|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

**Государственное автономное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Алексеевский аграрный колледж»**

**Специальность 19.02.10 Технология продуктов общественного питания**

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

на тему:

**«Технология приготовления блюд для кафе-пиццерии»**

**Выполнил:**

студентка IV курса группы №43с

Архипова Алина Айратовна

**Руководитель дипломной работы:**

мастер производственного обучения

высшей квалификационной категории

Барышкова Светлана Загитовна

п.г.т. Алексеевское, 2023 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **ВЕДЕНИЕ** | 3 |
| **ГЛАВА I ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | 6 |
| 1.1.1 Характеристика предприятия | 6 |
| 1.1.2 Режим работы | 8 |
| 1.1.3 Численность персонала | 9 |
| 1.1.4 Должностные обязанности работников предприятия общественного питания | 10 |
| 1.1.5 Товароведно-технологическая характеристика продуктов для приготовления пиццы | 13 |
| **1.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ** | 24 |
| 1.2.1 Организация работы цеха и рабочие места. Соблюдения санитарных гигиенических требований. | 24 |
| 1.2.2 Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование | 26 |
| 1.2.3 Разработка ассортимента | 31 |
| **ГЛАВА II ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | 36 |
| 2.1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления изделий. Разработка технико-технологических карт | 36 |
| 2.2 Расчет калькуляции блюд | 44 |
| 2.3 Составление технологических схем приготовления блюд | 48 |
| Заключение |  |
| Список использованной литературы |  |

**ВЕДЕНИЕ**

При реализации кафе пиццерии огромную роль играет технология приготовления блюд, так как она минимизирует материальные затраты, а также затраты ручного труда при выпуске продукции. Особенно технология приготовления блюд востребована в отраслях быстрого питания, конечная продукция которых имеет массовый спрос у конечного потребителя.

**Повар-технолог** - это профессия, связанная с разработкой рецептов, технологическими картами и производством кулинарной продукции в крупных предприятиях общественного питания, в том числе в кафе-пиццерии.

Повар-технолог отвечает за контроль качества продуктов, их хранение и приготовление в соответствии с технологическими процессами, а также за организацию работы на кухне и управление персоналом.

Основные обязанности повара-технолога включают:

- Разработка меню и рецептов блюд в соответствии с сезонными и рыночными требованиями

- Создание технологических карт и инструкций для приготовления блюд

- Организация производства, контроль за соблюдением технологических процессов и качеством продуктов

- Обучение и контроль за работой персонала кухни

- Управление запасами продуктов и инвентаря на кухне

- Участие в разработке бюджета на закупку продуктов и материалов

- Контроль стоимости блюд и оптимизация затрат на производство.

**Технология приготовления блюд** - это совокупность процессов и методов, которые необходимы для приготовления конкретного блюда. Включает в себя выбор ингредиентов, их подготовку, сочетание и соусы, а также определенный порядок действий для достижения желаемого результата. Технология приготовления блюд может варьироваться в зависимости от региональных, культурных и кулинарных традиций, а также от индивидуальных предпочтений повара. Цель технологии приготовления блюд - получение качественного, вкусного и безопасного пищевого продукта. Она включает в себя такие этапы как обработку продуктов, приготовление блюда, его оформление и подачу на стол.

**Кафе-пиццерия** - это заведение общественного питания, которое специализируется на приготовлении и продаже пиццы, а также других блюд и напитков. В кафе-пиццерии можно заказать пиццу на разнообразные вкусы и размеры, как готовые рецепты, так и на заказ, выбрав нужные ингредиенты. Кроме того, в меню кафе-пиццерии могут быть представлены такие блюда, как салаты, закуски, паста, десерты и напитки. В зависимости от концепции и стиля кафе-пиццерии, она может быть оформлена в различных стилях - от классического итальянского до современного и минималистского. Кафе-пиццерии могут быть как самостоятельными заведениями, так и частью крупных ресторанных сетей.

Применение технологии приготовления блюд в кафе позволяет добиться следующих результатов:

1. Качественное приготовление блюд. Технология приготовления позволяет сохранить вкусовые и пищевые качества продуктов, а также правильно сочетать их между собой, что позволяет получать качественное блюдо.
2. Оптимизация процесса приготовления. Использование технологии приготовления блюд позволяет оптимизировать процесс приготовления и сократить время, необходимое для приготовления блюд.
3. Снижение затрат на продукты. Технология приготовления блюд позволяет снизить затраты на продукты, так как позволяет использовать их максимально эффективно и не допускать их излишнего расхода.
4. Сохранение безопасности пищевых продуктов. Правильное применение технологии приготовления блюд позволяет сохранить безопасность пищевых продуктов и предотвратить возможность возникновения опасных для здоровья бактерий и микроорганизмов.
5. Улучшение вкусовых качеств блюд. Правильное применение технологии приготовления блюд позволяет улучшить вкусовые качества блюд, придав им более насыщенный вкус и аромат.

Целью дипломной работы является технология приготовления пиццы в кафе пиццерии.

Главные задачи дипломной работы:

1. Необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции в кафе пиццерии
2. Представить и описать новые виды оборудования, и их технику безопасности в кафе пиццерии
3. Описать новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции в кафе пиццерии, описать требование к качеству и контрольной отработкой, для использования
4. Провести анализ по предприятию общественного питания
5. Описать актуальность данной дипломной работы для кафе пиццерии

**ГЛАВА I ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

* + 1. Характеристика предприятия

Деятельность создаваемого предприятия кафе-пиццерии направлена на оказание услуг в сфере приготовления пиццы.

Кафе-пиццерия - это предприятия общедоступного питания, предлагающие широкий ассортимент готовых блюд. Пицца в них продолжает оставаться главным продуктом, но вместе с тем предлагается широкий ассортимент популярных салатов, закусок и горячих блюд, не всегда итальянских. Есть большой ассортимент напитков, таких как разные сорта кофе и множество чаев, вина и другие безалкогольные напитки.

В кафе-пиццерии «Фиеста Пицца» реализуется большой ассортимент блюд. Такие как, пиццы, холодные и горячие закуски, большая разновидность паст, десерты и напитки.

Кафе-пиццерия - это заведение, которое состоит из нескольких помещений, предназначенных для гостей, производства, административно-бытовых и складских нужд. В производственной части кафе-пиццерии присутствуют различные цеха, включая заготовочные и доготовочные цеха, кухонный и столовой посуды, а также моечную. Административно-бытовые помещения включают в себя кабинет директора, гардероб для персонала и уборные. Наконец, в складской части помещений находятся кладовая сухих продуктов, кладовая для хранения овощей и блок охлаждаемых камер.

Для посетителей кафе-пиццерии предусмотрены отдельные помещения, такие как вестибюль, где находятся туалет и гардероб, и зал кафе-пиццерии. Мебель, используемая в зале кафе, должна быть удобной, комфортабельной и красивой.

В зале кафе-пиццерии используются различные виды мебели, включая обеденные и банкетные столы, стулья и кресла, тележки для транспортировки тяжелых блюд, а также сервировочные и для сбора посуды, серванты и подсобные столы для подготовки и подачи блюд.

Барная стойка - это неотъемлемый элемент любого заведения общепита, который предназначен для отпуска и приема пищи. Пристенные шкафы баров, в свою очередь, имеют не только декоративную функцию, но и служат для эффективного хранения и демонстрации различных товаров, таких как напитки, фрукты и закуски.

В зале кафе-бара освещение играет важную роль, ведь от правильного освещения зависит не только уют и комфорт, но и эффективность работы персонала. Для достижения оптимального уровня освещения используются как естественный, так и искусственный свет. Искусственное освещение используется для освещения всего зала и создания определенной атмосферы. Светильники для общего освещения зала расположены под потолком и в вечернее время могут быть отключены для создания более расслабленной обстановки. В результате, посетители могут наслаждаться приятной атмосферой и уютной обстановкой, а персонал может эффективно выполнять свои задачи, обеспечивая высокий уровень обслуживания.

