

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
Государственный институт экономики, финансов, права и
технологий

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (дипломная работа)

**на тему: Исследование технологии приготовления и
расширение ассортимента блюд из рубленой и кнельной
массы птицы на предприятии общественного питания**

Выполнил: студентка группы 44-18 Заиц Ксения Андреевна

Руководитель: Зянтерекова Наталья Анатольевна



2022



Цель дипломной работы: исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленой и кнельной массы птицы на предприятии общественного питания

Задачи:

- изучить общую характеристику предприятия общественного питания
- ознакомиться с организацией производства продукции
- изучить характеристику и пищевую ценность сырья для приготовления блюд из рубленой и кнельной массы птицы.
- провести исследование меню предприятия
- принять участие в составлении ТТК рубленой и кнельной массы птицы.

Актуальность темы

Актуальность темы заключается в том что, блюда кнельной и котлетной массы птицы является приготовление блюд из мяса высокой степени готовности. Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи. Согласно теории сбалансированного питания в рационе человека должны содержаться не только белки, жиры и углеводы в необходимом количестве, но и такие вещества, как незаменимые аминокислоты, витамины, минералы в определенных, выгодных для человека пропорциях.

Вывод по первой главе

«МОУ Мшинская СОШ» блюда в столовой выбираются, из существующего на сегодня ассортимента, сами рабочие места организованы в соответствии с требованиями приготовления блюд, всё оборудование, рабочий инвентарь грамотно расположены. Соблюдаются требования санитарии и гигиены, организации и охраны труда.

Вывод по второй главе

Кнельная и Котлетная массы птицы – один из наиболее ценных продуктов питания

Ассортимент блюд из котлетной и кнельной массы из птицы достаточно широк и разнообразен.

Для доведения до состояния кулинарной готовности применяют различные способы тепловой кулинарной обработки такие как варка, жарка, тушение и запекание.

Вывод по третьей главе.

В ресторане «Михайловский» представлено несколько видов меню: повседневное, детское, банкетное.

Часть меню, отведенная мясным блюдам недостаточно представлено блюдами из мяса порционными кусками.

Сделано предложение расширить ассортимент блюд из мяса порционными кусками.

Совместно с шеф-поваром разработана технико-технологическая карта блюда «Мясо по-Сицилийски»

Заключение

Исследовав работу ресторана, проанализировав меню и изучив технологический процесс приготовления блюд из мяса порционными кусками и разработав технико-технологическую карту блюда «Мясо по-Сицилийски» я решил поставленные задачи, достиг цели работы.

Предложение: Периодически обновлять представленный ассортимент, извлекая одни и включая другие блюда, что позволит более полно и разносторонне удовлетворить спрос, приготавливать блюда высокого качества.

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
Государственный институт экономики, финансов, права и
технологий

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (дипломная работа)

**на тему: Исследование технологии приготовления и
расширение ассортимента блюд из мяса порционными
кусками на предприятии общественного питания**

Выполнил: Власов Даниил Игоревич студент группы 44-17

Спасибо за внимание



2021