

Министерство образования Омской области

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
"Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции"

ЦМК «Поварское и кондитерское дело»

Тема: Расширение ассортимента сложных горячих блюд из
макаронных изделий и организация работы соусного отделения
горячего цеха

Выполнил: студент группы 468ТД

Ткаченко Максим Витальевич

Руководитель: преподаватель

Наумова Елена Егоровна

Объект исследования: меню крафт-бара «Пушка» и организация работы соусного отделения горячего цеха предприятия.

Предмет исследования: сложные горячие блюда из макаронных изделий крафт-бара «Пушка».

Цель дипломной работы: разработка сложного горячего блюда из макаронных изделий с целью расширения ассортимента меню крафт-бара «Пушка».

Задачи

1. Изучить теоретические основы приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий.
2. Проанализировать и внести предложения по расширению ассортимента сложных горячих блюд из макаронных изделий на примере крафт-бара «Пушка».
3. Внести предложения по улучшению организации работы соусного отделения горячего цеха на примере крафт-бара «Пушка».
4. Приготовить сложное горячее блюдо из макаронных изделий в соответствии с разработанной технико-технологической документацией.
5. Выработать предложения по расширению ассортимента сложных горячих макаронных изделий.

База исследования: крафт-бар «Пушка», находящийся по адресу: проспект Карла Маркса 18/1, 1



Меню крафт-бара



Ассортимент предлагаемых блюд

- Паста

с низкотемпературным яйцом



- Шоколадная паста
«Карбонара»



Ассортимент предлагаемых блюд

- Паста с чернилами каракатицы и морепродуктами в сливочном соусе
- Изумрудная паста с зелеными овощами



Процесс приготовления «Равиоли с творожно-креветочной начинкой под сливочно-шпинатным соусом»



Процесс приготовления «Равиоли с творожно-креветочной начинкой под сливочно-шпинатным соусом»



- Готовое блюдо



Карта технологического процесса

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Марка оборудования	Габаритные размеры	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
1.	Хранение сырья	Холодильный шкаф	«СНЕЖ» МЛК 10	1200*715*600	Гастроёмкости, лотки
Механическая подготовка сырья					
2.	Обработка яиц	Моечная ванна	«ITERMA» MB-600/600	600*600*850	Гастроёмкости
3.	Просеивание муки	Производственный стол	«ITERMA» СПП-700/600	700*600*850	Чаша, сито
Замес теста					
4.	Замешивание теста с последующим выстаиванием	Производственный стол	«ITERMA» СПП-700/600	700*600*850	Чаша, лопатка
		Весы электронные	CAS 05-20	200*100*50	Гастроёмкости
Приготовление начинки					
5.	Подготовка креветок	Производственный стол	«ITERMA» СПП-700/600	700*600*850	Чаша, терка, белая доска
6.	Подготовка сыра				
7.	Взбивание начинки	Блендер	«Bosch» MSM66110	100*80*100	Чаша блендера, лопатка
Изготовление ravioli					

8.	Раскатка теста с последующей формовкой	Производственный стол	«ITERMA» СПП-700\600	700*600*850	Чаша, терка, белая доска, выемки, машинка для пасты
9.	Тепловая обработка ravioli	Индукционная плита	«Abat» кип-69п-5,0	800x800x900	Кастрюля, шумовка
10.	Приготовление соуса	Индукционная плита	«Abat» кип-69п-5,0	800x800x900	Сотейник, лопатка
		Блендер	«Bosch» MSM66110	100*80*100	
11.	Оформление и отпуск	Производственный стол	«ITERMA» СПП-700\600	700*600*850	Глубокая тарелка с широкими полями,

- «Равиоли с творожно-креветочной начинкой под сливочно-шпинатным соусом»