* + 1. Режим работы

Кафе-пиццерия работает ежедневно с 10:00 до 22:00. Это означает, что гости могут посещать его в любой день недели, начиная с 10 утра и заканчивая 10 часов ночи.

В это время кафе-пиццерия предлагает своим гостям разнообразное меню из блюд и напитков, включая итальянскую пасту, мясо, настоящую итальянскую пиццу, салаты и закуски, ланчи, горячие блюда и десерты, а также различные сорта кофе, чая и другие безалкогольные напитки. Можно прийти в кафе и заказать блюда и хорошо провести время. Также возможен заказ еды на дом с помощью доставки.

В кафе-пиццерии работают в две смены, 2 дня работает одна смена пока другая 2 отдыхает.

Работники должны быть готовы к тому, что им может быть предложено работать в любой из смен, в зависимости от потребностей заведения, а также в выходные дни и праздники, так как это самые популярные дни для посещения кафе-пиццерии.

* + 1. Численность персонала

Кафе-пиццерия имеет штат из 17 человек.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  структурных подразделений  и должностей(профессий) | Количество штатных единиц |
| 1 | Директор | 1 |
| 2 | Бухгалтер | 1 |
| 3 | Заведующий производством | 1 |
| 4 | Администратор зала | 2 |
| 5 | Повар | 6 |
| 6 | Бармен | 2 |
| 7 | Официант | 2 |
| 8 | Мойщик посуды | 2 |
| Итого: | | 17 |

Например, если кафе-пиццерия является большим заведением с большим количеством посетителей, то, скорее всего, в штате будет больше официантов и барменов. Если меню кафе-пиццерии предлагает разнообразные блюда, то в штате будут повара разных специализаций, таких как повара-пиццы или повара- молекулярной кухни. Кроме того, есть еще множество других факторов, которые могут влиять на состав персонала, такие как график работы, режим работы кафе-пиццерии и другие.

* + 1. Должностные обязанности работников предприятия общественного питания

Предприятие общественного питания - это организация, которая занимается обслуживанием гостей и предоставлением им различных блюд и напитков. Работники такого предприятия выполняют различные должностные обязанности в соответствии со своей профессией и должностью.

Администратор: приветствовать гостей и обеспечивать их комфортное пребывание в заведении, принимать заказы и обеспечивать своевременное обслуживание гостей, организовывать работу персонала и контролировать качество обслуживания, обеспечивать чистоту и порядок в зале и на кухне, решать возникающие проблемы и конфликты и принимать меры по их урегулированию.

Официант: приветствовать гостей и принимать у них заказы, подавать блюда и напитки и обеспечивать правильную подачу, обслуживать гостей и удовлетворять их запросы и потребности, поддерживать чистоту и порядок в зале и на кухне, решать возникающие проблемы и конфликты и принимать меры по их урегулированию.

Повар: готовить блюда в соответствии с рецептами и стандартами качества, обеспечивать правильную температуру и подачу блюд, поддерживать чистоту и порядок на кухне и в холодильниках, соблюдать требования по безопасности и санитарии, решать возникающие проблемы и конфликты и принимать меры по их урегулированию.

Бармен: принимать заказы на напитки и приготовлять их, обеспечивать правильную подачу и температуру напитков, поддерживать чистоту и порядок в баре и на складе, соблюдать требования по безопасности и санитарии, решать возникающие проблемы и конфликты и принимать меры по их урегулированию.

Помощник повара: помогать повару в приготовлении блюд, подготавливать ингредиенты и обеспечивать их правильное хранение, поддерживать чистоту и порядок на кухне и в холодильниках, соблюдать требования по безопасности и санитарии, решать возникающие проблемы и конфликты и принимать меры по их урегулированию.

Работники кафе-пиццерии выполняют разнообразные задачи, которые зависят от их профессии и должности. Повара, например, не только занимаются приготовлением блюд, но и отвечают за контроль качества их исполнения, а также могут участвовать в составлении меню и контролировать запасы продуктов.

Повар в кафе-пиццерии, который занимается лепкой пиццы, имеет следующие должностные обязанности:

* Подготовка теста для пиццы
* Разделка и раскатка теста
* Приготовление соусов и начинки для пиццы
* Нанесение соуса и начинки на тесто
* Пекарские работы
* Контроль качества готовых блюд
* Соблюдение правил гигиены и безопасности в процессе работы

Кроме того, повар может участвовать в планировании меню и контроле запасов продуктов. Также он может обучать других поваров и помощников на кухне.

Повар по молекулярной кухне в кафе-пиццерии имеет следующие должностные обязанности:

* Разработка и создание меню на основе молекулярной кухни
* Исследование и экспериментирование с ингредиентами и технологиями, используемыми в молекулярной кухне
* Подготовка ингредиентов и приготовление блюд в соответствии с рецептами молекулярной кухни.
* Контроль качества готовых блюд
* Соблюдение правил гигиены и безопасности в процессе работы

Официанты играют важную роль в обслуживании посетителей. Они принимают заказы, разносят блюда и напитки, общаются с посетителями и предоставляют им необходимую информацию о меню и услугах кафе-пиццерии.

Бармены, в свою очередь, занимаются приготовлением напитков и обслуживанием бара, что также является важным аспектом работы кафе-пиццерии.

Уборщики отвечают за поддержание чистоты и порядка в кафе-пиццерии, так что посетители могут чувствовать себя комфортно и уютно.

Менеджеры играют ключевую роль в управлении кафе-пиццерией. Они контролируют работу персонала, следят за качеством блюд и обслуживания, занимаются решением организационных вопросов и управлением бизнес-процессами.

Кроме того, в кафе-пиццерии могут работать и другие специалисты, такие как бухгалтеры, маркетологи, администраторы и т.д., у каждого из которых есть свои конкретные обязанности, например, ведение учета финансов, разработка маркетинговых стратегий или управление персоналом.

* + 1. Товароведно-технологическая характеристика продуктов для приготовления пиццы

Для производства сложной кулинарной продукции в кафе-пиццерии необходимо использовать высококачественные продукты, которые соответствуют всем требованиям безопасности и качества.

Например, для приготовления пиццы в кафе-пиццерии используют следующие продукты:

* Мука - для приготовления теста для пиццы
* Сыр - в качестве начинки для пиццы
* Томатный соус - в качестве основы для начинки пиццы
* Мясо (например, колбаса, ветчина, курица) - в качестве добавки к начинке пиццы
* Морепродукты (например, кальмары, креветки) - в качестве добавки к начинке пиццы
* Овощи (например, помидоры, перцы, грибы, лук) - в качестве добавки к начинке пиццы
* Специи и травы - для улучшения вкуса и аромата пиццы

При выборе продуктов для производства сложной кулинарной продукции, кафе-пиццерия должна учитывать сезонность продуктов, сроки годности, происхождение и качество продуктов, а также их стоимость. Также необходимо следить за тем, чтобы все продукты соответствовали требованиям безопасности пищевых продуктов и были сертифицированы.

Характеристика сырья и продуктов;

**Яйца**

Яйца - один из наиболее ценных пищевых продуктов, добавление их в пищу не только увеличивает ее калорийность и питательность, но и значительно улучшает вкус. Химический состав яиц зависит от времени яйцекладки, породы птицы, ее возраста, кормов и т.д. Они содержат в среднем 12-17% белка, 11,5% жира и 0,55;% углеводов. К ценнейшим пищевым веществам, которые входят в состав яйца, в первую очередь относят лецитин, необходимый для питания нервной и мозговой ткани человеческого организма. По количеству лецитина яйца превосходят даже такие высокопитательные продукты, как икра, коровье масло и молоко. По содержанию витаминов, в особенности витамина А, а также полноте усвоения (белки яйца усваиваются на 97%, а желтки полностью) яйца занимают одно из первых мест. Разнообразие минеральных веществ, входящих в их состав, также является большим пищевым достоинством. Благодаря этим качествам яйца широко применяются в детском и диетическом питании.

