

ФИЛИАЛ ГБОУ ВО МО УНИВЕРСИТЕТ «ДУБНА» ЛЫТКАРИНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО- ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

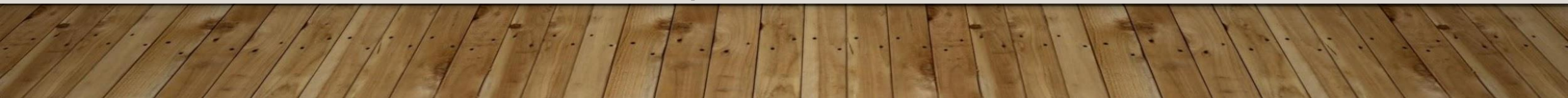
НА ТЕМУ: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА
В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ В СТОЛОВОЙ ПРИ ЗАВОДЕ
«ЛЫТКАРИНСКИЙ МПЗ» НА 65 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

• Выполнил:

• Студент группы 89

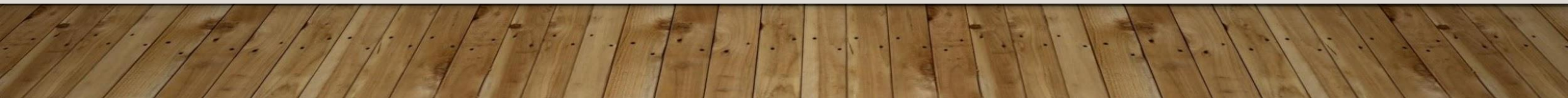
• Мыркин Д.Ю.

г.Лыткарино, 2022 г.



СОДЕРЖАНИЕ

- Введение
- Характеристика столовой «Лыткаринский МПЗ»
- Организация работы горячего цеха
- Ассортимент изготавливаемой и реализуемой кулинарной продукции.
- Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции
- Технологические расчёты
- Кулинарное моделирование
- Заключение



ВВЕДЕНИЕ

Тема дипломной работы: Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в горячем цехе в столовой при заводе «Лыткаринский МПЗ» на 65 посадочных мест.

Актуальность выбранной темы заключается в том, чтобы показать значимость горячих блюд из мяса в общественном питании.

Цель дипломной работы: провести исследование вопросов организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции с целью внедрения нового блюда.

Для достижения цели дипломной работы определяется необходимость решения следующих задач:

- дать характеристику исследуемого предприятия;
- описать производственные помещения для приготовления горячих блюд;
- провести технологические расчёты;
- изложить сущность кулинарного моделирования;
- разработать новое блюдо, с целью включения в меню кафе;
- сделать выводы о возможности внедрения нового блюда на данном предприятии.



Мясные блюда являются важнейшим источником белка в питании человека. Особая роль белков мяса обусловлена, во-первых, тем, что аминокислотный состав мышечных белков близок к оптимальному и, во-вторых, коэффициент усвоения их очень высок (97%). Белки соединительной ткани неполноценные, но в сочетании с мышечными белками биологическая ценность их значительно повышается.

Из пищевых веществ в мясе содержатся в наибольшем количестве белки и жиры. Содержание белка в мясных блюдах зависит от используемого сырья. Если для приготовления использовалась говядина, то содержание белка колеблется 18,6-20%, баранина 15,6-19,8%; конина 19,5-20,9%.

Порция жареного мяса (с выходом 100 г) покрывает суточную потребность организма в белках на 20—30%, в жирах — на 10—30 (в зависимости от жирности мяса), в энергии — на 15%.



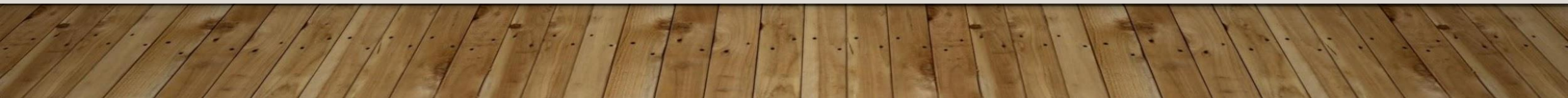
Характеристика

Столовая - предприятие общественного питания. Обще­дос­туп­ные столовые об­слу­жи­ва­ют всех же­ла­ю­щих во вре­мя ра­бо­ты за­ве­де­ния. Все блю­да в сто­ло­вых го­то­вят за­ра­нее, а не по ин­ди­ви­ду­аль­но­му за­ка­зу как в рес­то­ра­не. Рас­про­странённой фор­мой об­слу­жи­ва­ния по­се­ти­те­лей яв­ля­ет­ся са­мо­об­слу­жи­ва­ние. Спе­ци­а­ли­зи­ро­ван­ные сто­ло­вые от­кры­ты по мес­ту учё­бы, ра­бо­ты, служ­бы, ле­че­ния или от­ды­ха лю­дей.

Столовая «Лыткаринский
МПЗ» расположена по адресу:
Московская область, г.
Лыткарино 6-й мкр-н, 4 А

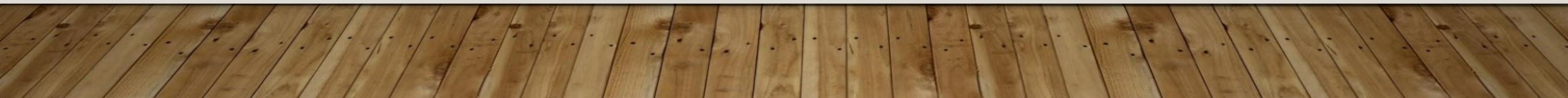


Обеденный зал рассчитан на 65 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук с подводом горячей и холодной воды. Стены окрашены в персиковый цвет, потолок белый. В зале светло; много окон с жалюзи. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

В столовой «Лыткаринский МПЗ» утверждён ассортимент блюд предназначенных для реализации. Столовая работает на обслуживание работников во время обеда и ужина, по принципу комплексного обеда, по талонам. В комплексный обед входит одно первое блюдо, один гарнир, одно второе блюдо и один напиток. В ужин один гарнир, одно второе блюдо и напиток. Поскольку столовая обслуживает только работников предприятия, количество человек заранее известно, что позволяет готовить определённое количество блюд и изделий. Дополнительно на случай увеличения количества посетителей в столовой имеются заготовки и п/ф, которые можно оперативно доготовить и реализовать в торговом зале.



