ГБПОУ НСО «НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

тема: Организация производства сложной кулинарной продукции в холодном цехе ресторана при гостинице на 200 мест с разработкой фирменного блюда

Выполнил: Студент группы Т-45 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Подъемова Алёна Викторовна Руководитель: Гранина Елена Акимовна

Новосибирск – 2018

Цель работы:

Организация производства сложной кулинарной продукции в холодном цехе ресторана при гостинице на 200 мест с разработкой фирменного блюда.

Задачи работы:

- Дать характеристику предприятия общественного питания и проектируемого холодного цеха;
- составить производственную программу ресторана и произвести расчет сырья;
- произвести технологические расчеты по проектированию холодного цеха и рассмотреть организацию труда в нем;
- разработать фирменное блюдо, произвести технологические расчеты для данного блюда и составить на него техникотехнологическую карту.

Паспорт предприятия

Разрабатываемое предприятие создается в целях:

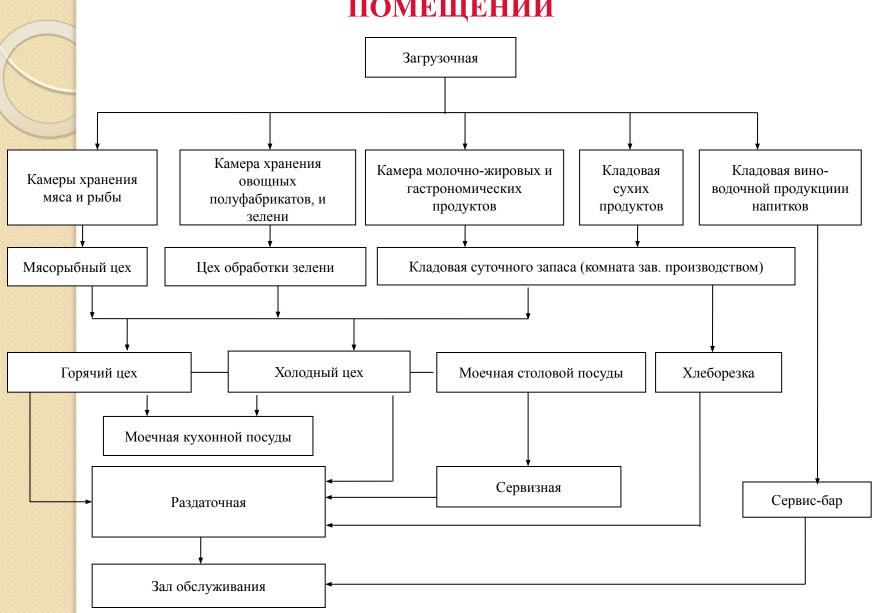
- оказания услуг по реализации готовой кулинарной продукции (готовых блюд);
- культурном отдыхе;
- 🖊 получению прибыли.

Ресторан

«Даккуаз»

- ✓ Режим работы с 08:00 до 23:00 без выходных
- ✓ Количество мест в зале 200
- ✓ Класс первый
- **С**тационарное
- ✓ Структура производства цеховая
- ✓ Правовая форма общество с ограниченной ответственностью
- ✓ Структура управлениялинейно-функциональная

Схема взаимосвязи производственных помещений



Для обеспечения необходимого санитарного состояния в цехе предусматриваются следующие мероприятия:

- •установлены бактерицидные лампы над рабочими местами;
- •при входе в цех разложен бактерицидный ковер;
- •перед рабочими местами на стенах развешаны справочные таблицы и схемы, правила эксплуатации оборудования и охраны труда;
- •на холодильном оборудовании ежедневно заполняемые термолисты;
- •для мытья и дезинфекции рук поваров установлены раковина с автоматической подачей воды, автоматический сушитель рук, дозатор мыла, над раковиной закреплена инструкция по мытью рук;
- •используется дезинфицирующее мыло фирмы Эколаб;
- •при работе с продуктами повара цеха пользуются разовыми латексными перчатками;
- •допуск к работе отмечается ежедневно в журнале здоровья.

Организация рабочих мест ресторана

□ Рабочее место по приготовлению холодных блюд и закусок, нарезке гастрономии и приготовлению бутербродов оснащается столом для установки средств малой механизации СПММ, на который устанавливаем слайсер ES 220 С для нарезки гастрономии тонкими ломтиками, весы настольные электронные SW-2. Стол размещаем возле окна и рядом с холодильным шкафом из 0.71



□ Рабочее место по приготовлению салатов из сырых и вареных овощей предусматривает стол со встроенной моечной ванной СПМВ; столы производственные для нарезки овощей, разделочные доски, ножи поварской тройки и функциональные емкости. Для механизации работ устанавливаем кухонный процессор RobotCoupeR 301 Ultra с комплектом «Кухонный набор».