**Лук репчатый**

Пищевая ценность в репчатом луке содержится до 6 мг % эфирного масла, сахар (до 9%), витамины С, В1, В2, В6, РР и фолиевая кислота, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества (до 1,7%).

Требования к качеству: луковица должна быть здоровой, сухой, чистой, целой, однородной по форме и окраске, с хорошо подсушенными верхними чешуями, высушенной шейкой длинной не более 5 см. Диаметр отборного лука 4-5 см, обыкновенного 3-4 см.

Упаковка и хранение на предприятиях общественного питания лук репчатый хранят до 5 дней при температуре 30С и относительной влажностью воздуха в помещении.

**Говядина**

Пищевая ценность в состав мяса входит белки, жиры, углеводы, вода, минеральные и другие вещества. Содержание этих веществ зависит от вида, породы, пола, возраста, упитанности животных.

Белков в мясе содержится 11,4-20,2 %. Основная часть мяса полноценные белки. К ним относятся миозин, актин, миоцен, миальбуцин, миоглобин, глобулин. Из неполноценных белков в мясе содержаться кологен, эластин. Это соединительные ткани белков, предающие мясу жесткость. Жиры в мясе содержатся от 1,2 до 40,3 %. Содержание жира зависит от вида и упитанности животных. В мясе говядины жиры от 7 до 12 %, свинина жирностью 49,3 %, мясной 33,3 %. Жир улучшает вкус мяса, повышает его пищевую ценность.

Углеводы в мясе представлены гликогеном, содержимость которого составляет 1 %. Гликоген участвует в созревании мяса.

Минеральные вещества в мясе содержаться от 0,8 до 1,3 %. Из макроэлементов в мясе присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо и другие. Из микроэлементов - йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец и другие. Витамины представлены группой водорастворимых витаминов В1, В2, В6, В9, В12, Н, РР и жирорастворимые вещества - А, Р, Е, содержаться в жире животных. Вода содержится в мясе от 55 до 85 %.

Требование к качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести, несвежим. Несвежее мясо определяют органолептическим, химическим, микробиологическим и другими методами. Органолептическим методом качество мясо определяют по состоянию поверхности, цвету, консистенции, запаху, состояние жира, сухожилий, качества бульона.

Свежее охлаждённое мясо имеет корочку подсыпания бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мышцы слегка влажные. Цвет мышц баранины - от красно до красно вишневого цвета. Говяжий жир - белый плотный. Жир не должен иметь опаливания или прогорания. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, не отстает от нее, консистенция его упругая, цвет желтый, на изломе глянцевитый, бульон ароматный прозрачный приятный на вкус.

Свежее замороженное мясо имеет поверхность красного цвета, на разрезе - розовато-серого. Консистенция твердая, при постукивании издается ясный звук. Запаха не имеет. Состояние костного мозга не определяется. Бульон мутный, без аромата.

Мясо сомнительной свежести, охлажденное имеет темную корочку подсыхания, поверхность слегка липкую, потемневшую. На разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Консистенция менее плотная, менее упругая ямка после надавливания пальцем выравнивается в течение 1 минуты. Запах слегка кисловатый с оттенком затхлости. Жир серовато-матовый, липнет к пальцам, может иметь легкий запах опаливания. Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону.

Несвежее мясо имеет сильно подсохшую поверхность, покрытую слизью или плесенью, серовато-коричневого цвета. Консистенция дряблая, ямка при надавливании не выравнивается. Запах кислый или затхлый, слабокислый. Жир серовато-матовый, при раздавливании мажется, запах прогорклый. Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Бульон мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом.

Хранение мяса в холодильных камерах подвесом охоложенное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до - 5С и относительной влажности воздуха 85-90% -2-3 суток. При температуре - 12°С и относительной влажности воздуха 95-98% замороженное мясо говядины - 6 мес. Охоложенное мясо хранят при температуре 0 до 2 градуса С и относительной влажности воздуха 85%, -3 суток

**Пепперони**

Мягкая, сухая, острая, ярко-красная салями. В ней более высокое соотношение специй и мяса. Что придает ей сложный вкус. Который так хорошо сочетается с пиццей. Основные специи в пепперони – белый и красный перец, анис и паприка. Мясо, из которого оно сделано, обычно измельчается более тонко, чем большинство других салями грубого помола. Это превращается в мягкий, но плотный конечный продукт из колбасы, который легче нарезать. Плотность также предотвращает скручивание тонко нарезанных пепперони на пицце при готовке в духовке.

Как и во многих других копченых изделиях, в колбасках есть огромное содержание натрия. Это может нанести вред здоровью, если употреблять колбасу в больших количествах. Людям старше 51 года, а также людям с гипертонией следует отказаться от ежедневного употребления пепперони.

Стандартная рецептура изготовления пепперони предполагает ее обработку нитратами. Это придает колбасе особый вкус и цвет, но также может вызывать мигрень у некоторых людей. Следует ограничить употребление пепперони людям, страдающим анемией, так как нитраты могут оказать вредное воздействие на выработку организмом гемоглобина.

**Томаты**

Это неотъемлемая часть кухонь средиземноморья и Южной Америки. Редкое застолье в России обходится без помидоров — свежих, соленых, моченых. Помидоры добавляют в салаты, рагу, соусы, супы, горячее и даже варят варенье и делают мармелад. Довольно часто делаются заготовки на зиму: плоды солят, маринуют, вялят, закрывают в собственном соку.  
Чаще всего их употребляют в сыром виде. Своим ярким цветом они украшают как салаты, так и бутерброды, сэндвичи, пиццу.   
Насыщенными и яркими получаются томатные супы, в основе которых припущенный или растертый помидор. А если овощ нафаршировать и запечь, то получится эффектное горячее, которое украсит любой стол.

Так же из них делают соусы. Самый известный — кетчуп. Его очень легко приготовить в домашних условиях. Есть вариант попроще: обдать овощ кипятком, снять кожицу, протереть через сито, добавить измельченный чеснок и базилик. Можно дополнить оливковым маслом, солью и тимьяном. Идеальная заправка для пиццы или супа готова. Вообще, сочетание томатов и базилика является одним из самых вкусных и ароматных.

**Мясо птицы**

Полезный и диетический продукт питания, обеспечивающий организм человека необходимыми белками и жирами. Удельный вес мяса птицы в питании населения с каждым годом возрастает. Широкое распространение в производстве получили цыплята-бройлеры и полуфабрикаты из них, обладающие нежным и сочным мясом, которое имеет высокую пищевую и биологическую ценностью.

Куры - наиболее распространенный вид домашней птицы. В зависимости от продуктивности кур подразделяют на мясные, яйценоские и общепользовательные.

Мясные куры характеризуются большой живой массой (3-4,5кг), а также быстрым ростом, скороспелостью, хорошим развитием мышц с небольшим содержанием соединительной ткани. Выход мяса у них высокий - до 70%.

Большое внимание уделяется выращиванию бройлеров - цыплят мясной породы. Они отличаются высокой скороспелостью и в возрасте 60 суток достигают живой массы 1,6кг и более. Мясо бройлеров - цыплят нежное, сочное, обладает высокими вкусовыми и диетическими достоинствами. В нем содержится около 20% белков и 5,2-12,3% жира. В продажу бройлеры - цыплята поступают в основном охлажденными.

Яйценосные куры (русские белые, леггорны, полтавские, белые московские) имеют небольшие размеры и живую массу (1,8-2,2кг). Яйценоскость - 220-260 яиц год.

