

**КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Выпускная квалификационная работа

**Тема: « Разработка технологического процесса приготовления
сложных холодных десертов»**



**По специальности 260807
Технология продукции общественного питания**

**Обучающейся 441 группы
Разработал: Бердников Никита Сергеевич.**

Руководитель: Григорьева Марина Анатольевна.

Введение

Благодаря особым вкусовым качествам и высокой энергетической ценности, кондитерские изделия по праву одни из самых популярных и востребованных среди продуктов пищевой промышленности во всем мире.

Именно поэтому мой выбор был сделан в пользу этой важной темы. Данный выбор был сделан в связи с актуальностью десертов в современном мире. Не одно мероприятие не проходит без вкусенького десерта.

Цель

Цель моей дипломной работы заключается в разработке ТТК на новые виды холодных десертов и внедрении их в меню кафе “Алиса”.

Задача

Охарактеризовать рабочие процессы происходящие при приготовлении сложных холодных десертов и дать информацию о предприятии общественного питания кафе “Алиса”.

Расположение предприятия на генеральном плане города:

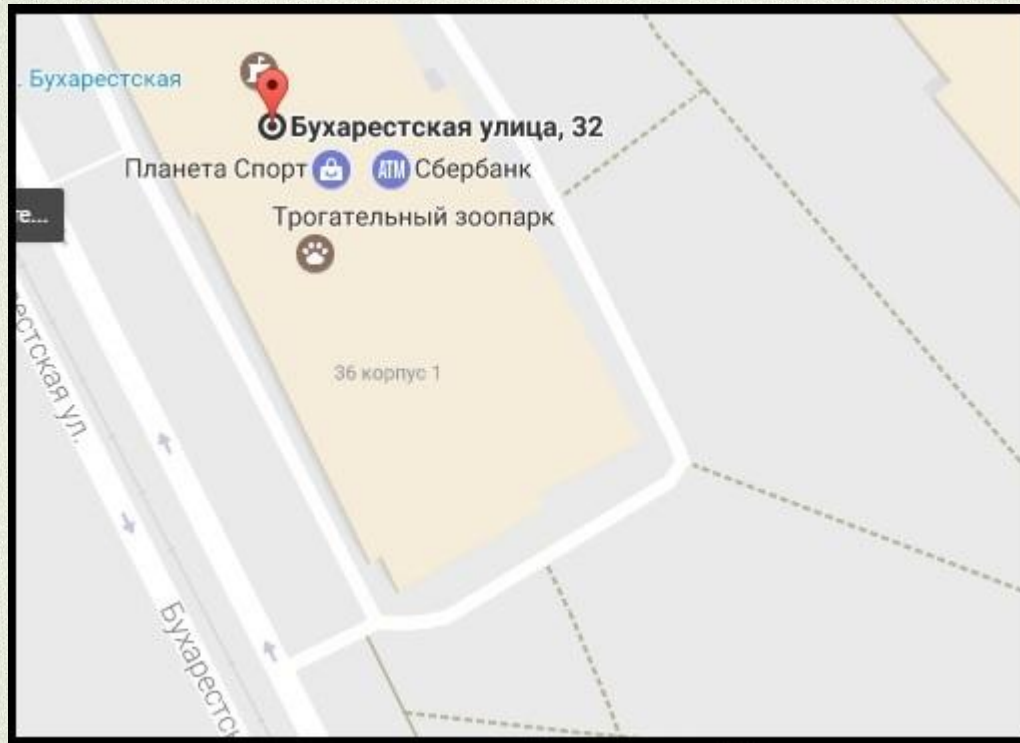
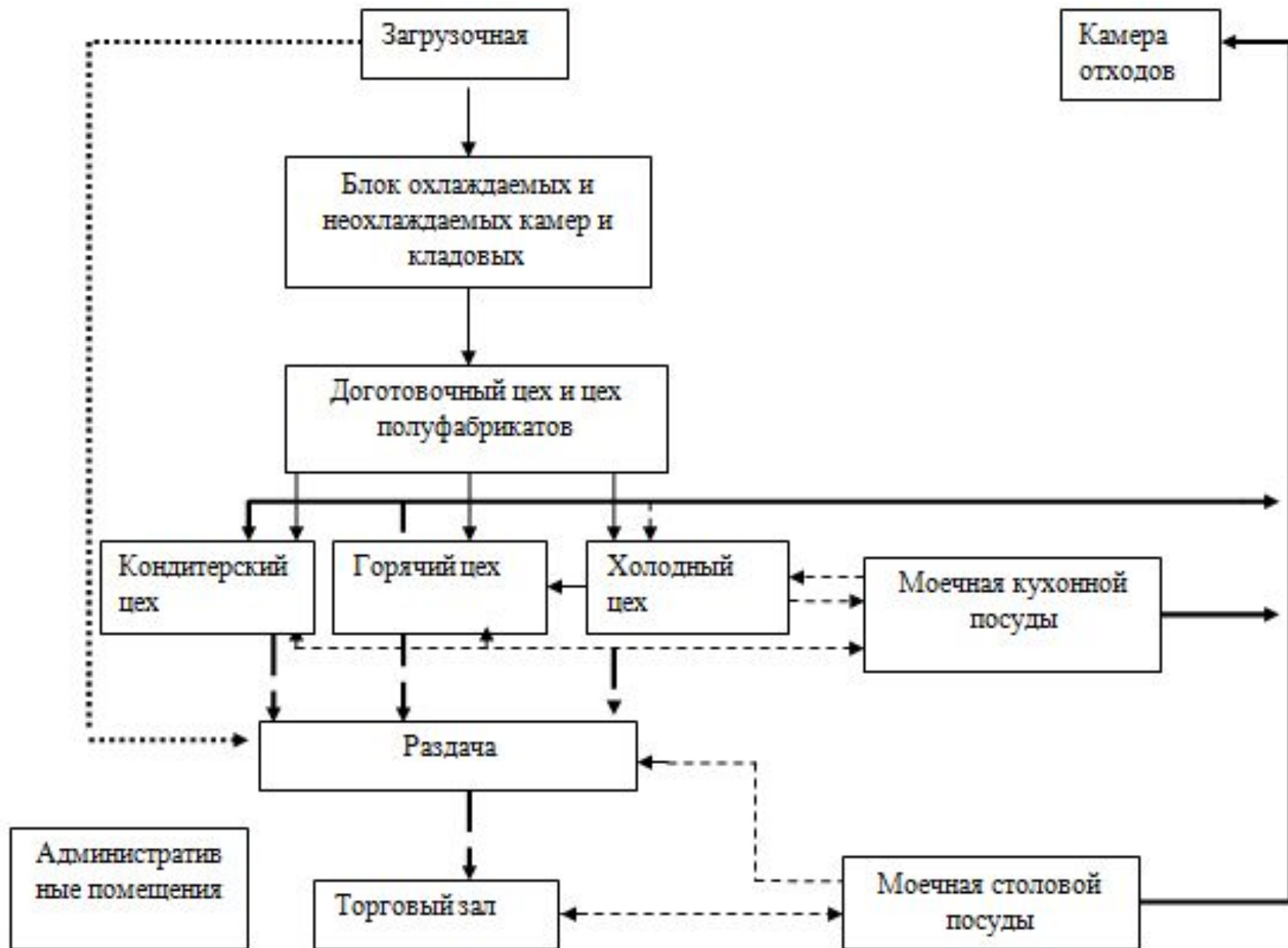


Схема генерального плана:



Характеристика предприятия.

