

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
ГБПОУ КК  
"Туапсинский социально педагогический колледж"

**Выпускная квалификационная работа  
на тему:**

**Совершенствование  
организации технологических процессов приготовления и оформления  
при подаче сложных горячих банкетных блюд из мяса баранины и  
телятины в ресторане « Былина» ООО Молния Ямал п. Небуг  
Туапсинского района Краснодарского края**

Студент Сущильников Александр Михайлович  
по специальности 190218 Туапсинского колледжи  
общественного питания  
Голта 47 080  
Руководитель: Галичева О.П.



# Объект и предмет исследования

- ▣ **Объектом данной работы выступает предприятие общественного питания ресторан «Былина».**
- ▣ **Предметом исследования является технические и технологические особенности рецептур сложных горячих блюд, изготавливаемых из баранины и телятины.**



# Цель и задачи исследования:

Целью работы является: Анализ совершенствования организации технологических процессов приготовления и дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса баранины и телятины в ресторане «Былина» ООО Молния Ямал п. Небуг Туапсинского района Краснодарского края»

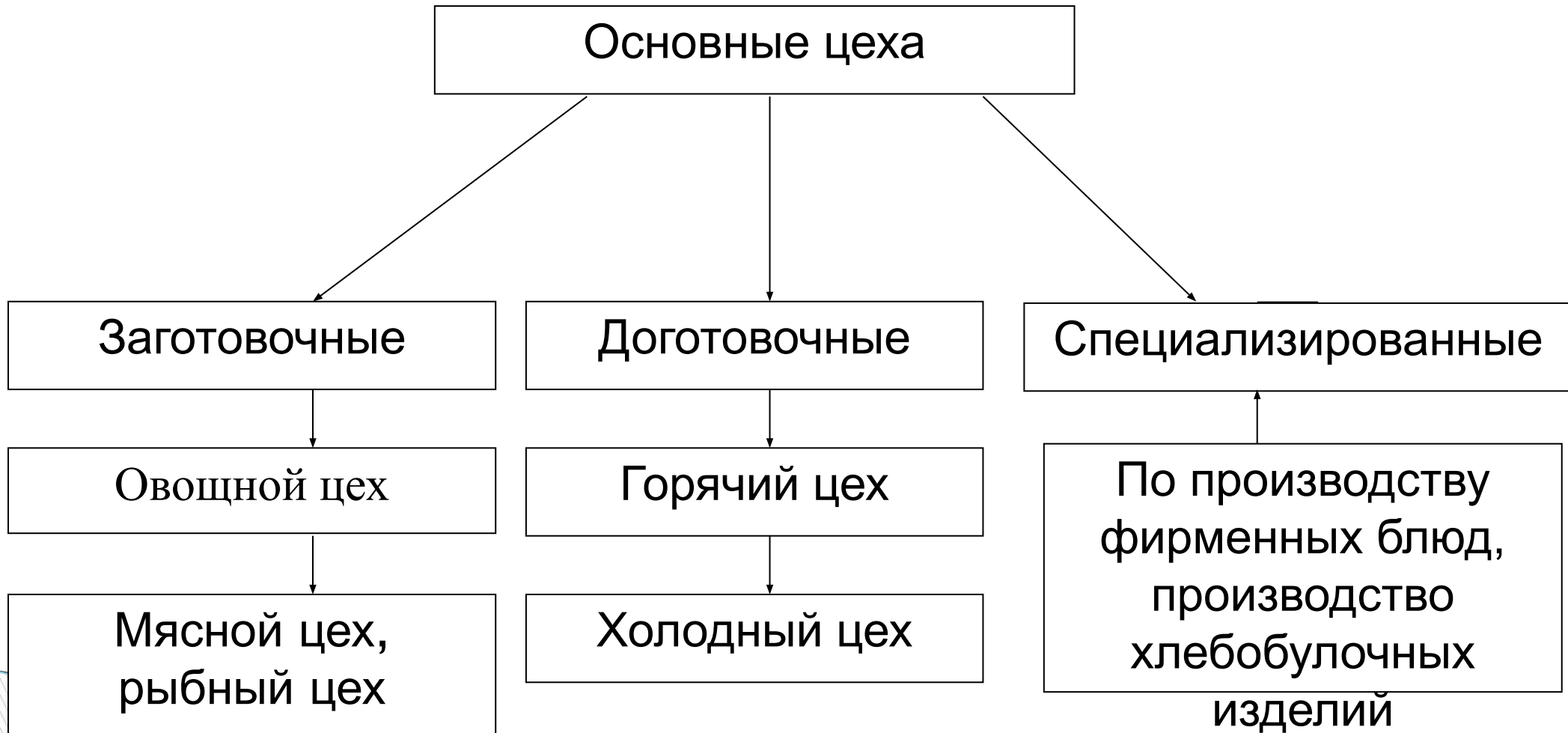
Для достижения поставленной цели определены следующие задачи:

