

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему :проект совершенствования
технологии приготовления и расширение
ассортимента изделий из бисквитного теста

Специальность (код) расшифровка: 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Выполнила:
Студентка 4 курса группы ЗПКд-18
Воронина Илина

Руководитель: Лучкова.Н.В

АКТУАЛЬНОСТЬ РАБОТЫ

Изделия из бисквитного теста являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека. Они обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом.

Бисквитные торты и капкейки занимают одну из лидирующих позиций среди других типов теста – и неспроста. Нежный, воздушный корж, пропитанный деликатным сиропом и смазанный мягким сытным кремом, даёт сбалансированную композицию – вкусную, лёгкую и эстетичную



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Цель:

Изучить организацию технологического процесса и расширение ассортимента приготовления сложных изделий из бисквитного теста.

Задачи:

Изучить нормативно - технологическую документацию, справочные и научные источники;

Охарактеризовать предприятие общественного питания;

Провести анализ выпускаемого ассортимента продукции;

Собрать статистический материал для проведения конкретного анализа;

Составить производственную программу предприятия;

Разработать не менее 3 наименований ТТК.

ТОВАРОВЕДО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

Современное оборудование на предприятиях общественного питания для совершенствования технологии приготовления изделий из бисквитного теста



Жарочный шкаф:



Машина для просеивания муки



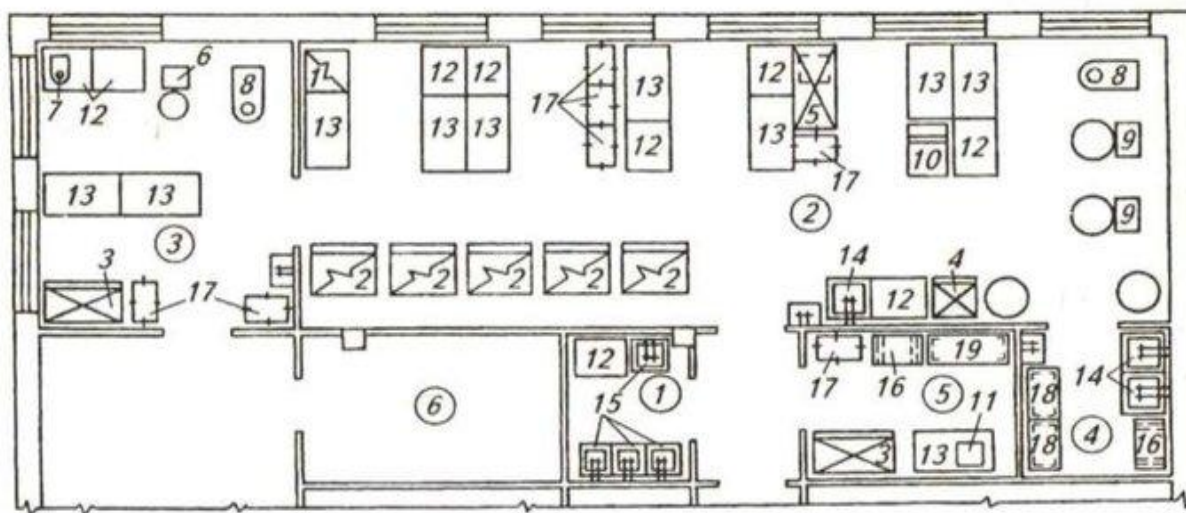
Кондитерская электрическая печь



Тестомесильная машина

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КУЛИНАРНОМ И КОНДИТЕРСКОМ ЦЕХЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

Схема кондитерского цеха



Планировка кондитерского цеха мощностью 10 тыс. шт. в сутки:

Помещения (номера позиций заключены в кружки): 1 — помещение для подготовки яиц; 2 — отделение замеса теста, разделки и выпечки; 3 — помещение отделки изделий; 4 — моечная инвентаря; 5 — кладовая для продуктов; 6 — помещение для экспедиции.

