

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/208594>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 4

Глава 1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг горячей сложной продукции для рождественского стола 7

Глава 2 Характеристика и пищевая ценность сырья для рождественского стола для различных категорий потребителей 17

2.1 Инновационное сырье для рождественского стола для различных категорий потребителей 17

Глава 3 Характеристика и организация процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции для рождественского стола для различных категорий потребителей 23

3.1 Характеристика и организация процесса подготовки сырья для рождественского стола для различных категорий потребителей 23

3.2 Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции для рождественского стола для различных категорий потребителей 30

Глава 4 Составление ассортимента, классификации блюд для рождественского стола для различных категорий потребителей 35

Глава 5 Особенности приготовления сложной горячей продукции по разрабатываемой теме с примерами рецептур; использованием оборудования; технологией приготовления; оформления блюд; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятии общественного питания 38

5.1 Особенности приготовления сложной горячей продукции для рождественского стола для различных категорий потребителей 38

5.2 Использованное оборудование 43

5.3 Требования безопасности и хранения блюд 48

Глава 6 Экспериментальная проработка (5-6) фирменных блюд с использованием новых видов сырья и технологий для рождественского стола для различных категорий потребителей 51

6.1 Составление 5-6 технико-технологических карт на разработанные фирменные блюда для рождественского стола для различных категорий потребителей 51

Заключение 67

Список использованных источников 68

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Рождественский праздник - обязательная традиция! Правила приготовления такого праздничного стола издавна сохранились до наших дней, а рецепты приготовления блюд, специально приготовленных к Рождеству, передаются из поколения в поколение. Согласно древним обычаям, накрыт стол и поданы блюда.

Рождество в христианском мире - самое красивое и торжественное время года. Праздничный рождественский стол во многом способствует этому - элегантно оформленный, украшенный хвойной веткой и свечой или живыми цветами. Традиционные цвета рождественского стола - красный и зеленый. Они, безусловно, присутствуют на рождественских платках западного христианского мира.

Традиционно за рождественским ужином принято собираться всей семьей, а праздничный стол украшают традиционными блюдами - для каждой страны. Праздничный стол готовится всей семьей к Рождеству, соблюдая определенные правила. Например, скатерть должна буквально "хрустеть", потому что на ней предполагается разместить сено - в память о Вифлеемских яслях. На столе должны быть самые лучшие блюда.

Обычно на Рождество за столом собираются самые близкие и родные. Необходимо тщательно продумать, кто и где будет сидеть за столом. На приемах, которые носят более или менее неофициальный характер, хозяин и хозяйка всегда занимают место во главе стола.

В наше время соблюдение некоторых традиций стало обычным делом, но все равно рождественский стол

наряден и красив, а блюда вкусны и обильны. Сервировка стола сегодня приобрела такой классический вид, что достаточно просто следовать выработанным, проверенным, а значит, оптимальным правилам. Вы можете украсить тарелки еловыми ветками и поставить на стол блестящие елочные шары. Сочная зелень хвои удачно сочетается со скатертью или салфетками контрастного цвета, например красного. Салфетки на рождественском столе тоже могут быть яркими, а кольца для них можно украсить изображением рождественских елок или елочных игрушек. И по возможности стоит украсить праздничный стол серебряной посудой: столовыми приборами, ведерками для шампанского или, например, оригинальными деталями - кольцами для салфеток в виде Деда Мороза на санках. А сами серебряные санки наполните орехами и поставьте в центр стола. Сразу вспоминается его детство с его подарками и ожиданием чуда.

В связи с этим актуальна работа, направленная на совершенствование организации процесса приготовления пищи и приготовления сложных продуктов к рождественскому столу в ресторане.

Новизна исследования. В данной работе рассмотрен процесс приготовления горячей сложной продукции для рождественского стола для различных категорий потребителей.

Цель исследования - выполнить разработку ассортимента и приготовление горячей сложной продукции для рождественского стола для различных категорий потребителей

Задачи исследования:

- 1) провести маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг горячей сложной продукции для рождественского стола;
- 2) выполнить характеристику и пищевую ценность сырья для рождественского стола для различных категорий потребителей;
- 3) рассмотреть характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции для рождественского стола для различных категорий потребителей;
- 4) проанализировать составление ассортимента, классификации блюд для рождественского стола для различных категорий потребителей;
- 5) изучить особенности приготовления сложной горячей продукции по разрабатываемой теме с примерами рецептур; использованием оборудования; технологией приготовления; оформления блюд; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятии общественного питания;
- 6) совершить экспериментальную проработку (5-6) фирменных блюд с использованием новых видов сырья и технологий для рождественского стола для различных категорий потребителей.

Объект исследования - рождественский стол для различных категорий потребителей.