Оборудование горячего цеха кафе «Барин»

Полезная площадь — это площадь, которую занимает оборудование.

Общая площадь — это площадь всего помещения.

Общая площадь определяется по следующей формуле 7:
$$S=S_{\text{пол}}/(K \text{ с.п.})$$

(7)

Sпол. – площадь, занятая оборудованием, м2;

Kс.п.(для гор. цеха) – условный коэффициент использования площади (0,3 для горячего цеха).

$$S_{\text{((общ))}}=11,91/0.3= 39,7\text{м}^2$$

Рассчитав общую площадь горячего цеха, можно сказать, что площадь цеха соответствует строительным нормам и правилам проектирования. Что предотвратит нарушение норм охраны труда и получения работниками производственных травм.

Оснащение горячего цеха полностью соответствует всем требованиям технологического процесса, в нем установлено современное оборудование для более качественного и быстрого приготовления горячих блюд.

Наименование оборудования	Марка оборудования	Количество оборудования	
Электроплита	ЭП-4ЖШ	5	4,7
Стол производственный	СПРП	5	3,6
Шкаф жарочный	ШЖЭ-3	1	0,76
Электросковорода	Эск-90-0,67-120	1	1,25
Шкаф холодильный	ШХ	1	1,6
Итого:		13	

КУЛИНАРНОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ

Кулинарное моделирование – это процесс создания кулинарных блюд и гастрономических вкусовых сочетаний, используя знания о физических и химических преобразованиях, происходящих в продуктах питания в процессе их приготовления.

Изучив меню и контингент столовой «Лыткаринский МПЗ», я пришёл к выводу, что на предприятии работают люди исламской религии. Поэтому, чтобы работники чувствовали себя, как дома, хочу предложить для рассмотрения новое блюдо «Плов по-узбекски», который в дальнейшем можно включить в состав комплексного обеда в столовой «Лыткаринский МПЗ».



«ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ»

Наименование продуктов	Норма закладки	
	на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Говядина	314	60
Масло растительное	117	24
Рис	200	40
Морковь	170	32
Лук репчатый	34	7
Приправа «Allori для плова по-узбекски»	35	7
Соль		1
Выход:		150



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА «ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ»

ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА «ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ»

НАРЕЗКА И ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА «ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ»
ВОЗМОЖНЫЙ ВАРИАНТ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЯ «ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ»

Продукты	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал
Говядина	60	11,34	7,44	0,00	112,20
Масло растительное	24	0,00	23,98	0,00	216,00
Рис	40	2,68	0,28	31,56	137,60
Морковь	32	0,42	0,03	2,21	10,24
Лук репчатый	7	0,10	0,00	0,73	3,29
Приправа Allori для плова по-узбекски	7	0,72	0,11	2,07	12,11
Итого	150	15,25	31,83	36,56	491,44
Итого в 100 г.	100	8,97	18,73	21,51	289,08

ПРОДАЖНАЯ ЦЕНА БЛЮДА «ПЛОВ ПО- УЗБЕКСКИ»

№	Наименование продуктов	Норма, г	2022 г.	Сумма, руб. коп
			Цена, руб. коп	
1	Говядина	60	460-00	28-80
2	Масло растительное	24	68-00	1-63
3	Рис	40	143-00	5-72
4	Морковь	32	28-00	0-90
5	Лук репчатый	7	34-00	0-24
6	Приправа Allori для плова по-узбекски	7	714-00	5-00
7	Соль	1	44-00	0-05
Общая стоимость набора 1 блюда				42-34
Продажная цена одного блюда + 100%				84-68
Выход в готовом виде одного блюда				150

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

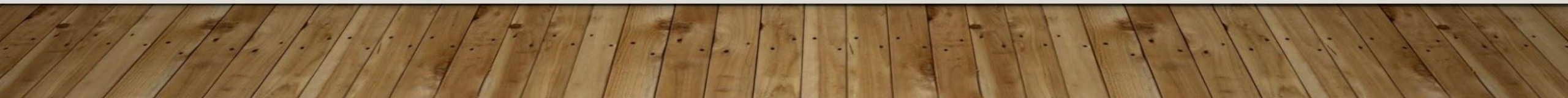
Тема: Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в горячем цехе в столовой «Лыткаринский МПЗ» на 65 посадочных мест

Целью дипломной работы являлось изучение организации технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции с целью введения нового блюда.

Было разработано блюдо «Плов по-узбекски».

В процессе изучения меню столовой, особенности производства и предпочтений работников завода 40% которых составляют люди проповедующие восточную религию, был сделан вывод о необходимости внедрения нового блюда восточной кухни. Таким блюдом может считаться «Плов по-узбекски». Данное блюдо имеет невысокую стоимость и достаточно хорошую энергетическую ценность.

Такое блюдо на ряду с основными блюдами из меню столовой «Лыткаринский МПЗ» будет пользоваться хорошим спросом и улучшать настроение работников.



Спасибо за внимание!