

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/kursovaya-rabota/112290>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение.....	3
1. Основная часть.....	7
1.1 Теоретическая часть.....	7
1.2 Практическая часть.....	10
1.2.1 Характеристика сырья.....	10
1.2.2 Разработка рецептур сложной горячей кулинарной продукции	12
1.2.3 Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.....	14
1.2.4 Составление технико-технологических карт.....	17
1.2.5 Составление технологических карт.....	24
1.2.6 Калькуляция цен.....	28
2. Графическая часть.....	29
Заключение.....	32
источников.....	34
Приложения.....	36

ВВЕДЕНИЕ

Тема курсовой работы - «Актуальный ассортимент и особенности приготовления к подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг)».

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания разрабатываются новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд.

В настоящее время появилась тенденция использования в рецептуре приготовления различных растений, в том числе десертных овощей, к которым относят ревеня, спаржу, артишок и др.

Ревень - в пищу используют черешки листьев. Ревень благотворно действует на пищеварение. В черешках содержится 2,5% сахаров, 0,7% белков, минеральных веществ: 325 мг калий, витаминов 10 мг % С, В1, В2, РР.

Спаржа - многолетнее растение с мощным корневищем. В пищу употребляют молодые побеги, отбеленные на свету (зеленая спаржа обладает высокой биологической ценностью), достигшие 18-20 см длины и 0,5-2,5 см толщины, с еще нераспустившейся головкой. Спаржу используют в отварном виде. Спаржа - ценный диетический продукт, благотворно действует на почки, печень, при подагре. В спарже содержатся 2,3% сахаров, 1,9% белков, минеральных веществ: 196 мг %), витамины 20 мг % С, группы В, РР.

Артишок - многолетнее растение, используют мясистое цветоложе и широкие сочные основания чешуй неразвернувшейся цветочной корзинки. Их употребляют в отварном виде. Нежная мякоть - диетический продукт обладает высокими пищевкусовыми свойствами. В артишоке содержатся 12,7% Сахаров, 2,2% белков.

Шампиньон считается одним из наиболее популярных грибов у кулинаров и культивируется более чем в 70 странах.

Полезные нутриенты, содержащиеся в сыре, улучшают пищеварительные процессы. В своем составе сыр имеет полный витаминный комплекс для развития организма.

На сегодняшний день ресторанный бизнес очень актуален и стремительно развивается вперед.

Доказательством тому существует кейтеринг. Кейтеринг - это оказание услуг по организации питания; ресторанное обслуживание вне стационарного помещения, устройство выездного мероприятия общественного питания.

Таким образом, тема курсовой работы «Актуальный ассортимент и особенности приготовления к подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг)» является актуальной.

Целью данной курсовой работы является разработать актуальный ассортимент и особенности приготовления к подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания.

Для достижения цели необходимо решить следующие задачи:

- разработать ассортимент блюд и кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания;
- описать технологический процесс приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания;
- составить технологические и технико-технологические карты на блюда из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания;
- составить технологические схемы на блюда из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания,
- описать организацию работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания,
- оценить пищевую ценность сложной горячей кулинарной продукции из десертных овощей,
- рассмотреть контроль качества сырья, технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания и др.

Объект исследования - сложная горячая кулинарная продукция.

Предмет исследования - сложная горячая кулинарная продукция из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания.

Гипотеза исследования - расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции путем использования в рецептуре приготовления десертных овощей, грибов, сыра, и разработка нормативно-технической документации на новый вид продукции - технологических и технико-технологических карт. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Методы исследования:

- анализ данных из обзора литературы,
- метод органолептической оценки качества продукции общественного питания,
- физико-химические методы,
- микробиологические методы,
- метод расчета пищевой и энергетической ценности.

При разработке курсовой работы необходимо руководствоваться требованиями следующих документов: Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «Закон о защите прав потребителей», Федеральный закон N 29-ФЗ «Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», СП 2.3.6.2203-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» и др.

Теоретическая и практическая значимость. Данная работа имеет высокую теоретическую и практическую значимость, т.к. разработанная сложная горячая кулинарная продукция из овощей, грибов, сыра, рекомендована для выездного обслуживания.

Перечень глав работы:

1. Основная часть
 - Теоретическая часть
 - Практическая часть
 - Характеристика сырья
 - Разработка рецептур сложной горячей кулинарной продукции
 - Расчет пищевой и энергетической ценности блюд
 - Составление технико-технологических карт
 - Составление технологических карт
 - Калькуляция цен
2. Графическая часть.

1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Теоретическая часть

Организация процесса приготовления и разработки ассортимента сложной горячей продукции из десертных овощей является актуальной задачей в отрасли общественного питания.

Актуализируем ассортимент и уточним особенности приготовления к подготовке к реализации горячих блюд из десертных овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания.

К десертным овощам относятся спаржа и артишоки, ревень.

У спаржи необходимо молодые побеги очистить от кожицы, не отрывая головки. Нижняя грубая часть побега отрезается и используется для приготовления пюре и варки бульона. Очищенная спаржа связывается в пучки и закладывается в холодную воду. Белую спаржу применяют при приготовлении соуса, супа-пюре, отварного блюда с соусом, зеленую спаржу — для приготовления гарнира.

Артишок - крупное соцветие с мясистым цветоложем. При обработке срезают стебель и верхнюю грубую часть лепестков корзинки, удаляя внутреннюю тычинку.