В зависимости от термического состояния натуральные полуфабрикаты подразделяют на охлажденные и замороженные. Сырьем для производства куриных полуфабрикатов являются охлажденные потрошеные тушки птицы. Не допускаются тушки с изменившимся цветом мышечной и жировой ткани, кровоподтеками, кровоизлияниями, замороженные более одного раза, плохо обескровленные, а также тощие.

**Грибы**

Грибы - для приготовления грибов для пиццы наиболее подходят свежие грибы, такие как шампиньоны, лисички, белые грибы, опята, маслята, подберезовики и т.д. Грибы должны быть свежими, без повреждений и гнили. Перед использованием грибы необходимо тщательно очистить и нарезать на тонкие ломтики. В грибах содержится незначительное количество углеводов, минеральных веществ, витамины А, В, С и D. Усвояемость грибов невысокая (65-70%) из - за наличия фунгина - грибной клетчатки - придающего грибам прочность и плохую развариваемость.

Свежие грибы должны иметь мясистое, чистое, здоровое, крепкое тело (ножку и шляпку). Ножки очищены от почвы, обрезаны до нужных размеров. Не допускаются к реализации грибы грязные, мерзлые, плесневые, разъеденные червями, с неприятным запахом, с примесью других грибов. Особое внимание обращается на наличие ядовитых грибов.

Принятые свежие подосиновики немедленно обрабатывают на месте приемки или отправляют потребителю. В период массовой заготовки грибов допускается временное хранение подосиновиков, не имеющих отклонений от требований стандарта. Сроки предельного после сбора хранения, включая время перевозки, при разной температуре следующие (ч, не более):

До 10 °С – 8ч

От 10 до 12 °С – 6ч

От 12 до 18 °С – 4ч

От 18 до 22 °С – 1ч

Свыше 22 °С - Не допускается

Отраслевой стандарт рекомендует хранить свежие подосиновики на чистых, деревянных стеллажах рыхлим слоем не выше 10 см. Временное хранение, не более 4 ч, возможно в емкостях с холодной слегка подсоленной водой.

**Мука**

Мука имеет очень важное значение в питании человека. Она широко используется в кулинарии, хлебопекарной, макаронной и других областях пищевой промышленности. Более всего в нашем государстве вырабатывают пшеничной муки. На втором месте стоит ржаная. Небольшое количество муки получают из ячменя, кукурузы, гороха, сои и других культур. Потребительские свойства муки зависят от химического состава муки, его энергетической ценности, использования. Химический состав муки близок к химическому составу зерна, из которого оно изготовлено. В частности у низших сортов он близок в состав целого зерна. Тем не менее сравнительно с зерном в муке содержится больше крахмала и меньше жира, сахара, клетчатки, минеральных веществ и витаминов.

Из сухих веществ в пшеничной муке преобладают углеводы (60-70%), прежде всего крахмал. Его содержание уменьшается с понижением сорта муки. В высших сортах общее количество белков меньшее, а глиадина и глютелина большая. Глиадин и глютелин наиболее важные белки пшеничной муки. Они образовывают клейковину, которая играет большую роль в хлебопекарном производстве. Содержание жира, сахаров и клетчатки в пшеничной муке невысокое — соответственно 1,1-2,2%, 0,2-1,0% и 0,1-1,0%.

Зольность от 0,5 до 1,5%. С понижением сорта муки содержание этих веществ повышается. Энергетическая ценность муки высокая. В зависимости от вида и сорта муки она представляет: пшеничного от 300 до 330 ккал/100 г, ржаного -290-300 ккал. В ржаной муке в отличие от пшеничной содержится меньше крахмала (56-64%), белков (7-11%) и немного больше сахаров и клетчатки. На формирование потребительских свойств муки влияют такие факторы: вид зерновой культуры, качество зерна, технология изготовления.

**Молоко**

Биологическая жидкость, которая образуется в молочной железе млекопитающих и обладает высокой пищевой ценностью, иммунологическими и бактерицидными свойствами. Жир в молоке находится в виде эмульсии, белки в калоидном состоянии, лактоза в молекулярно-дисперсной форме. Энергетическая ценность 1 кг молока 63ккал. В молоке содержится почти все незаменимые аминокислоты: триптофан, метионин, лизин, валин, треонит, аргенин. Усваиваемость молочного жира - 98%, сахара - 95%. Молочный белок молока связывает пары кислот и щелочей, нейтрализует ядовитые вещества, тяжелые металлы и другое. Способность молока препятствовать развитию в нем микроорганизмов. Обусловлены наличием в нем иммунных тел лизоцина, лактенина и другие. Молоко должно быть свежим, без посторонних запахов и привкусов.

**Сыр**

Сыры - высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка. По сравнению с другими молочными продуктами они обладают высокой пищевой ценностью, так как содержат полноценные белки (около 25%) и молочный жир (около 30%), который почти полностью (на 96%) усваивается организмом человека.

В сырах содержатся минеральные вещества (соли кальция, натрия и др.), витамины А, В, Е, В,, В 2, РР. Благодаря хорошей усвояемости сыры рекомендуется употреблять как холодную закуску перед едой и на десерт, при изготовлении I и II блюд. Сыры имеют богатую вкусовую гамму, особенные запах, консистенцию, что позволяет каждому любителю подобрать себе сыр по вкусу. Калорийность сыра составляет от 250 до 400 ккал на 100 г. Физиологическая норма потребления сыра - 6,6 кг в год.

Внешний вид сыра - это корка прочная, ровная, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновым составом. Вкус и запах - выраженный, интенсивный, сладковатый, слегка пряный. Консистенция - тесто пластичное, однородное. Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой и овальной формы, равномерно расположенных по всей массе. Цвет - слабожелтый, однородный по всей массе.

Чтобы избежать его порчи, сыр должен храниться при постоянной температуре от 6 до 8° С, без резких колебаний температуры, и постоянном уровне относительной влажности воздуха 90%. Слишком низкая температура хранения "убивает" сыр, а слишком высокая - уничтожает его структуру. Так же и влажность: слишком высокая деформирует сыр, слишком низкая приводит к его быстрой порче.

Твердые сыры хранят при температуре от -4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 %.

**Специи и травы**

Специи и травы используются для того, чтобы придать блюдам насыщенный вкус и аромат. Существует множество видов специй и трав, и каждый из них имеет свои уникальные свойства.

Для приготовления пищи используются различные виды специй и трав, такие как чеснок, лук, перец, базилик, орегано, тимьян и другие. Чеснок и лук являются основными ингредиентами многих блюд, так как они придают им насыщенный вкус и аромат. Перец также используется в большинстве блюд, чтобы придать им остроту и пикантность. Базилик, орегано и тимьян - это травы, которые часто используются в итальянской кухне для приготовления пиццы и других блюд.

Питательные вещества, витамины, микроэлементы на 100 г. пищевая ценность калорийность: 313 (ккал), белки: 7,61 г, жиры: 8,36 г, углеводы: 74,97 г, пищевые волокна: 26,3 г, зола: 3,62 г, вода: 5,44 г, насыщенные жирные кислоты: 2,28 г. Витамины A, B1, B2, B6, B9, C, PP.

Запах и вкус пряности определяют апробированием самого продукта или его водной вытяжки. Водную вытяжку готовят, заливая 1,0г измельченной пряности в стакане емкостью 200 см3, кипящей водой в количестве 100 см3 и сразу же определяют запах. Вкус определяют апробированием настоя или самого продукта через 5-7 минут.