Оборудование: 1 — плита; 2 — пекарный шкаф; 3, 4 — холодильные шкафы; 5 — секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6 — универсальная машина; 7, 8 — взбивальные машины; 9 — тестомесильная машина; 10 — машина для раскатки теста; 11 — просеиватель; 12, 13 — производственные столы; 14, 15 — моечная ванна; 16 — подтоварник; 17 — тележка-стеллаж; 18, 19 — стационарные стеллажи

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОГО И ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА.



СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.А177.Н02891
Срок действия с 05.02.2015 по 04.02.2018
№ 1789020

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.10A177.ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ" (ФГУ "Оренбургский ЦСМ"), ул. 60 лет Октября, д. 2 "Б", г.Оренбург, Российская Федерация, 460021, тел. (3532)33-31-82, 33-31-05, факс (3532)33-31-82, 33-31-05, E-mail orencert@yandex.ru.

ПРОДУКЦИЯ Яйца куриные пшенише:
- диетические первой категории,
- столовые (категория: высшая, отборная, первая, вторая, третья).
Серийный выпуск по ГОСТ 31654-2012 "Яйца куриные пшенише".
Технические условия".

код ОК 005 (ОКП) 98 4135

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ 31654-2012

код ТН ВЭД России: 1101 00 150 0

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Сельскохозяйственной производственный кооператив "Птицефабрика Гайская". ИНН: 5626008809. Адрес: Россия, 462630, Оренбургская область, город Гай.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Сельскохозяйственному производственному кооперативу "Птицефабрика Гайская". Адрес: Россия, 462640, Оренбургская область, село Камешково, Гайского района, улица Фабричная 1. Телефон +73536242631, факс +73536242631, e-mail info@pdufa.ru.

НА ОСНОВАНИИ Сертификата соответствия системы менеджмента качества № РОСС RU.ИХ15.К00007, срок действия с 13.08.2012 до 15.08.2015, Сертификата соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции № РОСС RU.84F.К00001, срок действия с 17.07.2013 до 17.07.2016. Акта обследования предприятия от 17.10.2014, выданного ГБУ "Гайское районное управление ветеринарии", Оренбургская область, город Гай, улица Орские аллеи; Протокола испытаний № 0109 от 12.01.2015 ИИ ГБУ "Оренбургская ветеринарная лаборатория", рег. № РОСС RU.0001.21П186 от 28.08.2011 по 28.08.2016, адрес: 462422, г.Орен., пл. 3-го Интернационала, 41; Протокола испытаний № 3940п.1.2 от 08.07.2014 ИИЛ Фитила Ф693 "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Гай, Гайском районе, городе Мокшорское", рег. № РОСС RU.0001.519747 от 20.07.2012 по 20.07.2017, адрес: 462631, г. Гай, ул. Молодежная, 4В

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Маркирование продукции знаком соответствия: на мелкооборотном сырье, в товаросопроводительной документации.
Схема сертификации: 5.

Руководитель органа А.П. Антипова

 Эксперт И.Е. Каменева

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.АЕ56.Н22218
Срок действия с 14.01.2019 по 13.01.2022
№ 0353389

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР RA.RU.10AE56 ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "САМАРСКИЙ ЦЕНТР ИСПЫТАНИЙ И СЕРТИФИКАЦИИ". Место нахождения: 443029, Российская Федерация, Самарская область, г. Самара, ул. Шереметьева, 15. Телефон +7(846)222-4884, адрес электронной почты info@certific.info.

ПРОДУКЦИЯ Пищевая продукция. Мукомольно-крупяные изделия. Мука пшеничная хлебопекарная сорта: экстра, высший, крутичка, первый, второй и обойная, упакованная в потребительскую и транспортную тару. ГОСТ 26574-2017 "Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия". Серийный выпуск.

код ОК 034-2014 (КПЕС 2008) 10.61.21.110

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ 26574-2017 п. 4.3 таблица 1, таблица 2.

