

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА НА ТЕМУ:

Организация и технологический
процесс приготовления
ассортимента сложной горячей
кулинарной продукции на примере
ООО «Кристалл» (кафе «Барвинок»)

Выполнила: Максимова М. А.
Студентка гр. ТБ-14
Преподаватель: Ильина Н. В.



АКТУАЛЬНОСТЬ

Актуальность выпускной квалификационной работы заключается в том, что украинская кухня очень актуальна, так как она между собой тесно связано с европейской кухней.





Барвинок

ЦЕЛЬ: ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В КАФЕ «БАРВИНОК»



Задачи

- Характеристика предприятия
- Разработка ассортимента блюд
- Провести товароведную оценку
- Рассмотреть тепловую обработку
- Разработка фирменных блюд
- Вывод о проделанной работе



Барвинок

Адрес:

г. Ижевск, ул. 10
лет октября, 30

Режим:

- Пн - Чт: 09:00-23:00
- Пт: 09:00-00:00
- Сб: 12:00-00:00
- Вс: 12:00-23:00



Барвинок

Первый этаж - бизнес-ланч



Барвинок

Второй этаж
линия раздачи
(завтраки и обеды)



**Наименование
требований****ГОСТ Р 30389-2013****Кафе «Барвинок»****1. Внешний вид предприятия:**

1.1. Вывеска	+	+
1.2. Вход отдельный для гостей от персоналов	+	+

2. Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания

2.1. Гардероб	+	+
2.2. Вешалка в зале	+	+
2.3. Зал	+	+
2.4. Туалет с помещениями для мытья рук	+	+

3. Оформление залов

3.1. Использование декоративных элементов	+	+
---	---	---

4. Требования к оборудованию и к оснащению

4.1. Аварийное оснащение(светящие знаки)	+	+
4.2. Холодная и горячая вода	+	+
4.3. Отопление, T=19-20C	+	+
4.4. Оборудование в туалете	+	+

5. Мебель: стандартная, соответствующая интерьеру помещения

5.1. Столы деревянные	+	+
-----------------------	---	---

6. Столовая посуда и приборы

6.1. Из нержавеющей стали	+	+
6.2. Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	+	+
6.3. Стеклянная посуда без рисунка	+	+
6.4. Посуда из дерева	+	+



Структура управления кафе «Барвинок»





Борщ
УКРАИНСКИЙ



Соус
Бешамель



Цветная
капуста в кляре

Барвинок



Овощной гриль

АССОРТИМЕНТ



Суп
Грибовница



Рыба с картофелем
под белым соусом



Куриная грудка
запеченная с фруктами



Судак под овощами и
сметаной



Мясо по-царски

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА

Барвинок



При поступлении сырья на предприятия общественного питания, его в первую очередь проверяют на качество, которая должна соответствовать своему ГОСТу, путем проведения органолептического метода оценки сырья. Органолептический метод устанавливает качество товаров при помощи органов чувств по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции. Продукты, не соответствующие требованиям стандарта и сертификата по органолептическим показателям, являются нестандартными и в продажу не допускаются.

ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Барвинок



Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием. Они играют важную роль в горячем цехе. За счет них приготавливается блюда. В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование.



Тепловая обработка

Тепловая обработка - это процесс, при котором завершается приготовления данного блюда.

Основные способы:

- ❑ Варка
- ❑ Жарка
- ❑ Пассерование
- ❑ Бланширование
- ❑ Запекание
- ❑ Тушение

Барвинок



Органолептический анализ

Органолептический анализ (бракераж) – это проверка блюда, которая определяет вкус, внешний вид, цвет, запах и консистенцию. Такую проверку проводят каждыми днями. Анализ может позволить обнаружить нарушения рецептуры и технологического процесса. После полученных результатов все данные о дегустации заносятся в бракеражный журнал. В журнале указывают общее количество опробованных блюд и изделий, в том числе получивших наивысшую оценку, а также записываются замечания к блюду и изделию.



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Барвничок

Блюдо
«Мясные зразы со сливочным
соусом»



Гарниры:
перловка с грибами
картофель жаренный
с цветной капустой



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Барвинок

В ходе написания выпускной квалификационной работы, была достигнута цель и реализованы задачи: дала характеристику предприятия, рассмотрела ассортимент предприятия, рассмотрела способы тепловой обработки, а так же разработала фирменные блюда.

Таким образом я могу сделать вывод, что тема полностью мною раскрыта.



Спасибо
за
внимание