Для определения повреждений пряностей, наличия примесей из средней пробы отбирают образец массой 100 г и рассматривают пряности на разборной доске, выделяя полноценные, с механическими повреждениями, поврежденные болезнями (плесенью, гнилью и др.), а также вредителями (сорную, органическую и минеральную примеси). Каждую фракцию взвешивают, выражают в процентах, сравнивают с требованиями стандарта. В случае если одно зерно, корень, лист, почка имеет несколько дефектов, его относят к дефекту, который в стандарте имеет меньший допуск в процентах.

Упаковка должна быть качественной и обеспечивать сохранность продукции (сохранять аромат, вкус и защищать от солнечных лучей) в течение долгого времени. Наилучшей упаковкой, позволяющей сохранить пряности является многослойная полимерная или бумажная упаковка, содержащая слой фольги.

**Охотничьи колбаски**

По ГОСТу Р 53588-2009 охотничьи колбаски относятся к самой низшей категории «В». Эти мини-колбаски имеют на разрезе неоднородную структуру фарша (похожую на структуру солями) с вкраплением мелких кусочков шпика размером от 2 до 4 мм.

Благодаря своему составу «Охотничьи» имеют невероятный пряно-копченый с оттенком чеснока аромат и вкус. Качественные охотничьи колбаски имеют натуральную оболочку равномерного цвета. На ощупь они сухие и плотные (упругие). Состав этих колбасок схож с составом классической копченой колбасы, в которую входят такие ингредиенты как говядина, свинина и шпик. Кроме того, используются сахар, соль, перец, корица, нитрит натрия и обязательно чеснок. Их не только кушают в качестве самостоятельного продукта, но и используют для приготовления разнообразных блюд, таких как солянки, добавляют в пиццу, рассольники, всевозможные закуски и салаты. Их насыщенный вкус разнообразит абсолютно любое блюдо.

* 1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.2.1 Организация работы цеха и рабочие места. Соблюдения санитарных гигиенических требований.

Личная гигиена - это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники предприятий общественного питания. Выполнение правил личной гигиены имеет важное, значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

1. Содержание тела в чистоте - важное гигиеническое требование. Загрязняясь от пота, кожно-жировой смазки, слущивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения кожных заболеваний и загрязнению обрабатываемой пищи. Поэтому поварам необходимо содержать тело в чистоте.

2. Содержание рук в чистоте имеет особо важное, значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами. Внешний вид рук работника пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко остриженные ногти, чистое под ногтевое пространство. Запрещается носить украшение и часы на руках поваров могут оказаться болезнетворные микробы, яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи. Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом после каждой производственной операции. При повреждении кожи рук следует обработать дезинфицирующим раствором, закрыть её стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник. Повара, имеющие гнойничковые заболевания на руках, к работе не допускаются.

3. Содержание полости рта работников также имеет большое гигиеническое значение, так как во рту находится значительное количество микроорганизмов. Необходимо чистить зубы. При простудных заболеваниях нельзя приступать к работе без соответствующего заключения врача.

4. Санитарная одежда повара защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления пищи. В комплект санитарной одежды повара входят: куртка, колпак, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь. Санитарную одежду надевают в определённой последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида, головной убор должен полностью закрывать волосы. При ношении санитарной одежды каждый работник обязан выполнять следующие правила: содержания одежды в течении рабочего дня в чистоте и опрятности; не пользоваться булавками или иголками для застёгивания курток; не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы; перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возможности надеть её, предварительно вымыв руки; не входить в санитарной одежде в туалет; менять санитарную одежду по мере загрязнения (но не реже 3 раз в неделю) и перед раздачей пищи; хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды. Личная одежда и обувь повара должна быть лёгкой, удобной и предназначенной только для работы на производстве.

1.2.2 Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование

Сложную горячую кулинарную продукцию из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы готовят в суповом и соусном отделении горячего цеха, который является центральным производственным участком предприятия общественного питания, где осуществляются все приемы тепловой обработки продуктов.

Стационарный миксер KitchenAid 5KSM175P - для взбивания различных кондитерских смесей (белковых, лично-сахарных кремов) и жидкого теста на ПОП.

Перед началом проверяют санитарное состояние, правильность установления бака и взбивателя, заземление. Затем в бак загружают продукты так, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5мм. Включают двигатель и устанавливают нужную скорость. Менять скорость можно только при включенном двигателе. По окончании работы машину выключают, снимают все Детали машины и производят санитарную обработку. Во время работы машины запрещается добавлять продукты.

Для варки небольшого количества продуктов используют наплитные пищеварочные котлы, кастрюли, для жарки продуктов - сковороды, сотейники, функциональные емкости.

Для контролирования технологического процесса приготовления первых и вторых блюд повар должен находиться вблизи теплового оборудования. Поэтому все необходимые компоненты, вспомогательные приборы, инвентарь должны быть в зоне его рабочего места. Для этого параллельно линии теплового оборудования должна располагаться линия вспомогательных операций.

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов оборудование для предприятий общественного питания можно разделить на несколько групп:

тепловое: электроплиты, аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, водонагреватели, жарочные шкафы, [фритюрница](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin) и др.;

электромеханическое: машины для обработки овощей, мяса, птицы, рыбы, для приготовления и обработки теста и т.д.,

холодильное оборудование: морозильные камеры низко- и среднетемпературные, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки и др.;

оборудование для раздачи и демонстрации: витрины, прилавки, линии раздачи, а также нейтральное и вспомогательное оборудование.

Пароконвектоматы позволяют быстро готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом: на плите, в духовом шкафу, на пару, в гриле, - а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке, готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании.

Использование пароконвектоматов весьма выгодно по следующим причинам:

* значительно сокращаются трудозатраты, так как работать на нем легко может научиться любой человек;
* снижаются потери веса конечного продукта;
* требуется меньше исходного сырья, так как практически не используются жиры.

Машина для просеивания муки типа МПМ-800М - для удаления из муки посторонних примесей, а также рыхления и обогащения кислородом воздуха. За счет этого изделия получаются пышными и вкусными.

Перед началом работы проверяют санитарное состояние и наличие заземления. Проверяют на холостом ходу. В загрузочный бункер при помощи подъемного механизма высыпают муку и нажимают кнопку «Пуск». Просеянная мука попадает в подставленную тару. Во время работы следят за тем чтобы в загрузочном бункере была постоянно мука. Запрещается во время работы открывать крышку просеивающей головки и оставлять без присмотра. После отключения машины производят санитарную обработку. Сначала удаляют остатки муки, а затем протирают влажной тканью и оставляют просушивать.

Печь для пиццы HKN-MD11 - Печи для пиццы прекрасно подходят для пиццерий, кафе, ресторанов и сезонных заведений.

Перед включением проверяют санитарное состояние, исправность заземления и пускорегулирующих приборов. Затем устанавливают необходимую 1, подключают шкаф к электросети и включают рабочие камеры на сильный нагрев. Когда камера нагреется, сигнальные лампы гаснут. После установления противней с продуктами переключают на нужную. После окончания работы шкаф отключают от электросети, дают остыть и производят санитарную обработку.

 MC-500A – настольная модель профессионального слайсера. Слайсер предназначен для нарезки ломтиками самого разнообразного сырья: картофеля и других овощей, мяса и т.п.

Толщина нарезки в стандартном исполнении составляет 3 мм. Дополнительного можно приобрести комплекты ножей для нарезки толщиной до 14 мм. В наличии, как правило, всегда есть модели с толщиной нарезки 5 мм и 7 мм.

При работе слайсера запрещено: наклоняться над гастрономической машиной, допускать попадания элементов одежды, просовывать руки в лоток и иные опасные зоны, поддерживать продукт в лотке рукой, извлекать руками застрявший продукт, прикасаться к лезвию ножа рукой, использовать машину для нарезки замороженных продуктов,

Пресс для пиццы Kocateq PA22M используется для заготовок пиццы Ø 22 см и 26\*22 см в пиццериях и на предприятиях общественного питания. 

