

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента мучных блюд массового спроса в ресторане «Хинкальная» г. Белгорода

Выполнил (а):
Студент группы 41 технологов
Тихонов Андрей
Руководитель:
Солодовник Лариса Евгеньевна

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Целью дипломной работы является совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента мучных блюд массового спроса в ресторане «Хинкальная» города Белгорода.

В качестве предмета в настоящей работе будет рассмотрено организация процесса приготовления мучных блюд. В связи с поставленной целью, определенным объектом и предметом изучения, в настоящей работе предполагается выполнение следующих задачи:

- Проанализировать и систематизировать теоретический материал в приготовлении мучных блюд;
- Дать характеристику предприятия общественного питания ресторана «Хинкальная» г. Белгорода;
- Охарактеризовать приготовление сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий;
- Разработать ассортимент мучных блюд;
- Описать организацию работы цеха и рабочего места и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении мучных блюд;
- Оформить учетно-отчетную документацию;
- Разработать фирменное блюдо;
- Составить технико-технологическую карту, АКТ проработки на фирменное блюдо;

Рассчитать цену продажи на фирменное блюдо.



РЕСТОРАН «Хинкальная»

Ресторан грузинской кухни «Хинкальная № 1» расположен в центре Белого города, Соборная площадь, 1а. Время работы: с 10:00 до 24:00

«Хинкальная № 1» – воплощение кавказского гостеприимства. Это атмосфера праздника, который грузинский народ готов устраивать для всех, кто постучался в их дом. Уютная и теплая атмосфера, вина, вкуснейшие блюда, пропитанные ароматом трав.



ПЛАНИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА

Расчет выручки и расходов за три года

2015 год		2016 год				2017 год					
Расходы	Выручка	Расходы		Выручка		Расходы		Выручка			
За день	За год	За день	за год	За день	За год	За день	За год	За день	За год		
21000	7665000	24000	8760000	25100	9161500	28900	10548500	27600	10074000	31150	11369750

Расчет чистой прибыли за три года

2015 год - расход в год составил: 7665000, выручка в год составила: 8760000
 $8760000 - 7665000 = 1095000$ (чистая прибыль)

2016 год - расход в год составил: 9161500, выручка в год составила: 10548500
 $10548500 - 9161500 = 1387000$ (чистая прибыль)

2017 год - расход в год составил: 10074000, выручка в год составила: 11369750
 $11369750 - 10074000 = 1295750$ (чистая прибыль)

Расчет чистой прибыли = товарооборот за год - расход

Рентабельность - относительный показатель экономической эффективности. Рентабельность комплексно отражает степень эффективности использования материальных, трудовых и денежных ресурсов, а также природных богатств.

$$\text{Рентабельность} = \text{Прибыль} / \text{Товарооборот} * 100\%$$

$$\begin{aligned} P_{2015} &= 1095000 / 8760000 \times 100\% = 12,5\% \\ P_{2016} &= 1387000 / 10548500 \times 100\% = 13,15\% \\ P_{2017} &= 1295750 / 11369750 \times 100\% = 11,4\% \end{aligned}$$

Издержки производств — это выражения в денежной форме затраты трудовых, материальных, финансовых ресурсов.

$$\text{УИО} = \frac{\sum \text{изд.}}{T} * 100$$

$$\begin{aligned} \text{УИО}_{2015} &= 7665000 / 8760000 \times 100\% = 87,5\% \\ \text{УИО}_{2016} &= 9161500 / 10548500 \times 100\% = 86,85\% \\ \text{УИО}_{2017} &= 10074000 / 11369750 \times 100\% = 88,6\% \end{aligned}$$

Из расчетов можно сделать вывод, что рентабельность ресторана «Хинкальная» находится на среднем уровне эффективности деятельности предприятия, а издержки производства находятся на достаточно высоком уровне.

