



ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТА КАК УСЛОВИЕ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ СПЕЦИАЛИСТА

**Материалы
Межрегиональной студенческой научно-практической
конференции (Улан-Удэ, 21 мая 2015 г.)**

**Улан-Удэ
2015**

Объектом исследования: буфет общественного направления.

Гипотеза исследования-при открытии буфета общественного направления в общежитии ГБОУ СПО «БРИТ» находящего по адресу ул.Воронежская 4, данное предприятие будет рентабельным.

Вблизи общежития нет не одного буфета и мест где бы студенты могли перекусить и отдохнуть между занятий, поэтому данная работа является актуальной.

Цель работы - составление бизнес-плана по открытию буфета общественного направления.

Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- ✓ Исследовать рынок предприятия;
- ✓ Произвести расчёты по открытию буфета;
- ✓ Разработать стратегию развития буфета.

Общая информация о проекте «Открытие буфета общественного направления»:

1.Название предприятия буфет «Лакомка»;

2.Предоставляемые услуги: Буфет «Лакомка» будет продавать полуфабрикаты высокой степени готовности, холодные блины, пирожки, кустики, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, а также готовые товары с возможностью съесть их непосредственно в момент приобретения;

3.Основные потребители – идеальным потребителем услуг нашего буфета являются студенты ГБОУ СПО «БРИТ»;

4.География присутствия и рынка сбыта - общежитии ГБОУ СПО «БРИТ» находящего по адресу ул.Воронежская 4;

5.Режим работы буфета – в будние дни с 8-00 до 18-00, в выходные дни с 10-00 до 16-00;

6.Персонал заведения 4 человек, а именно:

- ✓ Заведующая
- ✓ Повар
- ✓ Посудница
- ✓ Администратор

Расходы на открытие буфета составляют 100 000 руб. в том числе (тыс.руб.)

Аренда помещения	20
Коммунальные платежи	15
Приобретение оборудования	60
Приобретение первичной партии товара	20
Реклама, проведение акций	10
Фонд оплаты труда	40
Дополнительные расходы	15
Итого	180

8. Среднемесячный доход буфета в среднем составит около 120 тыс. руб, из которых прибыль будет составлять около 52 тыс.руб. Таким образом, окупаемость средств, вложенных в открытие буфета составит 4-5 месяцев.

Данный проект будет рентабельным поскольку учебный год длится 10 месяцев. В ходе работы стало очевидным, что бизнес успешен при наличии целевой аудитории.

Литература

1. Крутик А.Б. Предпринимательство с сфере сервиса: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Тихонова О.А. Как вести собственный бизнес. Технология разработки бизнес-плана. Учебно-методическое пособие для студентов. Томск, 2011.
3. Тихонова О.А. Методические рекомендации по разработке бизнес-плана для начинающих предпринимателей. Томск, 2013.

Влияние сочетания различных компонентов в новых рецептурах блюд на улучшение их вкусовых качеств и увеличение потребительского спроса

А. Жарникова, студентка

*Н.Ф. Мухина, мастер производственного обучения
ГБОУ СПО «Гусиноозерский энергетический техникум»*

Актуальность выбранной нами темы заключается в том, что в условиях современного кризиса предприятиям общественного питания трудно сохранять свой уровень деятельности. Низкая платежеспособность населения приводит к снижению товарооборота. И чтобы увеличить потребительский спрос, нужно создавать новые рецептуры блюд, не требующих повышения стоимости, но при

этом обладающих изысканным вкусом, ароматом - от которых просто невозможно отказаться.

Цель исследования - выявление закономерностей влияния сочетания компонентов в новых рецептурах блюд с использованием современных и старинных приправ и специй, на улучшение их вкусовых качеств.

Задачи: разработка новых рецептур блюд и технологических приемов их приготовления;

Проблема исследования - влияние улучшения вкуса на повышение потребительского спроса населения на кулинарную продукцию, расширение ассортимента, увеличение товарооборота на предприятиях общественного питания.

Объект исследования: салаты с различным сочетанием компонентов, приправ и специй, придающих особые вкусовые качества.

Предмет эксперимента: изучение технологического процесса приготовления салатов.

Гипотеза: мы предполагаем, что на улучшение вкусовых качеств салатов повлияет разработка новых рецептур, исследование технологии их приготовления, изучение спроса потребителей на это блюдо.

Введение

«Пищу имей умеренную, да не объядание владети.

Ибо сладкоядение и многоядение гроб есть всем страсем...

(из древнего писания)

Питание - одна из важнейших потребностей человеческого организма. Оно обеспечивает нас энергией для работы, является материалом для построения новых клеток и тканей, обеспечивает сопротивляемость нашего организма к различным заболеваниям.

