

Дипломная Работа

ТЕМА: "ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ СЫРА".
РАЗРАБОТАЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ 6ТПК5
НОВИЧКОВА НАДЕЖДА ВЛАДИМИРОВНА

Введение

В наше время эта тема актуальна, и актуальность её заключается в том, что 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. В организации правильного питания первостепенная роль отводится молочным продуктам. Это в полной мере относится и к сыру, питательная ценность которого обусловлена высокой концентрацией в нем молочного белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора, так необходимых для нормального развития организма человека.



Сыр - пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путём плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.

Целью моей работы является изучение процесса организации и ведении технологического приготовления сложных блюд из сыра.

Задачи исследования:

- ознакомление с товароведческой характеристикой сырья;
- разработка технологии приготовления фирменного блюда;
- изучение ассортимента и технологического процесса приготовления блюд;
- ознакомление с правилами оформления, отпуска, хранения и реализации;
- планирование и организация деятельности предприятия общественного питания.



1. Технологический процесс производства сложных блюд из сыра.

Ассортимент сложных блюд из сыра довольно большой. Сыр используют для приготовления: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов. Для приготовления сложных блюд из сыра используют различные основные и вспомогательные продукты, такие как: овощи, мясные п/ф, молочные продукты, мука, яйца и т.д

Сыры различают по внешнему виду, цвету, запаху и делят на: Сычужные твердые; Терочные; Швейцарские; Голландские; Типа Чеддер; Без Чеддеризации; Латвийские со слизью на поверхности; Мягкие сычужные; Слизневые; С плесенью; Свежие; Сливочные; Рассольные; Кисломолочные Твердые; Плавленые.

Овощи богаты углеводами (крахмалом, сахарами, пектиновыми веществами, клетчаткой и др.). Овощи содержат почти все известные в настоящее время витамины, кроме витаминов В12 и D. Богаты овощи и микроэлементами (кобальтом, марганцем, никелем, медью и др.)

В мясе главным образом представлены витамины группы В. В состав мяса входят и минеральные вещества - соединения калия, натрия, кальция, магния, железа, поступления которых в организм с пищевыми продуктами необходима для его роста и функционирования.

Сливки молочные содержат белки, жиры, молочный сахар и витамины, обладают высокой питательной ценностью и хорошей усвояемостью, отличаются от молока повышенным содержанием молочного жира.

Яйца – это высококалорийный продукт, содержит белки, жиры и минеральные и др. вещества. Белок яйца обладает связующими свойствами, которые необходимы для приготовления пасты.

2. Практическая часть. Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда.

2.1. Рецепт блюда «Итальянская лазанья»

№	Наименование продукта	Брутто, кг	Нетто, кг	Вес готовой продукции
1	Тесто для лазаньи п/ф	0,050	0,050	0,080
2	Фарш «Болоньезе» п/ф	0,180	0,170	0,160
3	Соус «Сливочно-грибной»	0,080	0,080	0,070
4	Сыр «Пармезан»	0,010	0,010	0,010
5	Сыр «Мацарелла»	0,060	0,060	0,050
6	Зелень	0,002	0,002	0,000
7	Выход			0,380

Для моей дипломной работы было разработано фирменное блюдо «Итальянская лазанья».



«Итальянская лазанья» - это сложное блюдо в основу которого входит сыр Мацарелла и Пармезан. Незаменимой частью лазаньи является паста (пласты теста). Начинка для блюда бывает различной, в данной рецептуре начинка мясная. Ингредиенты для блюда выкладываются слоями и запекаются в духовом шкафу.

Все ингредиенты приготавливаются заранее. В начале занимаемся приготовлением соусов «Болоньезе» и «Сливочно-грибной». Затем замешиваем тесто для лазаньи в виде пластов. Натераем сыры на средней терке .

Приготовление Лазаньи. Смазать форму маслом, равномерно налить первым слоем соус «Сливочно-грибной», сверху покрыть слоем пасты. Третьим слоем покрыть соусом «Болоньеза», посыпать хорошим слоем сыра. Все слои повторить, сверху лазаньи посыпать пармезаном, накрыть фольгой и поставить в духовой шкаф на 20 мин 180 °С. За несколько минут до готовности фольгу убрать, для получения красивой корочки.



Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Планирование деятельности предприятия общественного предприятия.

Таблица 1. Загрузка зала

№	Часы работы	Оборачиваемость 1 места	Средний % загрузки зала	Кол-во посетителей в час N ч	Коеф пересчёта блюд (К)
1	11—12	2	70	100	0,08
2	12—13	2	90	200	0,15
3	13—14	2	50	100	0,08
4	14—15	1,5	50	70	0,05
5	15—16	1,5	50	90	0,075
6	16—17	Перерыв			
7	17—18	2	70	100	0,08
8	18—19	2	50	100	0,08
9	19—20	1,5	100	80	0,06
10	20—21	1,6	90	70	0,05
11	21—22	1,0	80	70	0,05
12	22—23	0,6	80	80	0,06
13	23—24	0,6	70	60	0,05

Организация работы горячего цеха в ресторане «Кентуки» на 150 посадочных мест

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

$$N_{ч} = P * ч * X_{ч} / 100, \text{ Где:}$$

$N_{ч}$ - количество посетителей за час;

P - вместимость зала;

$ч$ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X_{ч}$ - загрузка зала в данный час, %.

Согласно приведённым примерным значениям оборачиваемости одного места и среднего процента загрузки зала проектируемого предприятия произведём расчёт почасового количества посетителей. В период с 11 до 12 часов он составит согласно расчётной формуле 100 человек в час $N_{ч} = 150 * 2 * 50 / 100 = 100$ ч. И т. д.