НОВЫЕ ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ



Слайсер для томатов Starfood

предназначен для нарезки тонкими одинаковыми ломтиками шампиньонов, огурцов, картофеля и томатов (даже мягких и перезревших) на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

13 ножей с зубчатой заточкой

Тип нарезки: горизонтальный



Плита индукционная на закрытой подставке КОБОР I9-6S2

Автономно управляемые поверхности позволяют одновременно готовить до 6 блюд. Особенности:

конфорок 6 мощностью 6х3,5кВт, электронная панель управления с цифровой индикацией, 13 уровней нагрева, таймер до 180мин., съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 304, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6мм

НОВЫЕ ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ



Машина для замеса и формования макаронных изделий MPF 8 .

Машина для замешивания и формования пасты (в т.ч. яичной, емкость дежи 8 кг, производить 25 кг/час, материал внутри нержавеющая сталь и латунно-бронзовый сплав, насадки (диски) изготовлены из латунно-бронзового сплава, насадки в комплект не входят, электронное устройство для нарезки макаронных изделий в комплекте, мощность 1 кВт, 380В, вес нетто 87 кг, вес брутто 97 кг, на подставке 580x400x560 мм, вес нетто подставки 12,2 кг, вес брутто подставки 13,6 кг .



Сыротёрка Chef Pizza TR

Машина для нарезки сыра (стружка), настольная, из нерж. стали, производительность 250-300 кг/ч, скорость вращения диска 280 об/мин, 0,45 кВт, 380В, 20 кг .

НОВЫЕ ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Аппарат для хинкалей

Основные узлы этого устройства изготовлены из коррозионно-стойкой нержавеющей пищевой стали марки AISI 304, что очень важно в пищевой промышленности, а также гарантирует долгий срок службы изделия. Аппарат, несмотря на то, что является механическим, абсолютно безопасен в работе и прост в эксплуатации.

Пельменный аппарат настольный JGL 60

Подойдет для предприятий общественного питания, небольшого производства мясных полуфабрикатов. Он компактен. И при этом обладает высокой производительностью. Работать с настольным пельменным автоматом легко. Для этого нужны пельменное тесто и начинка. Тесто непрерывно подается в аппарат при помощи металлического винта, а в другой отсек подается фарш или другая начинка. При помощи формирующей головки два эти потока соединяются и приобретают знакомый вид пельменей.



НОВЫЕ ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ



Аппарат для производства пельменей, вареников, мантов, чебуреков, хинкалей и др.

Машина выпускает широкий ассортимент пельменей, вареников (до 18 видов по конфигурации (полусфера, псевдозащип, полумесяц, рыбка, черепашка, сфера, квадратные, в виде солнышка с весом от 2 гр до 30 грамм), чебуреки, хинкали, манты, пирожки из дрожжевого теста, самсу, беляши из слоеного теста и т. д.



Пароконвектомат RATIONAL Combi Master Plus CM202 .

Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 2/1, диапазон температур 30° С-300°С, 5 режимов работы, 100 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, система самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора, расстояние между уровнями 65 мм, 1,1кВт, 230В, 354кг .

НОВЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ

Мука из тапиоки
В ней много белка, аминокислот, витаминов и минералов. Такая мука способствует укреплению костей, улучшению пищеварения, спасает от головных болей и артритов. К тому же в тапиоке почти нет жиров и полностью отсутствует глютен, что ставит продукт в разряд полезных и гипоаллергенных. Из этой муки можно приготовить различные мучные блюда.

каштан — отличный
и обладает
ержание жира и
красной основой
мука на 70%
дов, содержит
а блюда из неё

итальянского пирога кастаньяччо.





АССОРТИМЕНТ
МУЧНЫХ БЛЮД



ТОРТЕЛЛИНИ С
КРЕВЕТКАМИ



Ржаные вареники с
творогом и чесноком



Кундюмы, запеченные
в горшочках



ММ

Бораки



Пельмени с томленой
бараниной и мятным
соусом



Буузы (позы)



Ковурма чучвара



Этапы приготовления
фирменного блюда
«Тортеллини с сибасом»



Муку просеивают, высыпают горкой на стол, делают углубление и вливают яйцо, добавляют соль, масло, замешивают тесто. Скатывают в шар, заворачивают в пленку и откладывают на 1ч



Филе сибаса моют, удаляют косточки, если они есть, отваривают в подсоленной воде 5 мин. Остужают и разбирают на маленькие кусочки. Филе анчоусов мелко нарезают. Лук моют, очищают, нарезают кубиком. Грибы моют, чистят, нарезают кубиком. Лук и грибы обжаривают на сливочном масле. Смешивают рыбу, анчоусы, риккоту, желтки и грибы, солят, перчат.