код ТН ВЭД 1101 00 150 0

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "МЕЛЬКОМБИНАТ № 1". Место нахождения (адрес юридического лица): 443083, Российская Федерация, Самарская область, город Самара, улица Гагарина, дом 169, корпус 1, комната 7. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 443061, Российская Федерация, Самарская область, город Самара, Кировоград № 6, строение 21А. ИНН: 6318041680.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Обществу с ограниченной ответственностью "МЕЛЬКОМБИНАТ № 1". Место нахождения (адрес юридического лица): 443083, Российская Федерация, Самарская область, город Самара, улица Гагарина, дом 169, корпус 1, комната 7. Адрес места осуществления деятельности: 443061, Российская Федерация, Самарская область, город Самара, Кировоград № 6, строение 21А. Телефон +7(846)340-83-64, +7(846)340-83-65, адрес электронной почты info@melkombinat.ru

НА ОСНОВАНИИ Протокола испытаний №№ 30/01-19, 31/01-19, 32/01-19 от 11.01.2019 Испытательной лаборатории Федерального государственного бюджетного учреждения "Российский сельскохозяйственный центр" (филиал по Самарской области), регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.0001.21П189 с 15.06.2016. Протокола идентификации № 008 от 09.01.2019 ОС ООО "Самарский центр испытаний и сертификации" (Орган по сертификации продукции и услуг), рег. № RA.RU.10AE56 от 05.08.2015.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Место нанесения знака соответствия: на каждую единицу потребительской тары 2 мукой, на сопроводительной документации. Схема сертификации: 3с.

Руководитель органа Е.А. Елизавова

 Эксперт И.П. Трубикиова

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

АССОРТИМЕНТ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И МУЧНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА



Капкейки



Брауни



Швейцарский бисквитный рулет

ПРОЕКТ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И РАЗРАБОТКА НОВЫХ РЕЦЕПТУР СЛОЖНОЙ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ И МУЧНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Хлебобулочные изделия — это величайшее открытие человечества, которое произошло еще в глубокой древности.

Сложные хлебобулочные изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом. Они относятся к категории высококалорийных благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А. При ежедневном употреблении хлебобулочных изделий, соответственно в умеренных количествах, человек может полностью удовлетворить потребность в пищевых волокнах, наполовину - в углеводах и витаминах группы В, солях железа и фосфора, и на треть - в белках

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ “КАПКЕЙКИ”

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Масло сливочное	0,125	0,120
Молоко	0,125	0,120
Яйца	0,130	0,130
Сахар	0,200	0,200
Мука	0,225	0,220
Разрыхлитель	0,005	0,005
Ванилин	0,005	0,005

В миске взбейте яйца со щепоткой соли. В другой миске взбейте масло с сахаром. Добавьте взбитые яйца в масляную смесь, взбейте вместе.

Следуя рецепту капкейков в домашних условиях с фото, добавьте молоко, разрыхлитель, ваниль, муку. Вымешайте ингредиенты.

Формочки поставьте на противень. В каждую налейте тесто порционно, используя небольшой половник. В каждой должно быть заполнено не более 2/3 объема.

Выпекайте полчаса в предварительно разогретой духовке на температуре 180 градусов.

После выпекания извлеките из формы (если силиконовая) капкейки. Рецепт классический готов, но мы рекомендуем украсить каждый кекс сверху масляным кремом

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ “ШВЕЙЦАРСКИЙ БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ”

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яйца	0,130	0,130
Сахар	0,200	0,200
Ванилин	0,005	0,005
Мука	0,225	0,220
Клубничный джем	0,06	0,06

Разогрейте духовку до 190 градусов.
Миксером взбейте яйца с сахаром и щепоткой соли в течение 10-15 минут, чтобы масса стала достаточно густой. Добавьте ваниль.
Аккуратно добавьте порциями просеянную муку и медленно перемешайте тесто до однородности.
Выложите тесто в форму или на противень, покрытый пергаментом. Распределите равномерным, относительно тонким слоем.
Выпекайте 15-20 минут, не открывая духовку (поверхность готового бисквитного коржа должна быть светло-коричневой).
Посыпьте большой лист пергамента сахаром и аккуратно переложите (переверните) на него бисквит бумагой вверх
Снимите бумагу и смажьте бисквит джемом (если джем слишком густой, можно его немного разогреть в кастрюльке).
Обратной стороной ножа продавите полосу вдоль меньшей стороны бисквита (на расстоянии 1,5-2 см от края) и сверните бисквит рулетом.
Остудите бисквитный рулет, выложите на тарелку «швом» вниз и посыпьте сахарной пудрой.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ “БРАУНИ”