1. Дать характеристику исследуемого предприятия общественного питания.
2. Определить форму организации снабжения и уровень технического, оснащения предприятия общественного питания ресторана «Былина» ООО Молния Ямал П. Небуг Туапсинского района Краснодарского края.
3. Дать оценку совершенствования организации технологических процессов приготовления и внедрения нового ассортимента сложных горячих блюд из мяса баранины и телятины с учетом требований санитарии и гигиены
4. Проанализировать и дать оценку требованиям уровня профессионального образования и обучения персонала при приготовлении сложных горячих банкетных блюд из мяса баранины и телятины на исследуемом предприятии общественного питания.
5. Проанализировать и дать оценку контролю качества технологических процессов приготовления сложных горячих банкетных блюд из мяса баранины и телятины.
6. Проанализировать и дать оценку организации рабочих мест, их обслуживание и оснащение технологическим оборудованием при приготовлении сложных банкетных горячих блюд из баранины и телятины.
7. Внести предложения по совершенствованию организации технологических процессов приготовления и внедрения новых сложных горячих банкетных блюд из мяса баранины и телятины в ресторане «Былина» ООО Молния Ямал п. Небуг Туапсинского района Краснодарского Края

# Интерьер ресторана «Былина»



# Структура цехов ресторана «Былина»



# Схема снабжения ресторана «Былина»

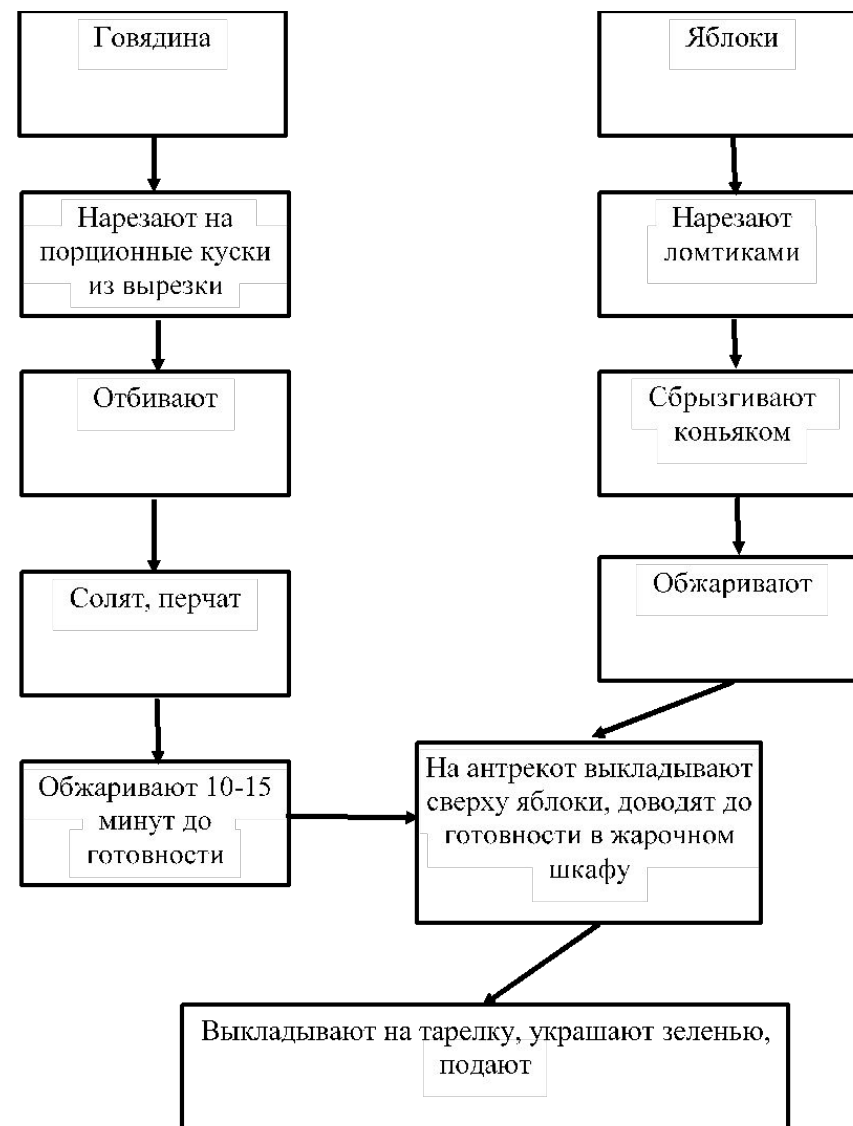


# Производственная программа ресторана «Былина»

№ п/п	Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Количество посетителей в час $N_{ч}$	Коэффициент пересчёта блюд (K)
1	8 – 9	2	50	100	0,05
2	9 – 10	2	80	240	0,12
3	10 – 11	2	30	90	0,04
4	11 – 12	1,5	90	202	0,1
5	12 – 13	1,5	90	202	0,1
6	13 -14	1,5	90	202	0,1
7	14 – 15	1,5	90	202	0,1
8	15 – 16	1,5	90	202	0,1
9	16 -17	1,5	50	112	0,05
10	17 – 18	перерыв			
11	18 – 19	0,6	90	81	0,04
12	19 – 20	0,6	100	90	0,04
13	20 – 21	0,6	100	90	0,04
14	21 – 22	0,6	90	81	0,04
15	22 – 23	0,6	80	72	0,03
<b>Итого:</b>		<b>1966 ч.</b>			

# Этапы приготовления фирменных блюд

## Антрекот с яблоком



Наименование продуктов	Единица измерен.	Норма закладки на 1 пор.	
		Брутто	Нетто
Говядина вырезка с/м	кг	0 170	0 169
Соль крупная	кг	0 001	0 001
Специи	кг	0 001	0 001
Масло растительное	л	0 020	0 020
Коньяк Ной Араспел 3 эе	л	0 005	0,005
Яблоки	кг	0 068	0 060
Зелень	кг	0 001	0 001
Масло сливочное	кг	0 010	0 010
Мед цветочный	кг	0 010	0010
Соус Чили	кг	0 003	0 003
Масса полуфабриката (сырьевой набор)			0.279
Масса готового блюда (изделия)			0 186