№п/п	Показатели предприятия	Описание
1	2	3
1.	Тип предприятия	Кафе «Алиса»
2.	Класс предприятия	Бизнес
3.	Форма собственности	Частная
4.	Месторасположение (адресно)	Санкт-Петербург, Бухарестская ул., 30/32
5.	Расположение (в здании)	Встроено в здании
6.	Время работы предприятия	С 10.00 до 6.00
7.	Режим работы предприятия	Двухсменный.
8.	Мощность предприятия (число п.м.)	140 п. м.
9.	Производственная структура (на п/ф, на сырье)	На п/ф, на сырье
10.	Виды меню	Меню Аля-карт, банкетное меню, детское меню.
11.	Обслуживаемый контингент	Люди со средним и высоким достатком
12.	Методы и формы обслуживания	Официантами
13.	Формы расчета с потребителями	Безналичный, наличный
14	Структура производства предприятия	Цеховая

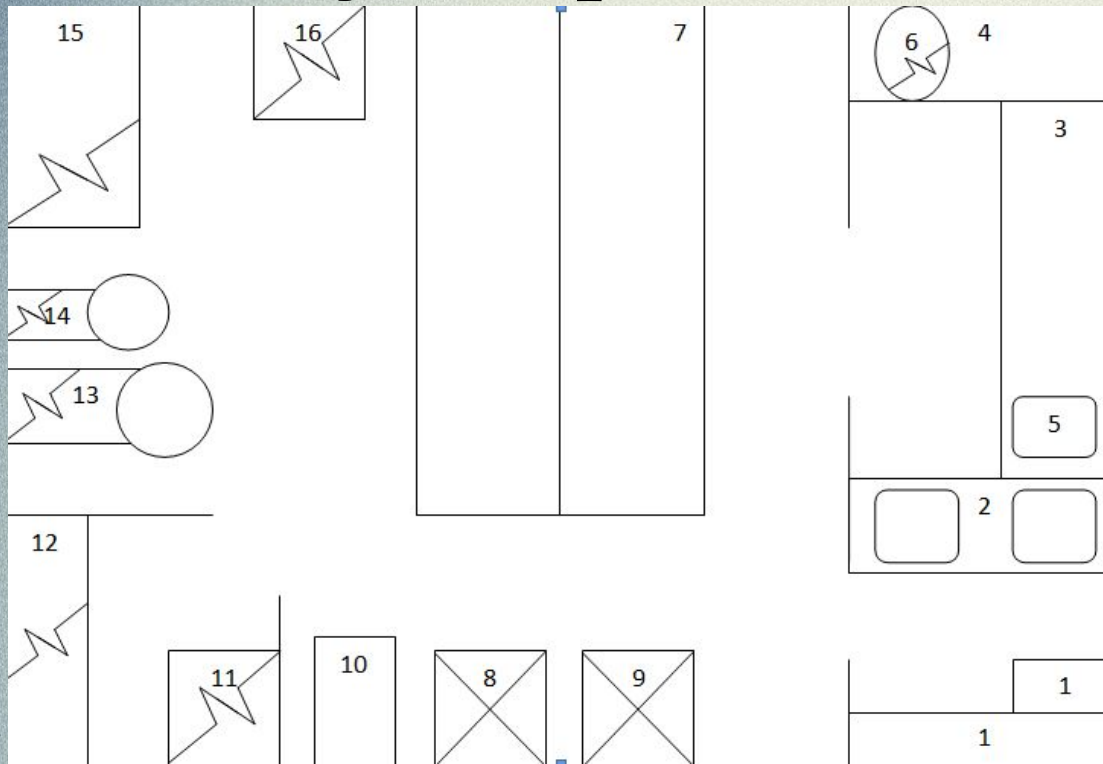
Фото предприятия: Зал



Фото предприятия: Кухня



План цеха с расстановкой оборудования:



1. Стеллаж с посудой Metos 921
2. Мойка двухсекционная ВМ 2/4 оц
3. Холодильный стол Metos Proff 2NT1200
4. Стол нейтральный Metos Proff NC-1600
5. Раковина Nicold НРМГ-4040
6. Миксер Metos Bear 5 230V
7. Стол кондитерский СП-323
8. Пекарный шкаф Metos Luko 1PE 400V3N

9. Расстоечный шкаф Chef 200 - 230V1N
10. Стеллаж для готовой выпечки Metos B6.43
11. Шоковая заморозка Metos SF700R Energy
12. Холодильная камера Metos SC500R Energy
13. Миксер планетарный Metos Bear AR80 МК-1
14. Тестомес Puhl HS-20
15. Тестораскаточная машина MAC.PAN МК500
16. Плита индукционная Convito - 4

ТТК №1 Земляничное парфе.

