

ВУЗ

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на тему:
«ТЕМА»

Выполнил:

Научный руководитель:

Цель и задачи

Цель – расширение ассортимента холодных десертов с использованием современных технологий, оборудования и совершенствованием организации работы предприятия.

Задачи:

1. ознакомление с ассортиментом сладких холодных десертов;
2. изучение основных правил приготовления сладких блюд;
3. составление технико-технологических карт сладких блюд;
4. рассмотрение содержания понятия «контроль качества готовой кулинарной продукции» и его основных категорий: видов, форма и т.д.

Ресторан предоставляет потребителям:

услуги питания;

услуги организации досуга.

Оборудование кондитерского цеха ресторана

Наименование оборудования		
Миксер-смеситель	Metos	Junior standart 230/1N/50
Куттер	Robot Coupe	R2
Блендер ручной	Philips	HR
Пекарный шкаф	Metos	Luko 1PE 400V3N
Вакуумная машина	Metos	
Плита индукционная	Hurakan	HKN-ICF35M
Миксер настольный	Metos	Bear 5 230V
Тестораскаточная машина	MAC.PAN	MK500
Тестомес	Pyhl	HS-20
Холодильная камера	Metos	SC500R Energy
Шоковая заморозка	Metos	SF700R Energy
Расстоечный шкаф	Chef	200-230V1N
Весы настольные	CAS	SW 1-5
Мукопросеиватель	Sottoriva	SF
Ванна для санитарной обработки яиц	ВМНя	
Сифон	Mosa	Cream

Контроль качества выпускаемой продукции

Этапы контроля	Ответственное лицо или группа лиц (должность)	Точки контроля	Нормативно-техническая документация	Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных показателей
Входной	Шеф повар	Приемка продуктов по количеству, путем пересчета тарных ест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто	Товарно-транспортная накладная, сертификаты качества и соответствия	Товарно-транспортная накладная ,сертификаты качества и соответствия
Операционный	Шеф повар	Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество поступающего сырья ,готовой продукции и полуфабрикатов	Технологические карты, ТТК, сборники рецептур ,стандарты	Подбор сырья с определенными технологическими свойствами, совершенствование и модернизация технологических операций и режимов с учетом свойств исходного сырья, сортировка готовой продукции по градациям качества.
Выходной	Шеф повар	Подача блюд и изделий ,вложение сырья, температура подачи	ТТК, стандарты	Замена блюда, взыскание с повара

Ассортимент сложных холодных десертов на предприятии

Торт «Сникерс»

Тирамису

Банановый
брауни

Крем-брюле

Паннакота

Чизкейк

Фирменное
мороженое
«Пармезан»

Апельсиновый
торт-мусс

Яблочный торт

Штрудель с
вишней

Фруктовая
тарелка

Рецептура «Фирменное мороженое «Пармезан»»

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)	
	Брутто	Нетто
Сливки жирность 35%	200	200
Сахар	60	60
Сыр Пармезан	60	49
Глазурь:		
Шоколад	100	100
Масло сливочное	100	100
Выход:		310/200

Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Кол-во потребителей	Коэффициент потреб. каждого вида	Кол-во блюд данного вида
Холодные блюда	3070	0,9	2763
Первые	3070	0,6	1842
Вторые	3070	1,2	3684
Десерты	3070	0,5	1535
Напитки	3070	0,3	921
Итого			10745

В ресторане «Пармезан» были отточены теоретические знания, приобретен практический опыт исследования ассортимента кулинарной продукции, была проведена разработка и экспериментальная проработка фирменных блюд, приобретены навыки составления технологической документации. А так же были закреплены навыки решения организационных задач, связанных с планированием работы и оценкой эффективности деятельности производственных цехов предприятия питания. Так же в заключении можно сделать несколько выводов и предложений по организации производственной деятельности предприятия:

- усовершенствовать рабочий график для того, чтобы не было переработок;
- разнообразить организацию досуга посетителей;
- более четко организовать рабочий процесс;
- сделать современной наружную рекламу предприятия.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!