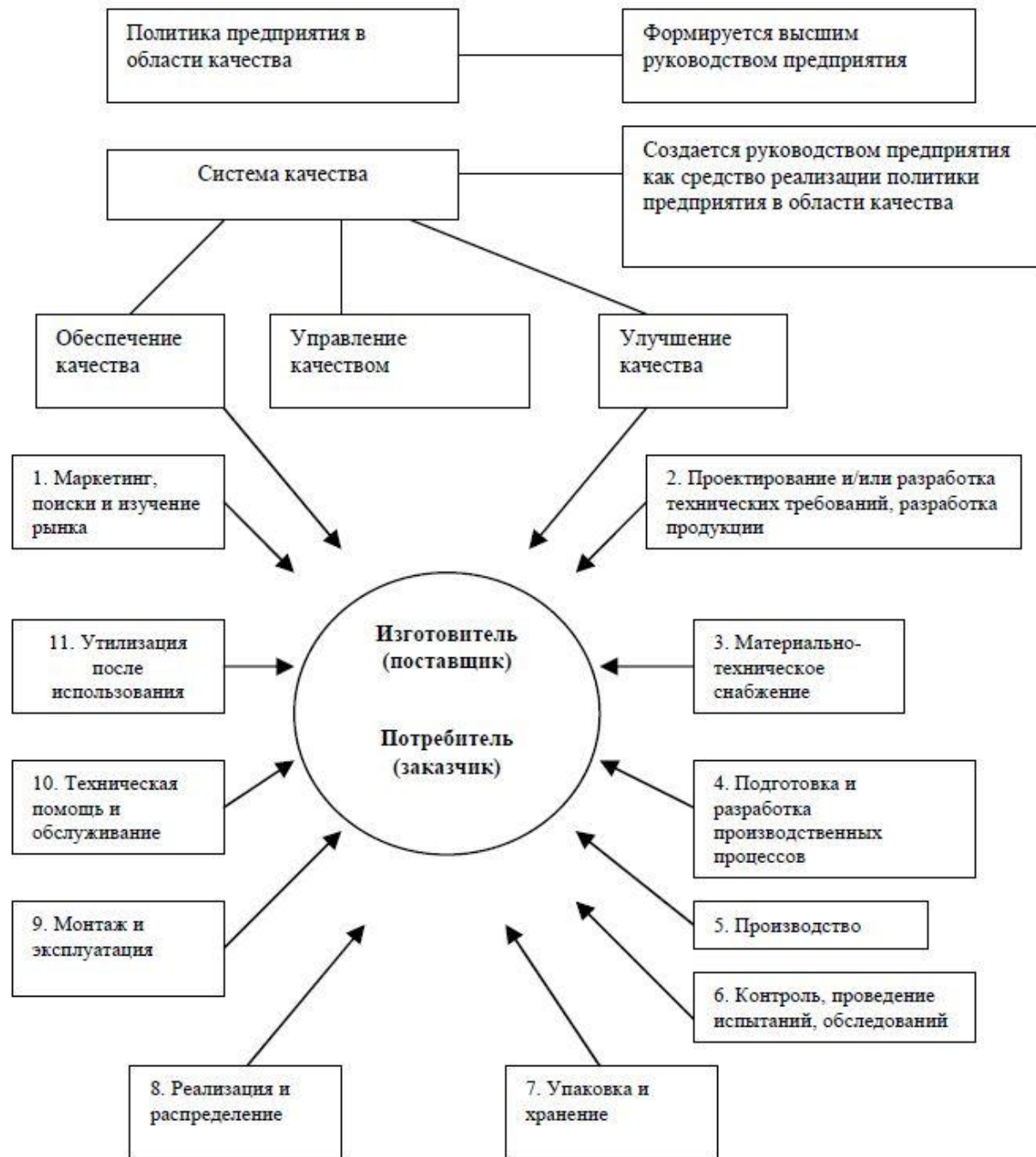
# Люля-Кебаб из баранины



Наименование сырья (продуктов)	Норма закладки на 1 порцию, г/шт.		Норма закладки (нетто), кг	
	Брутто	Нетто	10 порций	20 порций
Баранина охл.	331	237	2,37	47,4
Бараний жир (сало)	20	17	0,17	3,4
Лук репчатый	10	10	0,2	4
Соль	5	5	0,05	1
Перец	0,1	0,1	0,001	0,02
Масса п/ф	-	27	0,27	5,4
Мука пшенич. Для лаваша	45	45	0,45	9
Вода	-	12	0,12	2,4
Лук зеленый	40	32	0,32	6,4
Петрушка (зелень)	15	11	0,11	2,2
Сумах	3	3	0,03	0,6
<b>Выход готового блюда</b>		<b>265</b>	<b>2,6</b>	<b>5,2</b>

