Государственное автономное профессионального образовательное

учреждение

«Алексеевский аграрный колледж»

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Галеев Р.Р

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

**Задание** на выполнение дипломной работы

**Студента: ---**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Группа:** №43с

**Тема:** «Технология приготовления блюд для кафе пиццерии»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВЕДЕНИЕ** | 5 |
| **ГЛАВА I ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | 7 |
| 1.1.1 Характеристика предприятия | 7 |
| 1.1.2 Режим работы |  |
| 1.1.3 Численность персонала |  |
| 1.1.4 Должностные обязанности работников предприятия общественного питания |  |
| 1.1.5 Товароведно-технологическая характеристика продуктов для производства сложной кулинарной продукции |  |
| **1.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ** |  |
| 1.2.1 Организация работы цеха и рабочие места. Соблюдения санитарных гигиенических требований. |  |
| 1.2.2 Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование |  |
| 1.2.3 Разработка ассортимента |  |
| **ГЛАВА II ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** |  |
| 2.1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления изделий. Разработка технико-технологических карт |  |
| 2.2 Расчет калькуляции блюд |  |
| 2.3 Составление технологических схем приготовления блюд |  |
| Заключение |  |
| Список использованной литературы |  |

Дата выдачи задания: « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 2\_г.

Срок сдачи работы: « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

Срок защиты работы: « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

Рассмотрено. Протокол № от « » \_\_\_\_\_202\_\_ г//

Руководители дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Барышкова С.З. /

Задание принял к исполнению «\_\_\_»\_\_\_\_\_202\_г

Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_

**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.

**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 дипломного проекта является технология приготовления блюд для кафе пиццерии.

Главные задачи дипломного проекта:

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

**ГЛАВА I ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

* + 1. Характеристика предприятия

Кафе-пиццерия с итальянским названием Sapori di Italia. Данный ресторан располагается в центре города Санкт-Петербург, на улице Итальянская дом 11 напротив Михайловского сквера, не далеко от Спаса на Крови, ближайшие метро Невский проспект.

Атмосфера ресторана похожа на итальянскую классику. Создается атмосфера с помощью итальянской живописи, красок, традиций, архитектуры и, конечно, известная во всем мире кухня - всё это воплощает идею создания уютного уголка.

"Sapori d’Italia уютный и семейный ресторан. К услугам гостей представлены три зала, реализованные в тонком и изысканном итальянском стиле, который торжествуется вкусом итальянской кухни. Меню ресторана составляют знаменитая итальянская паста, изысканное ризотто, рыба, мясо, антипасти, а также настоящая итальянская пицца."

В качестве закусок и салатов предлагается Брускетта с томатом и базиликом, Брускетта с лососем и авокадо, Брускетта с пармской ветчиной, итальянский салат, салат Панцанелла с лососем и козьим молоком, цезарь, Вителло Тонато, Карпаччо из томатов и буратой и т.д.

Готовят такие супы, как минестроне, крем-суп из белых грибов.

Горячими блюдами являются говяжьи щечки с картофельным пюре, утка с постернаком и брусникой, стейк из лосося, филе сибаса,