

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/114719>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ИССЛЕДОВАНИЕ АКТУАЛЬНЫХ ТЕНДЕНЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ БАРАНИНЫ 5

1.1 Особенности приготовления и организации производства горячих блюд из баранины 5

1.2 Значение блюд из баранины в питании человека 9

ГЛАВА 2. РАСЧЕТНО – ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАЗРАБОТКА ГОРЯЧЕГО БЛЮДА 13

2.1 Технологические расчеты рецептуры на блюдо «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 13

2.2 Разработка технологического процесса приготовления блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 14

2.3 Организация технологического цикла производства блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 16

2.4 Расчет стоимости готового горячего блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 18

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 21

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 23

ПРИЛОЖЕНИЯ 25

Приложение А Техничко – технологическая карта на блюдо «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 25

Приложение Б Расчет пищевой ценности горячего блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 27

Приложение В Схема приготовления блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами» 28

ВВЕДЕНИЕ

Мясо и мясопродукты являются одной из важных элементов питания человека, это источник белков и витаминов, нужных для обычного развития организма. Мясо является одним из главных источников животных жиров в питании человека.

Блюда из мяса и мясопродуктов – это важнейшие источники белка в питании человека. Особая роль мясных белков обусловлена их сбалансированностью по аминокислотному составу, а также высоким коэффициентом усвоения – до 97%.

Развитие предприятий общественного питания невозможно без расширения и совершенствования ассортимента реализуемых блюд. Самой обширной группой блюд в меню кафе, и ресторанов являются горячие блюда, при этом блюда из мяса и мясопродуктов занимают особое место.

Наиболее популярны блюда из следующих видов мяса: свинина, говядина и домашняя птица. При этом баранина незаслуженно пользуется гораздо меньше потребительской популярностью. Баранина является ценным продуктом питания, так как по содержанию полезных веществ и калорийности она может восполнять энергетические потребности человеческого организма.

Таким образом, актуальна разработка горячих блюд из баранины.

Цель данной работы – рассмотреть ассортимент, приготовление и способы реализации блюд из баранины.

Задачи данной работы:

- 1) Описать особенности приготовления и организации производства горячих блюд из баранины;
- 2) Определить значение блюд из баранины в питании человека;
- 3) Осуществить технологические расчеты рецептуры на блюдо «Плов с бараниной и запеченными фруктами»;
- 4) Разработать технологический процесс приготовления блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами»;
- 5) Описать организацию технологического цикла производства блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами»;

б) Произвести расчет стоимости готового горячего блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами». Структура. Данная работа состоит из введения, двух глав, шести параграфов, заключения, списка литературы, и приложений.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе данной работы был рассмотрен ассортимент, приготовление и способы реализации блюд из баранины.

Были решены следующие задачи данной работы:

- 1) Описаны особенности приготовления и организации производства горячих блюд из баранины;
- 2) Определено значение блюд из баранины в питании человека;
- 3) Осуществлены технологические расчеты рецептуры на блюдо «Плов с бараниной и запеченными фруктами»;
- 4) Разработан технологический процесс приготовления блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами»;
- 5) Описана организация технологического цикла производства блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами»;
- 6) Произведен расчет стоимости готового горячего блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами». Значение сложных горячих блюд из мяса, в питании человека определяется следующим: мясо и мясные продукты являются источником полноценных белков, липидов, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов, потребление которых необходимо для нормального функционирования организма. Баранина, среди других видов мяса обладает наиболее сбалансированным составом полиненасыщенных жирных кислот, является источником витаминов группы В, Е, РР, пантотеновой, парааминобензойной, фолиевой кислот, холина.

Из баранины, приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд.

В ходе данной работы был разработан технологический процесс приготовления блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами». Был произведен расчет пищевой и энергетической ценности, которая составила 383,8 ккал.

Была произведена калькуляция блюда «Плов с бараниной и запеченными фруктами», продажная стоимость 1 порции блюда (205 г) составит 82 рубля.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Абутидзе Т. С. Тенденции развития отрасли общественного питания // Образование. Наука. Научные кадры. 2019. №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tendentsii-razvitiya-otrasli-obschestvennogo-pitaniya-v-moskve> (дата обращения: 10.04.2020)
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. -М.: Дашкова и К, 2015. – 350 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2015. – 31 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2015. – 30 с.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ, 2015. – 25 с.
6. Захарова И. И., Крылова Р. В. Механизмы и стратегии ценообразования в индустрии питания // Вестник НГИЭИ. 2014. №11. С. 41-46.
7. Ким Е. В. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания // Известия ТулГУ. Технические науки. 2013. №6. С. 36-44.
8. Крапива Т. В., Уржумова А. И. Особенности товародвижения на предприятиях общественного питания // Техника и технология пищевых производств. 2019. №3. С. 406-412.
9. Коков Е. П. Ключевые компетенции персонала предприятия общественного питания // Символ науки. 2017. №6. С. 156-159.
10. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.М., Ястина Г.М. - М.: Колос, 2015.- 216 с.
11. Петрова А. Е. Использование баранины в технологии мясопродуктов / А. Е. Петрова // Инновации и

современные технологии в сельском хозяйстве: сборник научных статей. - Ставрополь: АГРУС СГУ, 2015. - С. 110 - 115.

12. Пирогова А. М., Свиридова Е. И. Ресторан, кафе, закусочная. Особенности бухгалтерского учета и налогообложения. Вершина, 2011. - 176с.

13. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Академия, 2013. - 176 с.

14. Тагирова В. П. Требования безопасности к производству продуктов из баранины / В. П. Тагирова //Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения: сборник материалов международной научно-практической конференции, (26 января 2018 г.). - Краснодар: Изд. КубГТУ, 2018.- С. 183 -186.

15. Торопова В. В. Экономика предприятия общественного питания. Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. - 49 с.

16. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 352 с.

17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 416 с.

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/114719>