Пресс для пиццы механический для формирования тестовых заготовок для пиццы круглой и прямоугольной формы. В комплекте поставки пластины круглой формы диаметром 22 см и прямоугольной формы 26\*22 см. Корпус изготовлен из эмалированной нержавеющей стали, пластины из нержавеющей стали. Толщина получаемой тестовой заготовки от 0 до 7 см.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Температура в цехе не должна превышать 26°С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт.

После окончания работы внимательно осматривают: электрооборудование (кроме холодильников) должно быть выключено, газовое оборудование - отключено краном на внутреннем газопроводе, цеха тщательно убраны.

Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

Курить только в специально отведенных и оборудованных местах. Выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой и другими предметами.

1.2.3 Разработка ассортимента

**Пицца фокачча** - это традиционное блюдо итальянской кухни, которое приготавливается на основе теста, с добавлением оливкового масла и соли. Вот как можно приготовить пиццу фокачча:

Ингредиенты:

* 500 граммов муки
* 10 граммов сухих дрожжей
* 300 мл теплой воды
* 50 мл оливкового масла
* 10 граммов соли
* 300 г моцарелла для пиццы
* 400 г салат романо
* 1 г сухой орегано
* 2 г рубленые листья базилика

Шаги приготовления:

1. Растворите дрожжи в теплой воде и дайте им настояться в течение 5 минут.
2. В большой миске смешайте муку, соль, оливковое масло и дрожжевую смесь. Перемешайте, пока не получится однородное тесто.
3. Переложите тесто на стол, посыпанный мукой, и вымешивайте его в течение 5-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.
4. Положите тесто в миску, накройте его полотенцем и оставьте на 1-2 часа в теплом месте, чтобы оно подошло. Разогрейте духовку до 220 градусов.
5. Разделите тесто на две равные части и раскатайте каждую из них в форме овала.
6. Переложите тесто на противень, смажьте его оливковым маслом и посыпьте солью.
7. Выпекается пицца в разогретой духовке в течение 10-15 минут, пока она не станет золотистой.

**Пицца Маргарита** — традиционная итальянская пицца, пожалуй, самая популярная в мире, даже меню любой пиццерии начинается, как правило, именно с неё. Состав этой пиццы необычайно прост, её основные ингредиенты: сыр моцарелла, спелые помидоры и листья свежего базилика, которые придают ей неповторимый вкус и аромат.

Ингредиенты:

* тесто для пиццы 270 - 300 г
* соус томатный 100 - 130 г
* сыр Моцарелла для пиццы 150 - 180 г
* помидоры 1 шт.
* базилик зелёный 8-10 листиков
* масло оливковое

Шаги приготовления:

1. Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
2. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины бортик.
3. В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности посыпать тертым сыром 80 гр, сверху выложить пластики помидор (полукольца толщиной 4мм), посыпать оставшимся сыром.
4. Выпекать в печи до полной готовности 6-8 мин при Т=275-300С.
5. Выложить в тарелку, слегка смазать края растительным маслом и разрезать на 6 частей. Сверху выложить по всей поверхности листочки свежего базилика.

**Пицца Пепперони** - это один из самых популярных видов пиццы во всем мире. Она приготавливается на основе тонкого теста с томатным соусом, сыром и колбасой пепперони. Вот как можно приготовить пиццу пепперони:

Ингредиенты:

* 500 граммов муки
* 10 граммов сухих дрожжей
* 300 мл теплой воды
* 50 мл оливкового масла
* 10 граммов соли
* 250 граммов томатного соуса
* 200 граммов сыра моцарелла
* 100 граммов колбасы пепперони

Шаги приготовления:

1. Растворите дрожжи в теплой воде и дайте им настояться в течение 5 минут.
2. В большой миске смешайте муку, соль, оливковое масло и дрожжевую смесь. Перемешайте, пока не получится однородное тесто.
3. Переложите тесто на стол, посыпанный мукой, и вымешивайте его в течение 5-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.
4. Положите тесто в миску, накройте его полотенцем и оставьте на 1-2 часа в теплом месте, чтобы оно подошло. Разогрейте духовку до 220 градусов.
5. Разделите тесто на две равные части и раскатайте каждую из них в форме круга.
6. Положите тесто на противень, смажьте его томатным соусом и посыпьте солью и перцем. Посыпьте тесто натертым сыром моцарелла. Расставьте на тесте круги колбасы пепперони.
7. Выпекайте пиццу в разогретой духовке в течение 10-15 минут, пока она не станет золотистой.

**Пицца буррато** - это итальянская пицца, которая отличается от обычной пиццы тем, что на ней добавляется буррато - мягкий и кремообразный сыр. Вот технология приготовления пиццы буррато:

Ингредиенты:

* тесто для пиццы
* томатный соус
* буррата
* помидоры
* свежий базилик
* оливковое масло

Шаги:

1. Подготовьте тесто для пиццы. Вы можете купить готовое тесто или сделать его самостоятельно. Разогрейте духовку до 220 градусов.
2. Раскатайте тесто для пиццы на противне или пиццейной форме.
3. Нанесите томатный соус на тесто, оставляя небольшой край свободным для корочки. Нарежьте буррату на кусочки и распределите их по пицце.
4. Нарежьте свежие помидоры на тонкие кружочки и выложите их на пиццу. Посыпьте свежим базиликом и по желанию добавьте соль и перец по вкусу. Полейте пиццу оливковым маслом.
5. Выпекайте пиццу в разогретой духовке примерно 10-15 минут до золотистой корочки.
6. Дайте пицце немного остыть, нарежьте на порции и подавайте.

**ГЛАВА II ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

2.1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пиццы. Разработка технико-технологических карт в кафе-пиццерии

Технико-технологическая карта - это документ, который позволяет готовить новые или уникальные блюда в соответствии с определенными техническими требованиями. Такие карты разрабатываются для новых блюд или для блюд, которые готовятся только в определенном предприятии. Срок действия технико-технологической карты определяется самим предприятием.

Этот документ включает разделы: наименование изделия и области применения ТТК, перечень сырья для изготовления блюда (изделия), требования к качеству сырья, нормы закладки сырья массой брутто и нетто на 1 порцию, описание технологического процесса, требования к оформлению, показатели качества и безопасности, показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает Технико-технологическая карты ответственный разработчик, утверждает директор предприятия общественного питания.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

На «19.05.2023».

Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо АО Общепит кафе «Фиеста Пицца».

Наименование сырья «Пицца фокаччо».

Для приготовления «Пицца фокаччо» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющей сертификаты соответствия или декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

Таблица 1 **«Пицца фокаччо»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Сухие дрожжи | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Оливковое масло | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Моцарелла | 300 | 298 | 30000 | 29800 |
| Салат Романо | 400 | 398 | 40000 | 39800 |
| Сухой Орегано | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Листья базилика | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Выход |  | 1261 |  | 126100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины бортик. В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности посыпать тертым сыром 80 гр, сверху выложить пластики помидор (полукольца толщиной 4мм), посыпать оставшимся сыром. Выпекать в печи до полной готовности 6-8 мин при Т=275-300С. Выложить в тарелку, слегка смазать края растительным маслом и разрезать на 6 частей. Сверху выложить по всей поверхности листочки свежего базилика.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При приготовлении можно посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на лаваше.

Температура подачи не менее +55°С.

Срок реализации в горячем виде не более 2 часов.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки | 34,37 г | 16,8% |
| Жиры | 103,08 г | 53,69% |
| Углеводы | 9,80 г | 2,7% |
| Калорийность | 455,1 ккал | 17,1 |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

На «17.05.2023».

Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо АО Общепит кафе «Фиеста Пицца».

Наименование сырья «Пицца Маргарита».

