

# *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 м<sup>2</sup>.

# 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!**