П Рабочее место по приготовлению сладких блюд и напитков оснащается столом производственным с розетками СПММ, на котором установлены сито автоматическое RobotCoupe C-40, весы настольные электронные SW-2. На полке под столом установлен льдогенератор SCOTSMANB 21 AS-M..





□ Рабочее место по порционированию, оформлению и отпуску блюд оснащается столом производственным GastroragS900 SEC с охлаждаемым шкафом и горкой и стеллажом для установки готовых блюд для реализации. Горка предназначена для хранения заранее подготовленных продуктов (консервированных фруктов, зелени петрушки, лимонов и др.), используемых для украшения блюд.



Для кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов в цехе установлен шкаф холодильный ШХ-0,71, для хранения и отпуска мороженого предусмотрен низкотемпературный прилавок FROSTOR F 200C.

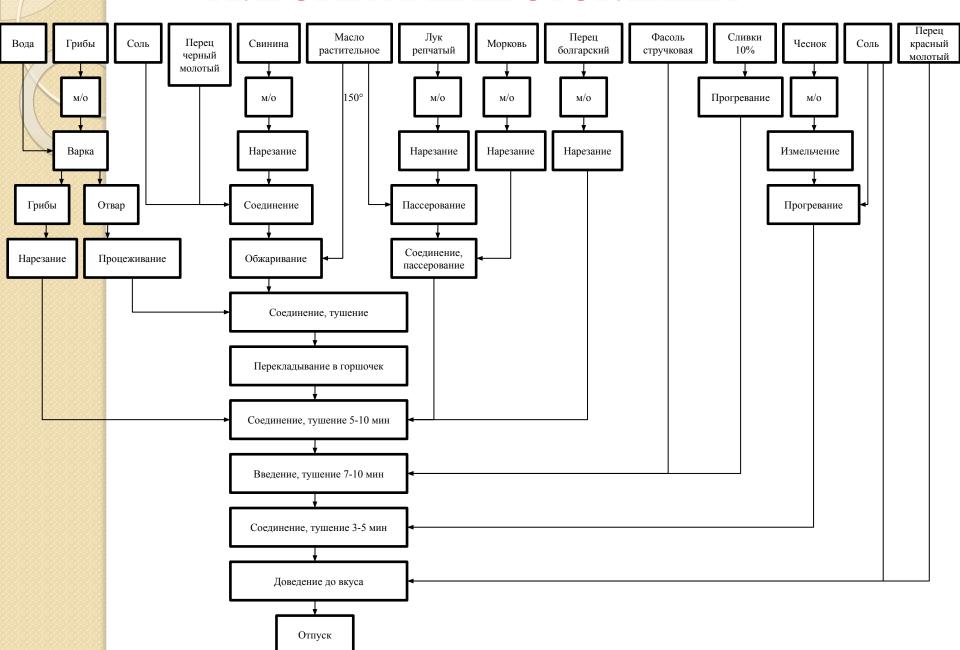


Фирменное блюдо



«Свинина, тушенная с лисичками и овощами в сливочном соусе»

Алгоритм приготовления



Результаты опытно-экспериментального Раздела

Пищевая ценность (на выход – 295г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
30,0	78,0	13,0	875

□Фирменное блюдо является визитной карточкой разрабатываемого ресторана, привлекающее своим внешним видом и неповторимым ароматом.

□Употребление разрабатываемого блюда позволяет получить необходимое количество энергии и, как следствие, ощущение сытости на продолжительное время.

□Оригинальное сочетание свинины, лисичек, овощей и сливочного соуса подходит для рациона даже самого изысканного гурмана.

Выводы:

ассортимент выпускаемых блюд соответствует нормативным документам; 🛘 холодный цех оснащён современным инновационным оборудованием, **ЧТО** значительно ЭКОНОМИТ производственную площадь, повышает эффективность использования оборудования, улучшает организацию труда работников; интерьер торгового зала соответствует предприятия и выполнен в современном стиле; □ меню составлено с учётом требований сбалансированного рационного питания и подходит гостям с различными вкусами; 🛘 фирменное блюдо разработано с учетом норм здорового вкусное и полезное. Оформлена ТТК питания, приготовления блюда в разрабатываемом предприятии.

Спасибо за внимание!