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Сливки 33%	100	100
Молоко	25	25
Земляника свежая	15	15
Яйцо куриное	1 шт.	40
Сахар-песок	30	30
Мята свежая	1,2	1
Выход	-	210

Яйца смешивают с молоком и сахаром, проваривают на водяной бане до загустения, охлаждают. Сливки взбивают. Ягоды земляники измельчают, и соединить с охлажденной яично-молочной смесью и при непрерывном помешивании вливают во взбитые сливки. Приготовленную смесь раскладывают в формам и ставят в шоковую заморозку. При подаче украшают ягодами и мятой. 526,8 Ккал

Фото блюда:



ТТК №2 Чизкейк Нью-Йорк

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	7	7
Печенье песочное	21	21
Яйцо куриное	9,6	9,6
Сахар-песок	10,7	10,7
Сыр сливочный	42,85	42,85
Сливки 33%	14,3	14,3
Черешня	4	4
Мята свежая	1,2	1
Какао для украшения	0,5	0,5
Выход	-	110

Печенье измельчают в крошку, масло топят, соединяют измельченную крошку печенья и масло. Дно формы устилают бумагой для запекания, выкладывают массу в форму и утрамбовывают ровным, равномерным слоем. Готовую основу ставят в холодильник на 10 минут. Сливочный сыр размешивают с сахаром до однородности, добавить яйца, без остановки аккуратно перемешивая, но не взбивая. Вводят сливки и перемешать. Готовую массу вливают в форму с основой. Аккуратно разравнивают по форме и выпекают 15 минут при 190 °С. После выпекания, охлаждают и ставят в холодильник на 6 часов для закрепления консистенции. Подают с черешней и листком мяты. Энергетическая ценность: 424,56 Ккал.

Фото блюда:



ТТК №3 Апельсиновая панна-кота

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Сливки 20%	40	40
Желатин	8	8
Сахар-песок	30	30
Апельсин	25	25
Вода	64	64
Корица	0,5	0,5
Бадьян	0,5	0,5
Выход	-	165

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении 1:3. Сливки смешивают с сахаром и держат на огне, не доводя до кипения. Дождавшись растворения сахара выключают огонь и остужают. Набухший желатин распускают и вливают в смесь сливок и сахара. Мелко нарезанный апельсин добавляют в смесь и перемешивают. Разливают по формам и охлаждают в холодильнике 50 минут. Подают с дольками апельсина и корицей. Энергетическая ценность: 239,46 Ккал

Фото блюда:



Заключение

Широчайший ассортимент позиций в меню, требуют от повара глубочайших знаний и профессиональных навыков. Именно поэтому их приготовление должно быть поручено высококвалифицированным поварам.

Чтобы обеспечить высокую производительность труда и требуемое санитарное качество изделий рабочее место повара необходимо обеспечить всем необходимым инвентарем, достаточным количеством производственного оборудования и комфортными условиями труда. Целью данной дипломной работы являлось разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Считаю, что поставленная цель была достигнута.

В заключение, в процессе написания дипломной работы, мной были приобретены новые знания, которые пригодятся мне в дальнейшей профессиональной деятельности. В заключении стоит отметить, что все приобретенные знания и их подробный анализ будет, несомненно, очень полезен в будущем, как повару-кондитеру, так и технологу общественного питания.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



**С уважением студент
группы 441
Бердников Никита.**