

**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:

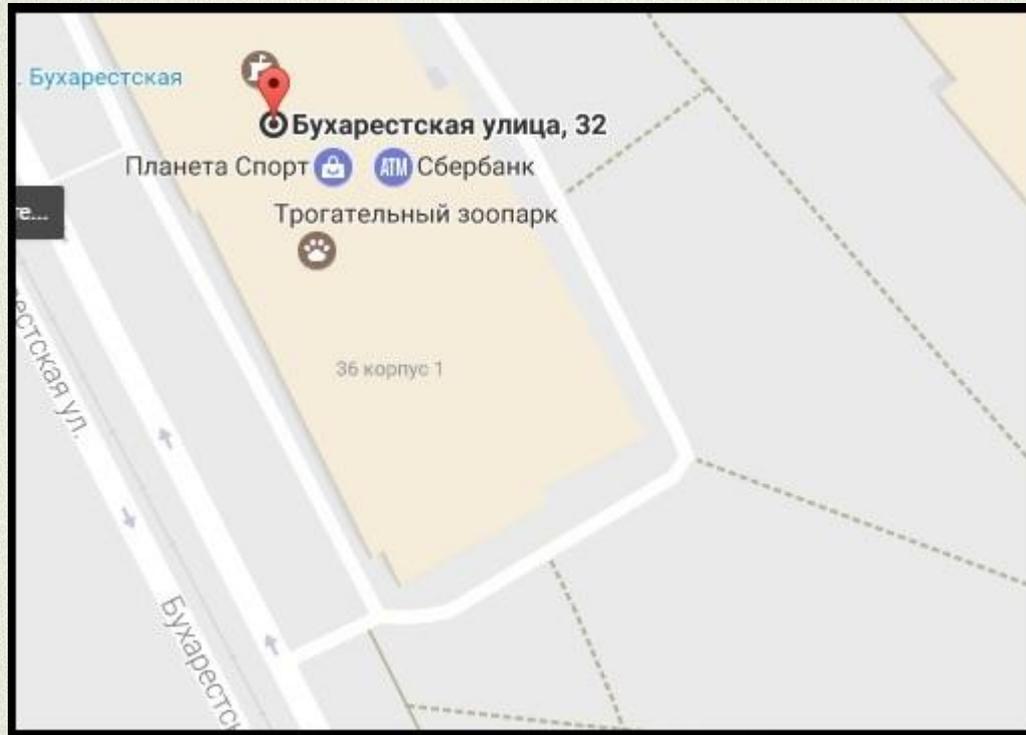
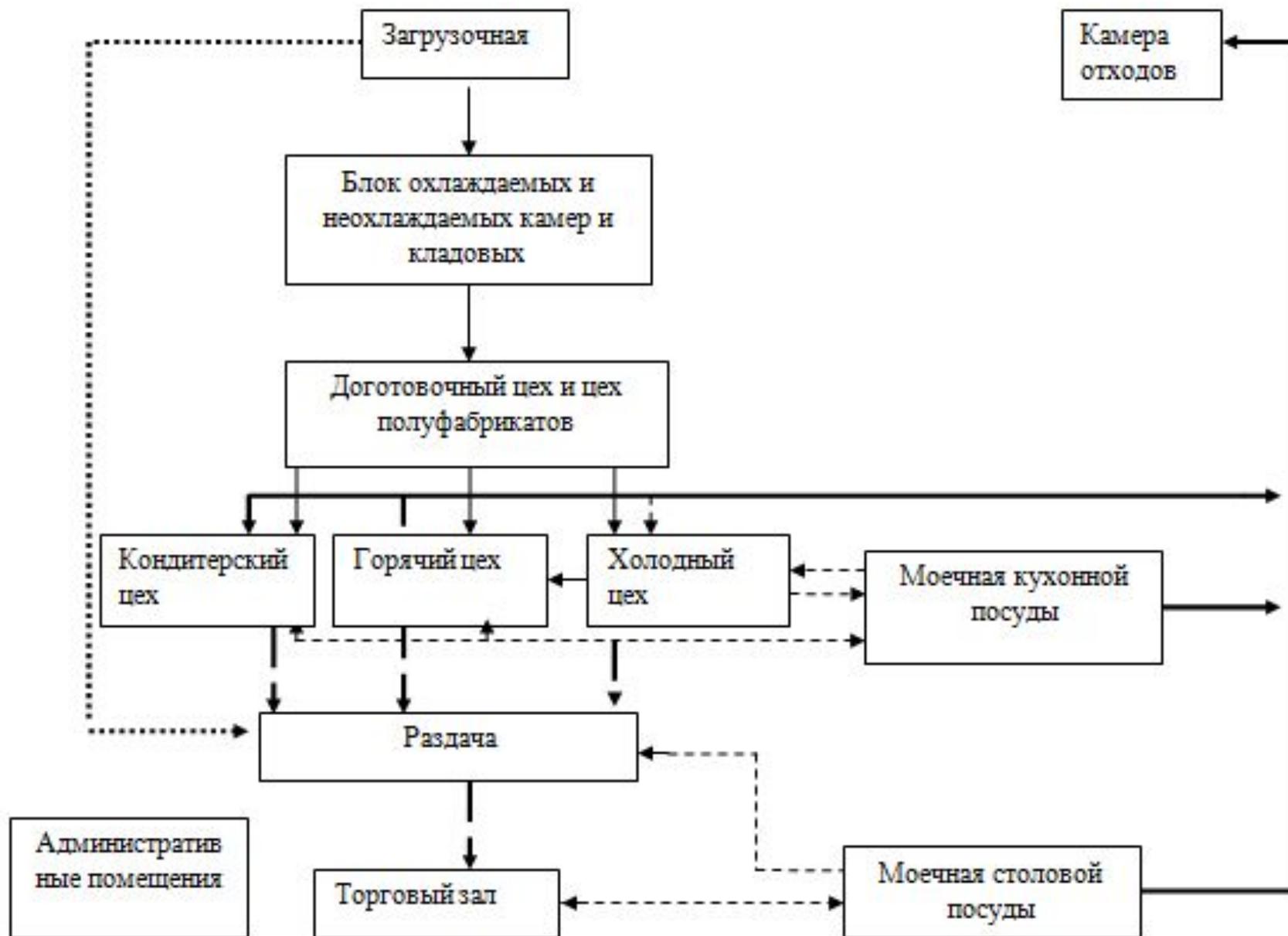