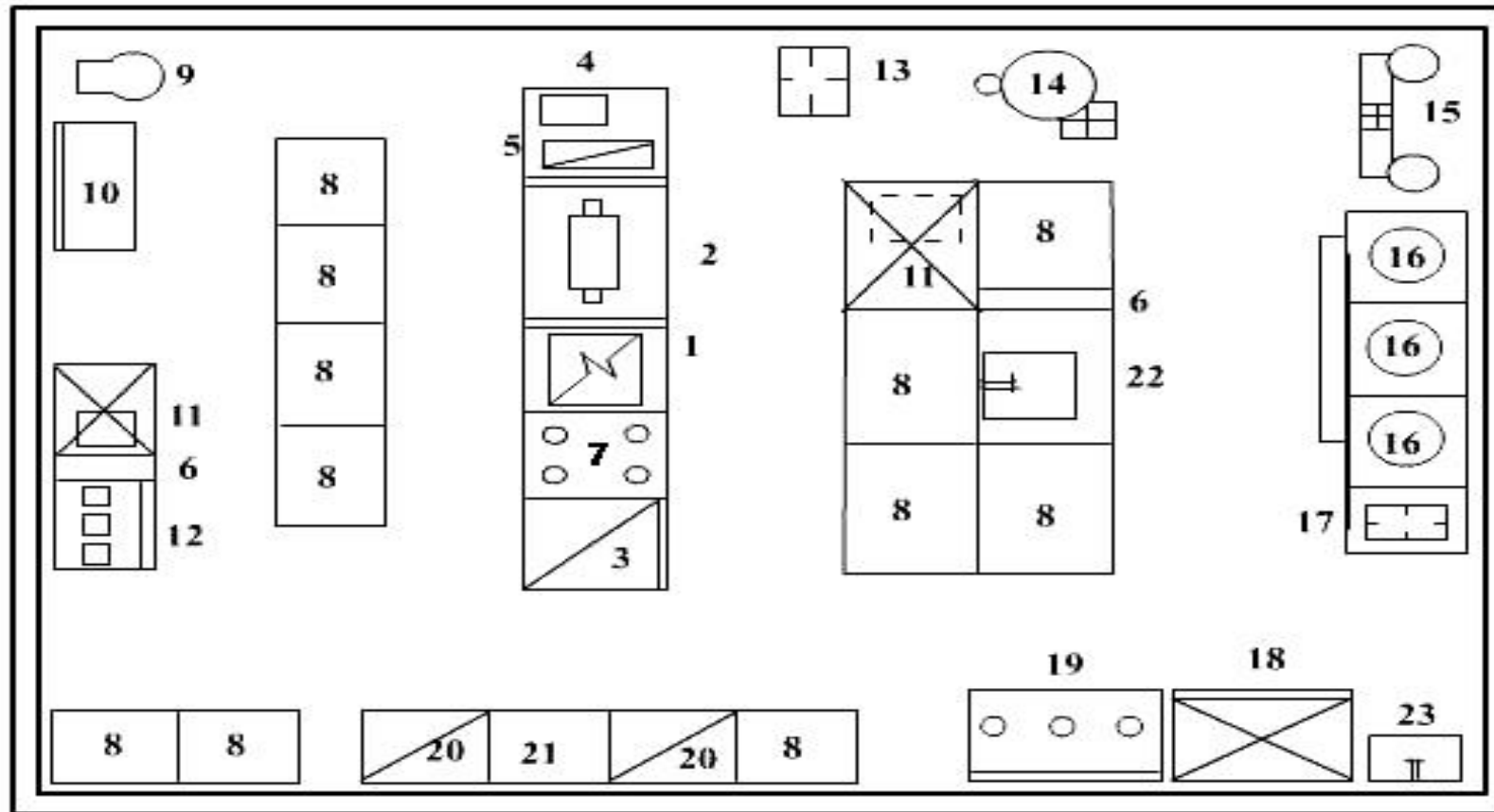
# Химический состав блюд из жаренного мяса

Наименование блюда	Масса выхода	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Зола	Минеральные вещества						Витамины				Энергетическая ценность
							Na	K	Ca	Mg	P	Fe	B1	B2	PP	C	
Антрекот с яблоком	100	46,8	25,1	16,1	9,5	2,5	558	244	22	34	241	2,7	0,1	0,22	5,91	сл.	284
Люля-кебаб	100	57,6	14,6	11,8	13,6	2,4	716	198	22	28	130	1,4	0,08	0,12	3,34	сл.	220



