

Выпускная квалификационная работа

На тему:

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ
АССОРТИМЕНТА БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ В
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ КАФЕ НА 30
ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ. РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО
БЛЮДА.

Лебедева А В

Актуальность темы

Актуальность исследования обусловлена важной ролью, которую играют блюда из домашней птицы в питании современного человека.

Ассортимент блюд из домашней птицы достаточно широк в условиях современного мира и широко развитой конкуренции. При этом, блюда, в рецептуру которых входят мясо домашней птицы отличается особенный вкус, высокая энергетическая и пищевая ценность. Нельзя не отметить и высокие диетические свойства мяса из домашней птицы. Включение блюд из домашней птицы в любой пищевой рацион повышает его полноценность, способствует лучшему усвоению других компонентов.

Цель выпускной квалификационной работы

- изучение и описание совершенствования технологии приготовления и расширения ассортимента блюд из домашней птицы в специализированного кафе на 30 посадочных мест. Разработка фирменного блюда.

Задачи работы:

- изучить литературу по заданной теме и дать теоретическое обоснование совершенствования технологии приготовления и расширения ассортимента блюд в специализированном кафе на 30 посадочных мест;
- разработать технологию приготовления и технологическую структуру приготовления ассортимента горячих блюд;
- произвести необходимые экономические расчеты проектируемого специализированного кафе на 30 посадочных мест;
- описать охрану труда и правила санитарии на предприятии общественного питания.

Специализированное кафе

- Кафе - предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.
- Для меню кафе характерен широкий ассортимент горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд, ограниченный ассортимент горячих блюд несложного приготовления. В меню кафе включает также кисломолочную продукцию и блюда из молочных продуктов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- *В практической части работы было разработано блюдо: «Курица с картошкой в духовке»*



Для приготовления блюда:
«Картопляники с мясом»
используется следующее сырьё:

Курица	ГОСТ 31962-2013
Картофель	ГОСТ 7176-85
Лук репчатый	ГОСТ 1723-86
Сметана 10%	ГОСТ 31452-2012
Соль	Гост 51574-2000
Петрушка	ГОСТ 34212-2017
Перец красный	ГОСТ 29053-91
Перец черный горошком	ГОСТ 29050-91

Рецептура блюда: «Курица с картошкой в духовке»

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Курица	454	454
Картофель	450	450
Лук репчатый	75	75
Сметана 10%	200	200
Соль	11	11
Петрушка	12	12
Перец красный	0,01	0,01
Перец горошком черный	0,01	0,01

Технологический процесс приготовления блюда

Курицу промойте, просушите, если желаете, свяжите ножки кондитерским жгутом.



Курицу выложите в форму. Смажьте курицу лимонным соком, выдавите сок из лимона на курицу и в форму для запекания. Половинки лимона можно вложить внутрь курицы. Курицу смажьте солью, перцем, специями. Можно под кожу на грудке засунуть кусочки бекона.



Пусть пока курица полежит помаринуется, а мы займемся картофелем. Почистите картошку, разрежьте на половинки или четвертинки (если картошка - большая), выложите в кастрюлю, залейте водой и посолите. Доведите до кипения и сразу слейте воду. Картошку выложите к курице.



Сбрызните курицу и картошку в форме для запекания маслом, добавьте бульона, воды или вина, выложите травы. Отправляйте курицу в разогретую до 200 градусов духовку на 40 минут. Если верх станет слишком румяный, накройте его фольгой в процессе запекания. Если будет очень сухо, добавьте бульона или вина. Курица с картофелем в духовке будет готова, когда мясо слезет с косточки, а картофель станет мягким. Приятного аппетита!



Пищевая и энергетическая ценность

Химический состав			Энергетическая ценность
Б	Ж	У	73.9ккал
4.5	3.7	6.2	

Экономическая часть

В экономической части работы были произведены экономические расчеты специализированного кафе на 30 посадочных мест.

В работе разработано меню, составлена производственная программа горячего цеха.

Рассчитано количество работников цеха, оборудование, а также площадь цеха.

- Режим работы проектируемого ресторана с 10:00 до 22:00.
- Исходя из расчетов, проектируемый кафе за день посещают 256 человек, всего реализовано блюд – 640. В горячем цехе по расчетам работают 2 повара, площадь горячего цеха, занятая под оборудование составила 13,6 м².

Охрана труда на ПОП

- Охрана труда на ПОП – меры, направленные на сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности. Она включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.
- Безопасность труда изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения

Заключение

- Кафе - предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе, молоко, шоколад и др.).
- С помощью научной литературы и других информационных источников по заданной теме была дана характеристика специализированного кафе.

Заключение

- В практической части работы нами было разработано фирменное блюдо: «Курица с картошкой в духовке». На рассматриваемое блюдо была разработана технико-технологическая карта, а также был произведен расчет пищевой и энергетической ценности блюда.
- В экономической части работы были произведены расчеты оперативного планирования специализированного кафе: рассчитано количество посетителей, количество блюд, напитков и кондитерских изделий, а также разработано меню. При составлении планирования горячего цеха был рассчитан график реализации блюд, составлена сырьевая ведомость, производственная программа

Заключение

- Произведен расчет производственных работников горячего цеха, технологического оборудования и площади цеха.
- В работе описана организация снабжения и организация обслуживания в рассматриваемом кафе, также были описаны инструкции по охране труда для предприятия общественного питания.
- Таким образом, можно сделать вывод, что цель выпускной квалификационной работы достигнута поставленные задачи

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!