Для приготовления «Пицца Маргарита» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющей сертификаты соответствия или декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

Таблица 2 **«Пицца Маргарита»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Соус томатный | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Моцарелла | 180 | 178 | 18000 | 17800 |
| Помидор | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Базилик зелёный | 3 | 28 | 300 | 2800 |
| Масло оливковое | 40 | 38 | 4000 | 3800 |
| Выход |  | 938 |  | 93800 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины бортик. В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности посыпать тертым сыром 80 гр, сверху выложить пластики помидор (полукольца толщиной 4мм), посыпать оставшимся сыром. Выпекать в печи до полной готовности 6-8 мин при Т=275-300С. Выложить в тарелку, слегка смазать края растительным маслом и разрезать на 6 частей. Сверху выложить по всей поверхности листочки свежего базилика.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При приготовлении можно посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на лаваше.

Температура подачи не менее +55°С.

Срок реализации в горячем виде не более 2 часов.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки | 34,37 г | 16,8% |
| Жиры | 103,08 г | 53,69% |
| Углеводы | 9,80 г | 2,7% |
| Калорийность | 455,1 ккал | 17,1 |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

На «18.05.2023».

Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо АО Общепит кафе «Фиеста Пицца».

Наименование сырья «Пицца Пепперони».

Для приготовления «Пицца Пепперони» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющей сертификаты соответствия или декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

Таблица 3 **«Пицца Пепперони»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Сухие дрожжи | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Оливковое масло | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Моцарелла | 300 | 298 | 30000 | 29800 |
| Томатного соуса | 250 | 248 | 25000 | 24800 |
| Колбасы | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Выход |  | 1206 |  | 120600 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Растворите дрожжи в теплой воде и дайте им настояться в течение 5 минут. В большой миске смешайте муку, соль, оливковое масло и дрожжевую смесь. Перемешайте, пока не получится однородное тесто. Переложите тесто на стол, посыпанный мукой, и вымешивайте его в течение 5-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Положите тесто в миску, накройте его полотенцем и оставьте на 1-2 часа в теплом месте, чтобы оно подошло. Разогрейте духовку до 220 градусов. Разделите тесто на две равные части и раскатайте каждую из них в форме круга. Положите тесто на противень, смажьте его томатным соусом и посыпьте солью и перцем. Посыпьте тесто натертым сыром моцарелла. Расставьте на тесте круги колбасы пепперони. Выпекайте пиццу в разогретой духовке в течение 10-15 минут, пока она не станет золотистой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При приготовлении можно посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на лаваше.

Температура подачи не менее +55°С.

Срок реализации в горячем виде не более 2 часов.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки | 34,37 г | 16,8% |
| Жиры | 103,08 г | 53,69% |
| Углеводы | 9,80 г | 2,7% |
| Калорийность | 455,1 ккал | 17,1 |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

На «13.05.2023».

Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо АО Общепит кафе «Фиеста Пицца».

Наименование сырья «Пицца буррато».

Для приготовления «Пицца буррато» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющей сертификаты соответствия или декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

Таблица 4 **«Пицца буррато»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Сухие дрожжи | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Оливковое масло | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Помидоры | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Буррато | 125 | 123 | 12500 | 12300 |
| Листья базилика | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Выход |  | 785 |  | 78500 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовьте тесто для пиццы. Вы можете купить готовое тесто или сделать его самостоятельно. Разогрейте духовку до 220 градусов. Раскатайте тесто для пиццы на противне или пиццейной форме. Нанесите томатный соус на тесто, оставляя небольшой край свободным для корочки. Нарежьте буррату на кусочки и распределите их по пицце. Нарежьте свежие помидоры на тонкие кружочки и выложите их на пиццу. Посыпьте свежим базиликом и по желанию добавьте соль и перец по вкусу. Полейте пиццу оливковым маслом. Выпекайте пиццу в разогретой духовке примерно 10-15 минут до золотистой корочки. Дайте пицце немного остыть, нарежьте на порции и подавайте.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При приготовлении можно посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на лаваше.

Температура подачи не менее +55°С.

Срок реализации в горячем виде не более 2 часов.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки | 34,37 г | 16,8% |
| Жиры | 103,08 г | 53,69% |
| Углеводы | 9,80 г | 2,7% |
| Калорийность | 455,1 ккал | 17,1 |

2.2 Расчет калькуляции блюд

Калькуляция блюд - это процесс расчета стоимости продуктов и ингредиентов, необходимых для приготовления блюда, а также определение конечной цены блюда, которая будет установлена в меню ресторана или кафе.

Калькуляция блюд является важным аспектом в управлении ресторанами и кафе, так как позволяет определить рентабельность блюда и установить его цену таким образом, чтобы покрыть все затраты и получить прибыль. Для правильного проведения калькуляции блюд необходимо учитывать стоимость всех ингредиентов, затраты на электроэнергию, воду, газ, зарплату персонала и другие расходы, связанные с приготовлением и продажей блюда.

В условиях рыночной экономики цена на товар, готовую продукцию или услугу определяется уровнем спроса и предложения. Это также относится к общественному питанию. Цена на блюда должна быть установлена с учетом конкурентной среды и покупательной способности клиентов. Поэтому цена на продукцию может отличаться в зависимости от наличия конкурентов и спроса на рынке.

Таблица 5 «**Пицца фокаччо**»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Мука | 0,5 | 50 | 77 | 38,5 |
| Сухие дрожжи | 0,01 | 1 | 1600 | 16 |
| Оливковое масло | 0,05 | 5 | 1396 | 69,8 |
| Соль | 0,01 | 1 | 86 | 0,86 |
| Моцарелла | 0,3 | 30 | 860 | 258 |
| Салат Романо | 0,4 | 40 | 510 | 204 |
| Сухой Орегано | 0,001 | 0,1 | 744 | 0,744 |
| Листья базилика | 0,002 | 0,2 | 300 | 0,6 |
| Общая стоимость сырьевого набора | 1,273 |  |  | 588,504 |
| Наценка 58% |  |  |  | 217,5 |
| Цена продажи блюда |  |  |  | 375,00 |
| Выход одного блюда в готовом виде, г |  |  |  | 330 |

Таблица 6 «**Пицца Маргарита**»

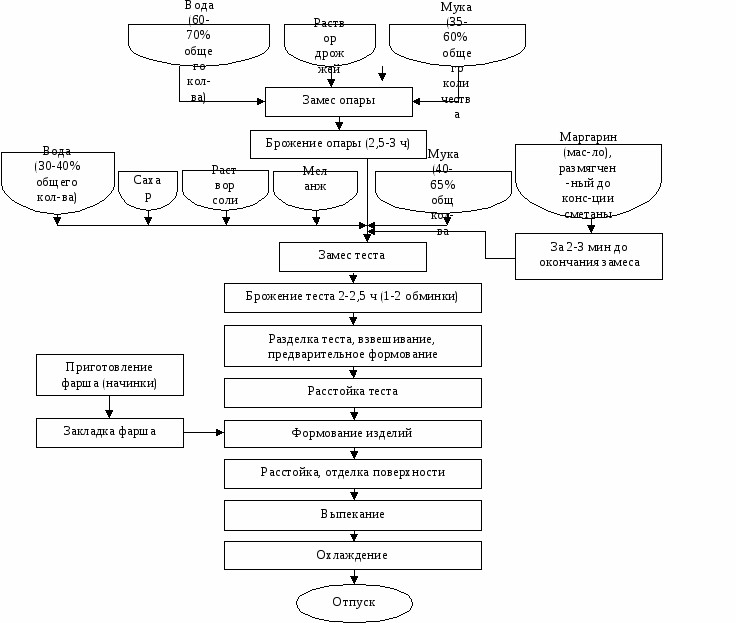
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Мука | 0,5 | 50 | 77 | 38,5 |
| Соус томатный | 0,1 | 10 | 370 | 37 |
| Моцарелла | 0,18 | 18 | 860 | 154,8 |
| Помидор | 0,1 | 10 | 240 | 24 |
| Базилик зелёный | 0,003 | 0,3 | 300 | 0,9 |
| Масло оливковое | 0,04 | 4 | 1396 | 55,84 |
| Общая стоимость сырьевого набора | 0,923 |  |  | 311,04 |
| Наценка 58% |  |  |  | 266,8 |
| Цена продажи блюда |  |  |  | 460,00 |
| Выход одного блюда в готовом виде, г |  |  |  | 360 |