Тесто тонко раскатывают и нарезают на квадраты 3x3. В середину кладут начинку.



Складывают в треугольник и плотно прижимают края. Затем каждый треугольник оборачивают во круг кончика указательного пальца и прижимают. Готовые тортеллины выкладывают на поднос, посыпают мукой и дают им немного подсохнуть. Отваривают в кипящей подсоленной воде и подают



Вариант подачи фирменного блюда «Тортеллини с сибасом»

РАСЧЕТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ФИРМЕННОГО БЛЮДА

Продукты	Масса нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		в 100 г	в 1 п	в 100 г	в 1 п	в 100 г	в 1 п
Филе сибаса	70	18	12,6	3	2,1	0	0
Филе анчоуса	20	20,1	4,02	6,1	1,22	0	0
Лук репчатый	10	1,4	0,14	0	0	10,4	1,04
Грибы белые	20	3,7	0,74	1,7	0,34	1,1	0,22
Риккота (сыр)	40	11	4,4	13	5,2	3	1,2
Сливочное масло	10	0,5	0,05	82,5	8,25	0,8	0,08
Яйцо куриное	60	12,7	7,62	10,9	6,54	0,7	0,42
Мука пшеничная	80	9,2	7,36	1,2	0,96	74,9	59,92
Оливковое масло	5	0	0	99,8	4,99	0	0
Содержание пищевых веществ	310	-	36,93	-	29,6	-	62,88
Содержание массы пищевых веществ при тепловой обработки (%)		94		88		91	
Содержание пищевых веществ в готовом блюде	180		34,7		26,05		57,22

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
34,7	26,05	57,22	602,13

Пищевую и энергетическую ценность блюда рассчитывают на одну порцию блюда. Расчет производят на основе данных по содержанию основных пищевых веществ в сырье и продуктах, входящих в состав разрабатываемого блюда. Для проведения расчета пользуются справочными таблицами «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100г съедобной части продукта (сырья).

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕНЫ ПРОДАЖИ НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1				
		от «	18 »	05	2018	г.
Но- мер по по- рядку	Продукты		нор- ма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	
	наименование	код				
1	2	3	4	5	6	
1	Филе сибаса		8	897-00	7176-00	
2	Филе анчоуса		2	931-00	1862-00	
3	Лук репчатый		1,2	21-00	25-20	
3	Грибы белые		2,2	185-00	407-00	
4	Сыр риккота		4	550-00	2200-00	
5	Сливочное масло		1	118-00	118-00	
6	Яйцо куриное		6	5-50	825-00	
7	Мука пшеничная		8	87-20	697-60	
8	Оливковое масло		0,5	156-00	31-20	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюдо			X	X	13342-00	
Наценка	165	% , руб. коп.	35356-30			
Цена продажи блюда, руб. коп.			353-60			
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			310			

Расчет продажной цены на каждое блюдо или изделие кухни производится специалистом – калькулятором в калькуляционных карточках типовой формы (№ ОП-1), утвержденных постановлением № 132 на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур. При расчете продажной цены учитываются данные бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Питание – одна из важнейших составляющих здорового образа жизни человека, наряду с занятием физической культурой и спортом, правильным режимом труда, учебы и отдыха.

Наука о питании изучает свойства пищи и ее компонентов, их действие и взаимодействие, усвоение организмом, роль в поддержании здоровья или возникновении заболеваний.

Главное предназначение в пищи – обеспечение организма пищевыми веществами и энергией. Пищевые вещества (нутриенты) представляют собой химические соединения в составе пищевых продуктов, которые используются для построения и развития органов и тканей, а также получения энергии.

