

РОСРЫБОЛОВСТВО
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «АСТРАХАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВПО «АГТУ»)
ОБОСОБЛЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ВОЛГО-КАСПИЙСКИЙ МОРСКОЙ
РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «АСТРАХАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дипломная работа
на тему: Совершенствование организации процесса
приготовления и приготовление сложных горячих блюд
из овощей с использованием современных технологий в
условиях кафе ООО КПП «Серген» «Волга-Стрит»

Студентка группы Тп-41
Пласкина Т.И.
Преподаватель
Трохалина Л.И.

Внешний вид кафе «Волга-Стрит»



Внутренний вид кафе «Волга-Стрит»



Актуальность.

Выбранная тема дипломной работы достаточно актуальна в отрасли общественного питания, во всех предприятиях различных типов и классов. Я изучу технологические процессы приготовления овощных блюд. Ознакомлюсь с организацией работы и техникой безопасности горячего цеха, а также с сырьевым составом и пищевой ценностью блюд из овощей. В своей дипломной работе я представляю технологические и калькуляционные карты. На вновь внедряемые блюда



Цели

Цель данной работы соответствует тематики моего исследования, т. е. разработка ассортимента и технологии приготовления, оформления и подачи блюд по цветовому недельному меню.

Для достижения поставленной цели я поставила перед собой следующие *задачи*:

Анализ литературных источников по теме дипломной работы.

Анализ технологий обработки сырья и полуфабрикатов, их сочетаемости.

Изучение способов улучшения оформления и подачи готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Привитие новых вкусов посетителям ПОП Астрахани.

Исследование рационального использования сырья произрастающего в АО.

Оценка качества основного и дополнительно сырья, его товароведная характеристика.

Разработка технологических и технико-технологических карт на блюда по цветовому недельному меню.

Структура работы: диплом состоит из введения, двух глав, заключения, списка сокращений и условных обозначений и списка литературы.

Задачи

Сейчас, перед общественным питанием в России стоит задача повышения качества, расширение ассортимента приготовляемых блюд, увеличение выработки полуфабрикатов высокой степени готовности, разработка и внедрение ресурсных и энергосберегающих технологий, улучшение санитарно-гигиенических условий производства, техники безопасности, последовательное сокращение применения ручного и тяжелого физического труда, как на основных, так и на вспомогательных операциях. Обращается внимание на организацию гибких, достаточно быстро перестраиваемых операций, создание и внедрение совершенно новых блюд, отвечающих требованиям сбалансированного питания.



Организация работы основных производственных цехов.

ООО КПП «Серген» «Волга-Стрит» предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

Кафе «Волга-Стрит» работает на сырье, имеет 100 посадочных мест широкий ассортимент выпускаемой продукции.

В мясо – рыбном цехе Кафе «Волга-Стрит» предусмотрена обработка мяса, рыбы и птицы в одном помещении. На линии обработки мяса установлены ванна для промывания мяса, разрубочный стул, стол производственный для обвалки мяса, мясорубка. На месте обработки мяса обрабатывают и птицу. На линии обработки рыбы установлена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают с специальный бак.

Источники снабжения и поставщики предприятия общественного питания.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников. Основными источниками продовольствия являются предприятия-изготовители.

Многие виды продуктов поступают в предприятия через посредников-оптовые базы: оптовые базы и холодильники, снабжающие мясом, маслом, рыбными и гастрономическими продуктами;

оптовые базы, снабжающие бакалейной продукцией;

оптовые плодоовощные базы.

Источники снабжения предприятия Кафе «Волга-Стрит»

1. Укроп, петрушка, кинза, листья салата, зеленый лук, помидоры свежие, свекла, картофель, перец болгарский, лук репчатый, чеснок, лимон, авокадо, овощи маринованные (красная капуста, огурцы, помидоры, колбаски бюргельские), яйца куриные, горчица зернистая, томатная паста, т.д. – рынок «Татар –Базар».
2. Мясо говядины, свинины, баранины, куриных грудок, куриные крылышки, язык говяжий поставляет рынок «Большие Исады»,
3. Креветки сыромороженные кальмары,, мидии, рыба (семга, форель, сельдь, сом, судак), грибы шампиньоны свежие сыры молоко, сметана, масло сливочное, масло растительное, сливки, грибы маринованные, крупы, бобовые, макаронные изделия – «Метро».

Ассортимент горячих блюд рекомендуемых для включения в меню кафе ООО КПП «Серген» «Волга-Стрит»

1. Шведские котлеты со свеклой
2. Рагу из баклажанов постное
3. Аджика
4. Пиде с сыром и яйцом
5. Баклажанные лодочки с овощами и фаршем
6. Свекольник(заправка для супа)
7. Рататуй
8. Баклажанные котлеты в картофельной шубе
9. Рагу по-крестьянски
10. Свекла тушёная с вином
11. Баклажаны шпигованные
12. Шакшука





**Баклажанные котлеты в
картофельной шубе.**



**Баклажаны
шпигованные.**



**Шведские котлеты со
свеклой.**



Рататуй



Свекла тушёная
с вином.



Рагу из баклажанов постное.



Шакшук
а



Аджика



Свекольник(заправка для
супа)



Пиде с сыром и



Рагу по-



Баклажанные лодочки с овощами и
фаршем

Заключение.

Данная работа «Совершенствование организации приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей с использованием современных технологий кафе ООО КПП «Серген» «Волга-Стрит» написана на основе предприятия ООО КПП «Серген» «Волга-Стрит»

Целью выпускной квалификационной работы изучение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей с использованием современных технологий кафе ООО КПП «Серген» «Волга-Стрит», статистических данных и документах при получении сырья на производстве в сравнении с ГОСТом и сертификатами, документальное оформление, распределение и хранение на складе, осуществление контроля за рациональным использованием сырья.

В условиях рыночной экономике большое значение приобретает улучшение качества готовой продукции, расширение ассортимента, улучшение экономических показателей работы производства, внедрение в работу производства новых видов блюд, внедрение новых технологий, малоотходных и безотходных технологий.

Следующие вопросы были раскрыты, при выполнении работы:

Расширение ассортимента;

Товароведная характеристика сырья;

Внедрение новых технологий;

Техника безопасности;

Планирование производства;

Разработка рецептур;

Составление технико - технологической документации;

Рассчитали калорийность сложных первых блюд

Все это говорит о том, что моя дипломная работа будет иметь практическую значимость и будет рекомендована в меню предприятия общественного питания.

Спасибо за внимание.