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Масло сливочное	0,125	0,120
Сахар	0,200	0,200
Яйца	0,130	0,130
Ванильный сахар	0,005	0,005
Какао-порошок	0,030	0,030
Мука	0,225	0,220
Соль	0,005	0,005
Разрыхлитель	0,005	0,005

Смазать маслом форму и присыпать мукой. Заранее разогреть духовку до 180 градусов. Растопить 100 г масла и тщательно вмешать сахар (обычный и ванильный), яйца. Вбить в получившуюся смесь какао, муку, соль, разрыхлитель. Выложить в форму и выпекать 30–35 минут. Проверить готовность спичкой — брауни должны быть слегка влажные внутри

ВЫВОДЫ

Хлебобулочные изделия не только удовлетворяют физиологические потребности человека в питательных веществах, но и выполняют оздоровительную и даже лечебную функции.

ОХРАНА ТРУДА

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

- Тесто и изделия из него готовят в кондитерском цехе.
- - Оборудование: тестомесильная, раскаточная, взбивальная машины.
- - Посуда и инвентарь: котлы, кастрюли, сковороды, листы, подносы деревянные и кондитерские, сита, скалки, ступки, венчики, наконечники, кондитерские мешки, лопатки, формочки, выемки.
- - столы для разделки теста с деревянным покрытием.
- - При работе на оборудовании и предупреждения несчастных случаев, заболеваний требуется соблюдать правила ТБТ, регулярно проводить инструктаж по правилам эксплуатации оборудования.
- - Запрещается допускать к работе лиц, не знающих правил эксплуатации оборудования.
- - У машин должны быть вывешены правила работы и пособия по требованиям безопасности.

Санитарные требования к личной гигиене повара, кондитера.

- Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятий, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.
- Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием гигиенических средств.
- Санитарная одежда повара и кондитера защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них тела или личной одежды работников в процессе приготовления пищи.



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Капкейки

Старая рецептура

Наименование сырья		«Капкейки»		
Продукты		норма,	цена,	сумма,
наименование	код	кг.	руб.	руб.
Масло сливочное		0,120	1000,00	120,00
Молоко		0,120	100,05	12,00
Яйца		0,130	150,10	19,50
Сахар		0,200	119,15	23,80
Мука		0,220	74,90	16,28
Разрыхлитель		0,005	405,00	2,02
Ванилин		0,005	1250,00	6,25
Общая стоимость сырьевого набора на 500 г		X	X	199,85

Новая рецептура

Наименование сырья		«Капкейки» с вишней»		
Продукты		норма,	цена,	сумма,
наименование	код	кг.	руб.	руб.
Масло сливочное		0,100	1000,00	100,00
Молоко		0,105	100,05	10,50
Яйца		0,065	150,10	9,75
Сахар		0,150	119,15	17,85
Мука		0,200	74,90	14,80
Разрыхлитель		0,005	405,00	2,02
Ванилин		0,005	1250,00	6,25
Вишня		0,050	1159,00	57,95
Крахмал		0,006	114,00	0,68
Общая стоимость сырьевого набора на 500 г		X	X	219,8

Вывод: исходя из анализа расчетов себестоимости блюда традиционного и усовершенствованного, можно сделать вывод, что новое блюдо для предприятия будет выгодным так, как его берут на 10% больше чем предыдущее.