Обработка ревеня. В пищу используют сочные, молодые листовые черешки прикорневых листьев, розового цвета. У молодого черешка обрезают листья, у «старого» нужно снять кожицу и промыть.

Приготовление фирменных блюд сложной горячей кулинарной продукции «Суп из спаржи, шампиньонов, сыра», соус «Ревень с сыром и белыми грибами и белыми грибами» осуществляется в производственных цехах.

Тепловая обработка блюд из десертных овощей осуществляется в горячем цехе кафе. Цех предназначен для приготовления горячих блюд и напитков [5].

Горячий цех расположен на одном уровне с залами, со стороны дворового фасада здания, в помещениях с естественным освещением. Горячий цех имеет удобную связь с холодным цехом, торговым залом, а также с моечными столовой и кухонной посуды [4].

Цех имеет тепловое, механическое и немеханическое (нейтральное) оборудование, необходимый инвентарь и инструменты. Приточно-вытяжная вентиляция мощная (скорость движения воздуха 1-2 м/с; относительная влажность 60-70%) [4].

Таблица 1 - Оборудование горячего цеха

Наименование оборудования Тип, марка Кол-во Габаритные размеры, мм

1. О защите прав потребителей: федер.закон Рос.Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I: принят Государственной Думой 11 октября 2007 г.: одобр. Советом Федерации 17 октября 2007 г.: ред. от 25 октября 2007 года // Рос. газ.- 1992.- 7 апреля. Рос. газ. № 241- 2007.- 27 октября.
2. Об утверждении республиканских нормативов градостроительного проектирования «Градостроительство. Планировка и застройка городских округов и поселений ЧР»: Постановление Кабинета Министров ЧР 2008 г. N 21, в ред. Постановления Кабинета Министров ЧР от 11.09.2008 № 259 // Вести Чувашии N 7.- 2008.- 21 февраля.
3. О техническом регулировании: федер.закон Рос.Федерации от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ: принят ГД ФС РФ 15 декабря 2002 г.: одобр. Советом Федерации 18 декабря 2002 г.// Рос. газ. N 245.- 2002.- 27 декабря. Рос.газ. - 2010.- 30 сентября.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер.закон Рос.Федерации от 26 апреля 2004 г. N 29-ФЗ: принят ГД ФС РФ 26 марта 2004 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. // Рос.газ. - 2000.- 2 января.
5. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Методы микробиологических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.9-2016. - Введ. 2017-01-01. - Москва: Стандартинформ. 2016. - 8 с.
6. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. - 10 с.
7. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54607.3-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. - 19 с.
8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. - 9 с.
9. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие

- технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. –13 с.
10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. – Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 14 с.
11. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31987 – 2012. –Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
12. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.2 – 2012. –Введ. 2014-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. -32 с.
13. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 15 с.
14. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям [Текст] : ГОСТ Р 54607.1-2011. - Введ. 2013-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.
15. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. - Введ. 2008-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2007. – 30 с.
16. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1 – 2001. - Введ. 2001-07-01. - Москва: Госстандарт России, 2001. – 21 с.
17. Основные требования к рабочей документации. СПДС [Текст]: ГОСТ 21.101-97. - Введ.1998-04-01. - Москва: Изд-во стандартов, 1997. – 27 с.
18. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324 – 03. – Введ. 2003-06-25. – Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.
19. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. - Введ. 2002-07-01. – Москва: Минздрав России, 2002. – 168 с.
20. Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : СанПиН 2.3.6.1079-01. - Введ. 2001-02-01. – Москва: Минздрав России, 2001. – 72 с.
21. СНиП 31-05-2003. Общественные здания административного назначения (приняты постановлением Госстроя РФ от 23 июня 2003 г. № 108). // М.: Стандарт информ, 2003.-58 с.
22. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения. – М.: Минстрой России, 2009.-49 с.
23. МУК 4.2.1.1847-04. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.). // М.: Стандарт информ, 2004.-18 с.
24. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. / Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие - 2-е изд.,испр. и доп. . – М.: Дашков и К, 2008. – 328 с.
25. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2007. – 247 с.
26. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/ Л. А. Радченко.- Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.- 373 с.
27. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/ Л. А. Радченко. – Изд. 5-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.
28. Ратушный, А.С. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
29. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Е. А. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.-288с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - Изд. 7-е . - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. - 688 с.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост. А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада», К.: Изд-во «Арий», 2006. – 680 с.
32. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. –М.: Делипринт, 2002. –236 с.
33. Технология продукции общественного питания / Под общей редакцией проф. А.С.Ратушного. – В 2-х т. –

М.: Мир, Колос С, 2004. – 760 с.

34. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов / И.Н. Фурс. - Минск: Новое Знание, 2002. -798 с.

35. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для учреждений начального профессионального образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: Академия, 2004. -282 с.

36. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра [Электронный ресурс]. - URL:

https://vuzlit.ru/213338/tehnologicheskij_protseess_prigotovleniya_slozhnyh_holodnyh_blyud_zakusok_syra_prigotovleniya_g
(дата обращения: 12.01.2020).

37. RussianFood. блюда [Электронный ресурс]. - URL: http://tepka.ru/trud_devochki/3.html (дата обращения: 10.01.2020).

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/kurovaya-rabota/112290>