Таблица 7 «**Пицца Пепперони**»

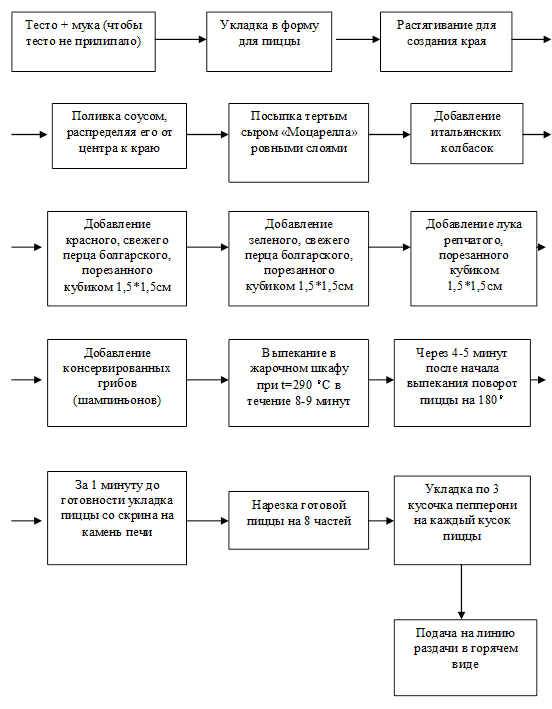
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Мука | 0,5 | 50 | 77 | 38,5 |
| Сухие дрожжи | 0,01 | 1 | 1600 | 16 |
| Оливковое масло | 0,05 | 5 | 1396 | 69,8 |
| Соль | 0,01 | 1 | 86 | 0,86 |
| Моцарелла | 0,3 | 30 | 860 | 258 |
| Томатного соуса | 0,25 | 40 | 370 | 92,5 |
| Колбасы | 0,1 | 0,1 | 3280 | 328 |
| Общая стоимость сырьевого набора | 1,22 |  |  | 803,66 |
| Наценка 58% |  |  |  | 266,8 |
| Цена продажи блюда |  |  |  | 460,00 |
| Выход одного блюда в готовом виде, г |  |  |  | 360 |

Таблица 8 «**Пицца буррато**»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Мука | 0,5 | 50 | 77 | 38,5 |
| Сухие дрожжи | 0,01 | 1 | 1600 | 16 |
| Оливковое масло | 0,05 | 5 | 1396 | 69,8 |
| Соль | 0,01 | 1 | 86 | 0,86 |
| Помидоры | 0,1 | 30 | 240 | 24 |
| Буррато | 0,125 | 40 | 2440 | 305 |
| Листья базилика | 0,002 | 0,1 | 300 | 0,6 |
| Общая стоимость сырьевого набора | 0,797 |  |  | 454,76 |
| Наценка 58% |  |  |  | 266,8 |
| Цена продажи блюда |  |  |  | 460,00 |
| Выход одного блюда в готовом виде, г |  |  |  | 360 |

2.3 Составление технологических схем приготовления блюд

Технологическая схема приготовления из дрожжевого теста, схема 2.3.1



Технологическая схема приготовления пиццы, схема 2.3.2

Заключение

Исходя из представленных результатов применения технологии приготовления блюд в кафе-пиццерии, можно сделать вывод, что использование правильной технологии приготовления позволяет добиться высокого качества блюд, оптимизировать процесс приготовления, снизить затраты на продукты, сохранить безопасность пищевых продуктов и улучшить вкусовые качества блюд.

Целью дипломной работы является разработка технологии приготовления пиццы в кафе пиццерии. Для достижения этой цели необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции в кафе пиццерии, описать новые виды оборудования и их технику безопасности, описать новые виды сырья и провести анализ по предприятию общественного питания. Данная дипломная работа является актуальной для кафе пиццерии, так как поможет оптимизировать процесс приготовления пиццы и улучшить ее качество, что позволит привлечь больше клиентов и повысить доходы предприятия.

В данном дипломной работе по теме технология приготовления блюд для кафе пиццерии. Были реализованы следующие задачи:

1. Показаны актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции в кафе пиццерии
2. Представлены и описаны новые виды оборудования в кафе пиццерии
3. Описаны принципы работы новых видов оборудования и их техники безопасности
4. Описаны новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции в кафе пиццерии, описаны требование к качеству и контрольной отработкой, для использования
5. Проведены анализы по предприятию общественного питания

Как результат выполнения данного дипломной работы, были разработаны и описаны технологии приготовления различных блюд для кафе-пиццерии. Были рассмотрены такие блюда, как пицца буррата, пицца фокачча.

Каждая технология включает в себя список необходимых ингредиентов, пошаговое описание процесса приготовления и рекомендации по подаче блюда.

Также были рассмотрены важные аспекты личной гигиены при работе с продуктами питания, такие как гигиена тела, рук и полости рта, а также правила ношения санитарной одежды.

Разработанные технологии и рекомендации по личной гигиене помогут кафе-пиццериям приготовлять вкусные и безопасные блюда для своих клиентов.

Литература

1. Астрейкова А.А. «Рестораны, кафе, клубы, бары»
2. /А.А. Астрейкова, П.Д.Матвеев, Т.П.Ананич/ - М., -2006. - 799 с.
3. Ивлева. В.В. «Шеф-Повар» /В.В.Ивлева/ - Р., 2005. - 570 с.
4. Информационная страница портала «Аппаратно-технологические схемы производства кулинарных изделий» - /https://studbooks.net/503467/tovarovedenie/apparatno\_tehnologicheskie\_shemy\_proizvodstva\_kulinarnyh\_izdeliy\_blyud/.
5. Информационная страница Итальянского ресторана «Sapori d’Italia», - г. Санкт-Петербург, - / <https://saporidiitalia.ru/>.
6. Информационная страница кафе-пиццерии «Фиеста Пицца» https://kazan.fiesta-pizza.ru/
7. Информационная страница портала «Giallo Zafferano», - г. Милан, - / https://www.giallozafferano.it//.
8. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мельникова. -- М.: Колос, 1999. - 752 с.
9. Кузнецова Л.С. технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- М.: Мастерство; Высшая школа, 2001.- 320с
10. Под руководством: питания / А.С. Ратушный, Л.А. Старостина, Н.С. Алекаев -- М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного: Экономика, 1983. -- 720 с.
11. Крылов Е. «Пиццерия от А до Я» /Е. Крылов/ - М., 2006.-266 с
12. Улейский Н.Т. «Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания» /Улейский Н.Т., Улейская Р.И./ - Р., 2000.- 473 с.
13. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. -- Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 1999. -- 448 с.
14. Технология пищевых производств/Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др.; Под ред. Л.П. Ковальской. - М.: Колос 2022 год. ил. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высших учебных заведений).
15. Тылкин В.Б. и др. Товароведение пищевых продуктов. М.: Экономика 2021 год.
16. Тымченко Л. Ф. Организация предприятий общественного питания. М. С. 2021 год, 114.
17. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
18. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
19. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
20. ГОСТ Р 50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
21. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения
22. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
23. СанПиН № 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
24. МБТ № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М. Просвещение 2022 год.
26. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 352 с.