Кулинарное искусство должно базироваться на научных основах. Овладение искусством приготовления пищи требует умения подбора рецептур блюд и изделий, знания технических и технологических приемов и способов.

Мы пытаемся открыть «дверь» в кулинарное искусство. Нам из этой двери поддается не всякому. Чтобы «пройти» в эту дверь приложить немалые усилия; зарядиться духом и энтузиазмом, оптимизма, веры в положительный результат. Для этого необходимо выполнить следующее: составить план работы.

ство (технологические карты, схемы, тесты); анализ потребительского спроса по анкетам; проведение презентации разработанных блюд, заключение.

Методы эксперимента:

словесно – иллюстрационный, информационный, частично – поисковый, практический, эвристический.

1. Исследование проекта

Исследовательская деятельность состоит в работе над составлением рецептов блюд, обладающих своеобразным вкусом и ароматом благодаря интересному сочетанию компонентов, добавлению старинных и современных приправ и специй.

В настоящее время мировое признание получила китайская кухня. Конечно, познать тонкости приготовления китайских блюд очень непросто. Поэтому мы решили осуществлять эти познания постепенно и очень осторожно и разработали рецепты трех очень разных по набору продуктов салатов.

Начнем наше исследование с составления технологических карт

Салат «Гармония» Технологическая карта

Наименование продукта	Норма брутто (грамм)	Норма нетто (грамм)
Лапша крахмальная сухая	13	40
огурцы свежие	25	18
яйцо	1	36
мясо говядина	57	38 (обжаренное)
лук репчатый	25	16
соль	2	2
перец черный молотый	0,1	0,01
масло растительное или оливковое	30	30
Выход:		150

Технология приготовления:

Лапшу крахмальную заваривают кипятком и откидывают на дуршлаг. Огурцы свежие после холодной обработки нарезают соломкой. Из яйца приготавливают яичные блинчики и нарезают их соломкой. Мякоть говядины нарезают соломкой и обжаривают на сильном огне, на масле растительном. Румяная корочка должна быть слегка золотистой. Подготовленный репчатый лук, нарезанный соломкой, пассируется также до золотистого оттенка. Все компоненты соединяются, заправляются брезом (соком, оставшимся при обжарке), специями (соль, перец черный) и выкладывают в салатницу. Блюдо

можно украсить зеленью петрушки, укропа, лука. Для яркости цвета можно добавить чуть-чуть красного болгарского перца, а для остроты соус со стеблем бамбука.

Салат « Пикантный» в корзиночках

Технологическая карта

Наименование продукта	Норма брутто (грамм, шт.)	Норма нетто (грамм)
Для теста:		
мука	140	140
маргарин	80	80
яйцо	2	80
сахар	20	20
сода, соль	1 \ 1	1 \ 1
итого теста:		320(на 10 шт.)
выход одной корзиночки		30
Для салата:		
крабовые палочки	200	200
яйцо	1	40
лук репчатый	30	25
яблоко свежее	35	30
перец сладкий болгарский	8	5
огурец свежий	100	90
помидор свежий	100	90
специи (соль, перец)	по вкусу	по вкусу
сметана	80	80
зелень	18	18
выход:		30\60

Технология приготовления:

Для теста:

Маргарин растирают с сахаром и солью, добавляют муку и размешивают. Затем всыпают муку с содой, замешивают тесто и оставляют в холод на 2 часа. После этого раскатывают в пласт, толщиной 8 мм, вырезают кружочки по размерам форм и выкладывают на смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки. Выпекают при температуре 220 градусов 15 минут.

Для салата:

Крабовые палочки, яйца вареные, яблоки, репчатый лук, помидоры, огурцы нарезают соломкой или мелким кубиком. Смешивают часть продуктов для украшения. Осторожно перемешивают салат и закладываем в подготовленные корзиночки. Оформляем салат из огурцов, помидоров, зеленью.

Салат «Гавайский»

Наименование продукта	Норма брутто (грамм, шт.)	Норма нетто (грамм)
мякоть куриной грудки	480	250
кукуруза консервированная	220	200
грибы маринованные или в меру соленные	220	200
свежие или консервированные ананасы	250\220	200
морковь свежая	100	85(отварная)
специи (соль, перец)	по вкусу	по вкусу
зелень	15	15
выход:		1000

Технология приготовления:

Обработанную куриную грудку отварить при слабом огне до готовности и, остывшую нарезать соломкой. Грибы освободить от маринада или рассола и нарезать тоже соломкой. Часть моркови отварной нарезать соломкой, а часть оставить на украшения. Свежие ананасы очистить от кожицы, нарезать соломкой, сохранив как можно больше сока. Консервированную кукурузу осторожно выкладывать из банки, не повреждая форму. Все компоненты соединить, перемешивая и заправляя специями, или уложить в прозрачную салатницу слоями, прослаивая майонезом. Сверху полить оставшимся по рецептуре майонезом и украсить цветами из моркови и зеленью.