Предмет исследования - ассортимент и приготовление горячей сложной продукции.

Методы исследования: изучение специализированной литературы, анализ и сравнение.

Структура работы: введение, шесть глав, заключение и список использованных источников.

Глава 1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг горячей сложной продукции для рождественского стола

Маркетинг, как методология рыночной деятельности, является для предприятий в определенном смысле философией производства, позволяющей полностью, начиная от научно-исследовательских и проектно-конструкторских разработок вплоть до сбыта и сервиса, подчинять работу всех подразделений предприятия постоянно меняющимся условиям и требованиям рынка. Маркетинг на предприятии - это система взглядов и практических действий, связанных с изучением потребностей, возможностей производства и обмена для их обеспечения с минимальным использованием всех видов ресурсов при достижении наибольшего потребительского эффекта.

Главное в маркетинге — целевая ориентация и комплексность, т.е. слияние в единый технологический процесс всех отдельных элементов предпринимательской, производственно-хозяйственной, сбытовой и финансовой деятельности. Используя маркетинг, предприятие в состоянии решать определенные задачи на каждом конкретном рынке с наивысшей эффективностью. Практически это можно осуществить только в том случае, когда производитель располагает возможностью систематически контролировать свои научно-технические, производственные и сбытовые планы в соответствии с изменениями рыночной конъюнктуры,

маневрировать имеющимися в его распоряжении экономическими ресурсами, чтобы обеспечить необходимую гибкость в решении стратегических и тактических задач. При этих условиях маркетинг становится своеобразным типом управления, фундаментом долгосрочного и оперативного планирования производственной, научно-технической, технологической, инвестиционной, сбытовой и финансовой деятельности предприятия, а управление маркетингом — важнейшим элементом системы управления предприятием.

Однако маркетинг понимается российскими менеджерами неоднозначно, а виды маркетинговой деятельности осваиваются очень неравномерно.

1. ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения, 2005
2. Абакирова Э. М. Современное состояние и перспективы использования мяса яка в общественном питании Кыргызской Республики / Э. М. Абакирова, Б. С. Тамабаева, Н. А. Кыдыралиев // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. - 2019. - № 8. - С. 14-18.
3. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». - 2016. - Т.6. - С.151- 155
4. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2012. — 320 с.
7. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
8. Киргизова Н. П. Маркетинговые исследования рынка сбыта продукции / Н. П. Киргизова // StudNet. - 2021. - Т. 4. - № 9.
9. Национальный статистический комитет КР. Итоги скота и домашней птицы в Кыргызской Республике на период с 2010-2017. - Б., 2017.
10. Неумывакин И. П. Льняное масло. Мифы и реальность / И. П. Неумывакин. - М.: Диля, 2013. - 751 с.
11. Рассел, Джесси Льняное масло / Джесси Рассел. - М.: Книга по Требованию, 2012. - 575 с.
12. Саматова Г.Ж. «Особенности развития предприятий общественного питания в Кыргызской Республике» // Вестник КГУСТА. - Бишкек, - 2015. - №3.
13. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: справочник / ред. Т. А. Васюкова. - Дашков и К, 2015. - 208 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.
15. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2010. - 752 с.
16. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. - М.: Хлебпродинформ, 2010. - 386 с.
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 Ч. М., 2010. Ч. 1; М., 2011. Ч. 2.
18. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. - 471 с.
19. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.
20. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. - М.: Колос, 2013. - 541 с.
21. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И. Овсянникова. - М.: Пищевая промышленность, 2008. - 489 с.
22. Справочник технолога общественного питания.- М., Колос, 2010.
23. Справочное пособие к СНиП Проектирование предприятий общественного питания". - М.: Стройиздат, 2009
24. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир, 2014. - 351с.
25. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., и др.; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736с.
26. Требования к индустрии гостиниц, ресторанов и кафе. - М.: ХОТРЕК, 2011. - 291 с.
27. Усов В. В., Организация производства и обслуживания на ПОП: Уч. для нач.обр - я: Учебное пособие для

сред. проф. обр-я/ 2-е изд., - М: Изд. Центр «Академия», 2014. - 416с.

28. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - Самара: Самарское книжное изд-во, 2014. - 385 с.

29. Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2012. - 235с.

30. Хлебников В.И. Современное представление о питании человека и медико-биологические требования к продуктам: Лекция / ЦУМК Центросоюза РФ. - М.: Медицина, 2009. - 137 с.

31. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных): Учебник - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2010 - 427 с.

32. Загирова М. С. Современные форматы предприятий общественного питания / М. С. Загирова, З. У. Абасова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2020. — № 16 (306). — С. 237-239. — URL: <https://moluch.ru/archive/306/69027/>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/208594>