ШВЕЙЦАРСКИЙ БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ

Старая рецептура

Наименование сырья		№ 2 «Швейцарский бисквитный рулет»		
Продукты		норма,	цена,	сумма,
наименование	код	кг.	руб.	руб.
Яйца		0,130	150,10	19,50
Сахар		0,200	119,15	23,80
Ванилин		0,005	1250,00	6,25
Мука		0,220	74,90	16,50
Клубничный джем		0,060	396,00	23,76
Общая стоимость сырьевого набора на 500 г		X	X	89,81

Новая рецептура

Наименование сырья		№ 2 «Швейцарский бисквитный рулет»		
Продукты		норма,	цена,	сумма,
наименование	код	кг.	руб.	руб.
Яйца		0,130	150,10	19,50
Сахар		0,200	119,15	23,80
Ванилин		0,005	1250,00	6,25
Мука		0,220	74,90	16,50
Клубничный джем		0,060	396,00	23,76
Шоколад		0,030	1580,00	47,40
Общая стоимость сырьевого набора на 500 г		X	X	137,21

Вывод: исходя из анализа расчетов себестоимости блюда традиционного и усовершенствованного, можно сделать вывод, что новое блюдо по сравнению со традиционной версией, так как затраты на закупку сырья уменьшились, помимо этого новое блюдо уже успело полюбиться многим посетителям ресторана. Данное усовершенствование блюда можно считать успешным со всех сторон.

БРАУНИ

Старая рецептура

Наименование сырья		№ 3 «Брауни»		
Продукты		норма,	цена,	сумма,
наименование	код	кг.	руб.	руб.
Масло сливочное		0,120	1000,00	120,00
Сахар		0,200	119,15	23,80
Яйца		0,130	150,10	19,50
Ванильный сахар		0,005	277,00	1,35
Какао-порошок		0,030	754,00	22,62
Мука		0,220	74,90	16,28
Соль		0,005	31,99	0,15
Разрыхлитель		0,005	405,00	2,02
Общая стоимость сырьевого набора на 500 г		X	X	205,07

Новая рецептура

Наименование сырья		№ 3 «Брауни с тёмным шоколадом»		
Продукты		норма,	цена,	сумма,
наименование	код	кг.	руб.	руб.
Масло сливочное		0,120	1000,00	120,00
Сахар		0,200	119,15	23,80
Яйца		0,130	150,10	19,50
Тёмный шоколад		0,250	820,00	205,00
Мука		0,220	74,90	16,28
Разрыхлитель		0,005	405,00	2,02
Общая стоимость сырьевого набора на 500 г		X	X	386,06

Вывод: исходя из анализа расчетов себестоимости блюда традиционного и усовершенствованного, можно сделать вывод, что новое блюдо по сравнению с традиционной версией окупается за счет популярности его в ресторане.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В успешном решении задач экономического развития нашей страны и повышения благосостояния народа значительная роль отводится увеличению производства пищевых продуктов, повышению их качества, биологической ценности и вкусовых достоинств. В обеспечении населения страны полноценной пищей важная роль принадлежит общественному питанию. Хорошо налаженное общественное питание способствует рациональному использованию общественного труда и повышению его производительности, экономии материальных ресурсов, увеличению свободного времени трудящихся. В деле увеличения объемов производства кондитерских изделий и улучшения снабжения ими населения определенную роль должны играть малые предприятия общественного питания. Необходимым условием их работы должен быть выпуск высококачественной продукции высокой пищевой ценности и гарантированной безопасности. Успешное выполнение задач, которые стоят перед общественным питанием, во многом зависит от профессиональной подготовленности работников отрасли. Хорошее знание свойств и достоинств пищевых продуктов, особенностей их технологической обработки – важное условие качественного приготовления кулинарных блюд и изделий. Поэтому повар общественного питания должен знать товароведение пищевых продуктов. Товароведная оценка продуктов дает возможность повару составить рацион питания, выбрать рациональный способ обработки и приготовления пищи, сохранить ценные питательные вещества, понять сущность изменений, происходящих при кулинарной обработке сырья и хранения пищи. Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготавливаемых блюд. Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями. Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое – это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено, с мастерством повара – профессионала, отвечающего современным требованиям.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