2. Анализ и получение результатов по проекту

В рецептуру салата «Гармония» включили крахмальную лапшу. С ней очень неплохо сочетаются свежие огурцы, яичная соломка, слегка обжаренное мясо, пассированный лук. По традиции китайской кухни этот салат не заправляется обычными салатными заправками (майонезом, сметаной и т. п.) Вместо заправки при соединении компонентов, добавляется брез, в котором обжаривались мясо и лук. Это придает салату сочность и остроту.

В салате «Пикантном» свежие овощи: перец болгарский, огурцы, помидоры, лук, хорошо сочетаются с яблоком и крабовыми палочками. Заправляется он не майонезом, а сметаной. Это придает салату особую нежность и пикантность.

Салат «Гавайский» привлекает потребителей уже названием. А назвали его так потому, что в рецептуру входит ананас. Этот экзотический плод придает блюду кисло - сладкий привкус. Остроту салату придают маринованные или не слишком соленные грибы, а кон-

сервированная кукуруза украшает своей яркой окраской и придает сочность. Для выполнения поставленных задач, мы разработали анкету изучения потребительского спроса. Приготовленные и оформленные нами салаты дегустировали 40 человек (учащиеся, преподаватели, другие работники техникума, родители). Они заполнили, предложенные нами анкеты. Мы проанализировали эти анкеты и систематизировали их по показателям.

Таблица показателей

№ п/п	Наименование показателей	Ответ – да количество	Ответ – нет количество
1	Внешний вид	30	10
2	Консистенция	35	5
3	Вкус	30	10
4	Цвет	35	5
5	Запах	32	8
6	Соотношение компонентов	30	10
7	Сочетание компонентов	38	2

Подсчитав ответы «да» и «нет», мы сделали вывод, что 75% опрошенных потребителей удовлетворили показатели качества, соотношения и сочетания компонентов, и только 25 % по некоторым показателям ответили - «нет». В этих анкетах посетители указывали свои предложения и мы, конечно же, учтем их при дальнейшей работе.

По мнению некоторых дегустаторов в салат «Гавайский» следует добавить каких-либо изысканных приправ типа «карри» или отдельных ее компонентов, а в «Гармонию» заправить соевым соусом, имбирем или мускатом.

Чтобы вкус салата «Пикантный» был более выраженным, рекомендуют приправить его жгучими специями (острым красным перцем, хмели – сунели и соусом из стебля бамбука). Некоторые потребители отметили, что выход салата «Пикантный» можно увеличить.

Заключение

Опытно-экспериментальным путем мы определили что, сочетание компонентов в новых рецептурах блюд с использованием современных и старинных приправ и специй улучшает вкусовые качества и увеличивают потребительский спрос на блюда.

Анкета изучения потребительского спроса

Ответьте, пожалуйста, на вопросы: Да или Нет

Удовлетворяют ли Вас показатели качества приготовления блюд:

Внешний вид

Консистенция

Соотношение компонентов по количеству вложения

Сочетание компонентов _____

Вкус

Цвет _____

Запах _____

Какие Ваши предложения по улучшению качества предлагаемых Вам блюд?

Литература:

1. Ковалева Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.Л. Технология приготовления пищи. М.: Омега-Л, 2003 г.

2. Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Общее руководство под разработкой А.Н. Ершова и других. М., Экономика, 1983 г.

3. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий под редакцией Скурихина М.И. – М.: 2004г. и другие года издания.

Использование морковной клетчатки в колбасном производстве

*М.Бондарева, С.Батожанова, студентки,
А.Г. Прыткова, мастер п/о, Р.О. Упхорова, преподаватель,
ГБОУ СПО «Бурятский республиканский техникум пищевой и
перерабатывающей промышленности»*

Современные тенденции в питании человека, стремящегося вести здоровый образ жизни, требуют получения мясопродуктов минимальной энергетической ценности, с минимальным количеством жира, повышенным количеством белка, наличием веществ, улучшающих пищеварение, всасывание и обмен веществ.

Вторым фактором, определяющим предпочтения потребителя, является негативное отношение к соевым белкам в рецептуре мясных продуктов. Созданные средствами массовой информации иллюзии, что практически все дефекты органолептических показате-