# Сущность механизма управления качеством

# План горячего цеха ресторана «Былина»



1 - плита электрическая ПЭСМ-4Ш.  
 2 - сковородка электрическая СЭСМ-0.5.  
 3 - шкаф жарочный электрический  
 4 - фритюрница. ФЭСМ-20  
 5 - плита электрическая 2х конфорочная.  
 6 - вставка к тепловому оборудованию

7 - мармит электрический МСЭСМ-50.  
 8 - стол производственный.  
 9 - универсальный привод ПГ-0.6.  
 10 - стол для установки средств малой механизации.  
 11 - стол охлаждаемый СОЭСМ-2.  
 12 - печь шашлычная.

13 - стелаж передвижной.  
 14 - котел пищевой КПЭ-100.  
 15 - электрокипяtilьник КРНЭ-100Б.  
 16 - котел пищевой КПЭСМ-60.  
 17 - ванна передвижная.  
 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М.

19 - прилавок-мармит для первых блюд.  
 20 - стойка раздаточная электрическая СРСМ.  
 21 - стойка раздаточная.  
 22 - стол со встроенной моечной ванной.  
 23 - раковина.

# График выхода персонала на работу на май 2019

№ П/П	ФИО	Должность	раб. смена	перерыв для отдыха и питания с 12 ч 30 мин.																														часы	подпись			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					
1	Ластович С.В.	повар		в		8	8	8	8	8	в	в		8	8	8	8	8	в	в		8	8	8	8	8	в	в		8	8	8	8	8	8	167		
				в	16,3	16,3	16,3	16,3	16,3	16,3	в	в		16,3	16,3	16,3	16,3	16,3	в	в		16,3	16,3	16,3	16,3	16,3	в	в		16,3	16,3	16,3	16,3	16,3	16,3	в	в	16,3
2	Гнбеда В.Н.	повар		в	7			7	7	7	в	в		7	7			7	7			7	7			7	7			7	7			7	7	7	167	
				в	19	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в	19	19	в	в	19	19	в
3	Лыно Л.А.	повар		7		7	7			7	7		7	7			7	7			7	7			7	7			7	7			7	7		167		
				19	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в	20	0	в	в				
4	Павлова С.Э.	кух.раб.		в	7			7	7	7	в	в		7	7			7	7			7	7			7	7			7	7			7	7	7	167	
				в	19	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в		19	19	в	в	19	19	в	в	20	20	

# Выводы

В процессе проведения исследований по приготовлению и внедрению сложных горячих блюд и телятины и баранины можно сделать следующие выводы:

- ассортимент выпускаемых блюд в ресторане «Былина» соответствует нормативным документам (технологическим картам), но блюд из баранины и телятины в недостаточном ассортименте
- горячий цех ресторана оснащён современным секционным модулированным оборудованием, что экономит производственную площадь на 5 – 7 %, повышает эффективность использования оборудования, улучшает организацию труда работников;
- интерьер торгового зала ресторана соответствует данному классу (высшему) предприятия и выполнен в современном стиле, хорошо дополняя общий интерьер гостиницы;
- меню составлено с учётом требований сбалансированного рационального питания, и оформлено в стиле ресторана; продуманная цветовая гамма, все позиции меню чётко соотносятся с ценой;
- проанализировав график загрузки зала можно сделать вывод, что предприятие пользуется спросом у клиентов гостиницы, является прибыльным и конкурентоспособным.

# Предложения

После того как были сделаны выводы, вносятся предложения. В рамках данной работы в ресторане «Былина» предлагается к внедрению ряд сложных горячих мясных блюд из телятины и баранины с овощными гарнирами, а именно: антрекот с яблоком фламбе и Люля-кебаб из баранины с запеченными овощами и специями. Данные блюда гармонично впишутся в уже имеющееся меню и будут весьма востребованы клиентами ресторана.





**Спасибо за внимание!**