Схема генерального плана:



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 |

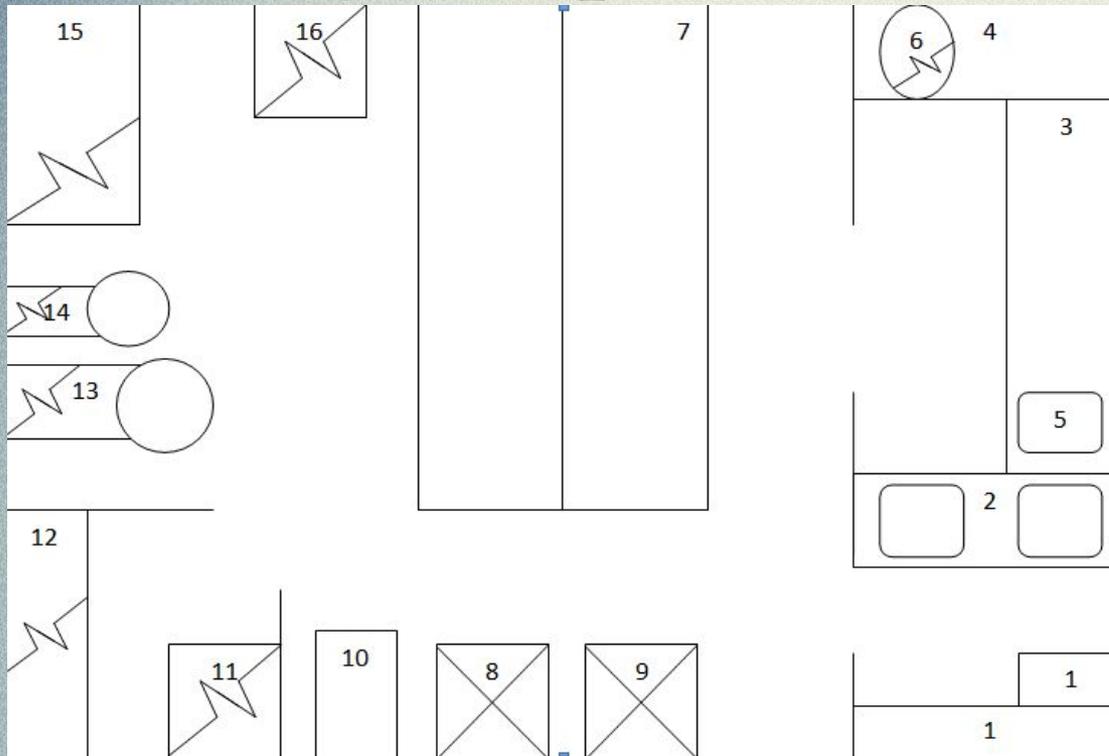
Фото предприятия: Зал



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.**