4.1.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.

№	Наименование Блюда	Кол – во потребителей	Коэф. потребления	Кол – во блюд
1	Холодные блюда	1200	0,9	1080
2	Первые блюда	1200	0,6	720
3	Вторые блюда	1200	1,2	1440
4	Сладкие блюда	1200	0,3	360
5	Итого			3600

Количество блюд, реализуемых в день, определяется по формуле $n_{д} = N_{д} * m$

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

$n_{д} = 1200 * 3 = 3600$ - количество блюд

реализуемых за день. $n_{х.б.} = 1200 * 0,9 = 1080$; $n_{I.б.} = 1200 * 0,6 = 720$; $n_{II.б.} = 1200 * 1,2 = 1440$; $n_{сл.б.} = 1200 * 0,3 = 360$ Где n – количество

холодных, первых, вторых и сладких блюд;

$N_{д}$ - количество посетителей за день m – коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых и сладких блюд.

Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия.

Количество напитков определяем по формуле:

$n = N_{д} * H$, где n – количество напитков, кондитерских изделий и хлеба; H – норма потребления;

$n_{г.н.} = 1200 * 0,05 = 60л = 200п.$ $n_{х.н.} = 1200 * 0,25 = 300л = 1500п.$ $n_{хб.рж.} = 1200 * 0,05 = 60кг. = 300п.$ $n_{фокачча} = 1200 * 0,1 = 120кг. = 240п.$ $n_{муч. и к.из.} = 1200 * 0,5 = 600шт.$

№э	Наименование Блюд	Кол – во потребителей	Нормы потребител ей	Кол – во блюد	л/кг/шт	В порциях
1	Горячие напитки	1200	0,05	60	Л	200
2	Холодные напитки	1200	0,25	300	Л	1500
3	Хлеб ржаной	1200	0,05	60	Кг	300
4	Фокачча	1200	0,1	120	Кг	240
5	Мучные и конд. изделия	1200	0,5	600	Шт	600
6	Итого					2840

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке.

- ▶ В процессе тепловой обработки кулинарная продукция обеззараживается и повышается усвояемость.
- ▶ Улучшение усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку, обусловлено следующими причинами:
 - ▶ - продукты размягчаются, легче разжевываются и смачиваются пищеварительными соками;
 - ▶ - белки при нагревании изменяются (денатурируют) и в таком виде легче перевариваются;
 - ▶ - крахмал превращается в клейстер и легче усваивается;
 - ▶ - образуются новые вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит и, следовательно, повышающие усвояемость;
 - ▶ - теряют активность содержащиеся в некоторых сырых продуктах антиферменты, тормозящие процесс пищеварения.

Организация Производства приготовления блюд из сыра.

Организация работы горячего цеха.

Горячий цех проектируется на всех ПОП независимо от их вместимости, где есть залы для обслуживания потребителей. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C, поэтому более мощной должна быть приточно вытяжная вентиляция. Относительная влажность 60 – 70%. Площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола. Механическое оборудование в горячем цехе должно располагаться с учетом удобного обслуживания всех технологических линий.



Оборудование, посуда и инвентарь, применяемые для приготовления блюд из сыра.

Оборудование, посуда и инвентарь в горячем цеху.

На кухне должны быть наплитные варочные котлы, наплитные кастрюли, сотейники, карабины, карабины с решеткой для варки рыбы, сковороды, противни и кондитерские листы, лопатки, веселки, черпаки, шумовки, дуршлаг и т. п. Наплитные варочные котлы изготавливаются из углеродистой стали, нержавеющей стали, алюминия. Емкость наплитных котлов из листовой стали от 20 до 78 л. Высота котлов от 34 до 50 см. Диаметр от 27 до 44 см. Емкость алюминиевых котлов от 10 до 50 л. Диаметр дна и высота цилиндра от 24 до 40 см. Емкость кастрюль из углеродистой стали от 1 до 8 л. Диаметр их от 12 до 25 см. Высота от 9 до 15 см. Варка рыбы на карабинах производится на специальных вкладных решетках. Обычные размеры противня: длина 65 см, ширина 50 см. Черпаки изготавливаются из нержавеющей стали. Рукоятки деревянные, емкость 2-3 л.

Оборудование посуда и инвентарь в холодном цехе.

В холодных цехах используется механическое оборудование:

Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2, производственные столы СОЭСМ-2 с охлажденным шкафом, СОЭСМ-3.

Промывка овощей и фруктов производится в ваннах разного типа или используют стол СМВСМ.

Заключение

В данной дипломной работе мы достигли поставленной цели - рассмотрели технологии приготовления блюд из сыра. Так же познакомились с историей возникновения блюд из сыра, пользой этого продукта, требованиями к качеству и правилами хранения; разработан технологический процесс приготовления фирменного блюда, рассмотрена организация производства блюд из сыра, контроль качества продукции и т.д. и пришли к некоторым выводам.

Сыр является высокоценным пищевым продуктом, содержащим, большое количество легкоусвояемых полноценных белков, молочного жира, различных солей и витаминов. Для каждого вида сыра свойственный свои технологические особенности, которые в конечно счете и определяют специфику готового продукта.

В настоящее время потребление сыра повышается практически везде. Для улучшения системы качества в работы было предложено внедрение дискретных систем оценки качества сыров. Для улучшения хранения сыров предлагается приобретение дополнительного складского оборудования, укрепление трудовой дисциплины персонала, сокращение нерегламентированного простоя оборудования.



The background is a light yellow color with numerous semi-transparent orange spheres of various sizes scattered across it. A solid orange vertical bar is positioned in the upper right corner.

Благодарю за
внимание!