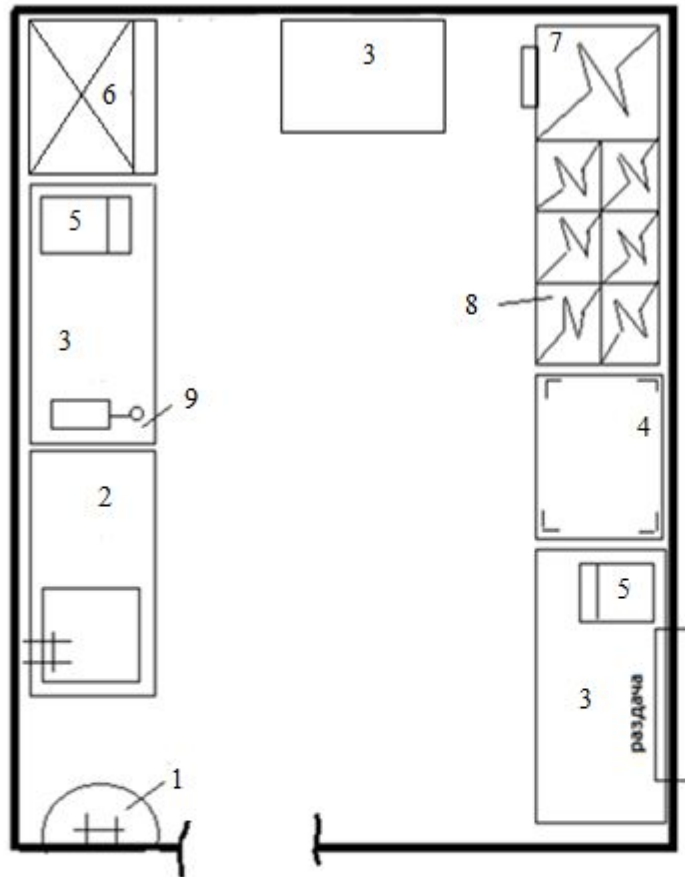
Калорийность 1 порции – 523,11 ккал

Цена продажи 1 порции – 535-40 руб.

Карта дефекта и брака блюда

Виды дефектов и брака	Причины возникновения	Меры предупреждения
Блюдо отпустили в холодном виде	Не соблюдение правил отпуска	Горячее блюдо отпускают при температуре 65 °С
Равиоли разварены	Нарушение технологии приготовления блюда	Равиоли варят в кипящей подсоленной воде 3-4 минуты
Блюдо имеет слишком соленый вкус	Не соблюдены нормы вложения сырья	Для приготовления 1 порции блюда используют 2г соли
Соус расслаивается при отпуске	Для приготовления использовано не качественное сырье	Качество сливок должно соответствовать ГОСТ 31451-2013
В соусе имеются крупные листья шпината	Соус не достаточно измельчили блендером	При приготовлении соуса припущенный шпинат со сливками измельчают блендером

Схема горячего цеха



- 1 – раковина для мытья рук
- 2 – производственный стол со встроенной моечной ванной
- 3 – производственный стол
- 4 –стеллаж
- 5 – электронные настольные весы
- 6 – комбинированный холодильный шкаф
- 7 – пароконвектомат
- 8 – плита электрическая
- 9-блендер

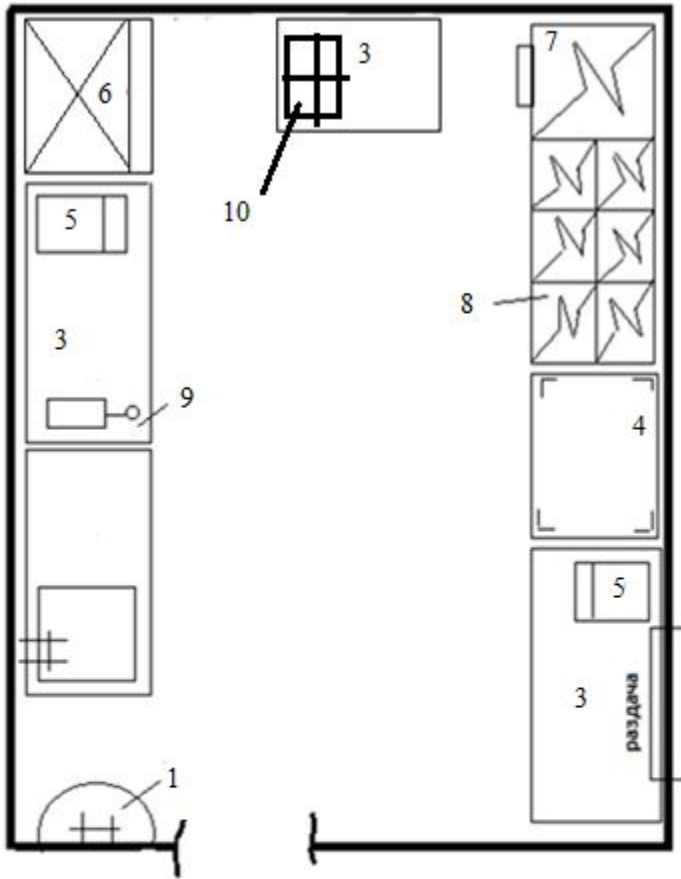
Предложенное оборудование

Макароноварка ЕКСИ НЕН-4А



Тип установки	настольный
Подключение	220 В
Количество ванн	4
Кран для слива воды	да
Мощность	4 кВт
Ширина	450 мм
Глубина	530 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	12.8 кг

модернизации



- 1 – раковина для мытья рук
- 2 – производственный стол со встроенной моечной ванной
- 3 – производственный стол
- 4 –стеллаж
- 5 – электронные настольные весы
- 6 – комбинированный холодильный шкаф
- 7 – пароконвектомат
- 8 – плита электрическая
- 9-блендер
- 10-макароноварка настольная

Рекомендации

1. Обновить ассортимент блюд меню
2. Усовершенствовать технологический процесс производства

Министерство образования Омской области

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
"Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции"

ЦМК «Поварское и кондитерское дело»

Тема: Расширение ассортимента сложных горячих блюд из
макаронных изделий и организация работы соусного отделения
горячего цеха

Выполнил: студент группы 468ТД

Ткаченко Максим Витальевич

Руководитель: преподаватель

Наумова Елена Егоровна