

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/160406>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 4

1.МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ 5

1.1.Материалы исследования 5

1.2.Методы исследования 8

2.ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ 9

2.1.Отработка рецептуры и технологии блюда 9

2.2.Технологическая схема блюда 12

2.3.Карта технологического процесса блюда 12

2.4.Схема технологического оборудования 14

2.5.Пищевая ценность блюда 15

2.6.Биологическая ценность белков блюда 19

2.7.Физико-химические показатели блюда 22

2.8.Потери массы и сухих веществ блюда 25

3.ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА БЛЮДО 27

Заключение 28

Список использованных источников 29

ПРИЛОЖЕНИЯ 32

Введение

В современных экономических условиях, для успешного конкурентирования и функционирования на рынке, предприятия общественного питания нуждаются в систематическом изучении и внедрении новейших отечественных и зарубежных инновационных разработок как в сфере совершенствования технологического оборудования, так и в области современных форм организации процессов обслуживания клиентов.

Основным направлением развития общественного питания являются новшества в технологии производства продукции, применение новейших видов автоматизированного оборудования, принципиально новых способов обработки продукции, которые дадут возможность сократить время производства продукции общественного питания и тем самым будут способствовать повышению экономической эффективности производства данной продукции. [22]

Спрос на продукцию и услуги предприятий общественного питания с годами непрерывно изменяется и растет. На данном этапе развития отрасли прослеживается тенденция к производству функциональной продукции, которую отличают не только вкусовые качества и калорийность, но и польза для здоровья человека, а также производство блюд из так называемых экопродуктов, увеличивается спрос на вегетарианские и веганские блюда, все эти факторы связаны с тем, что сейчас люди особенно сильно тяготеют к здоровому образу жизни, а в частности- обеспечению здорового питания. [21]

Главной составляющей в обеспечении здорового питания являются овощи. Главным их преимуществом выступает пищевая ценность, но кроме того, в них имеются легкоусвояемые сахара, такие как глюкоза, фруктоза, сахароза. Овощи богаты клетчаткой, а также в них содержатся такие минеральные вещества, как калий и кальций, которые необходимы человеческому организму для правильного функционирования. Блюдами, с помощью которых можно обогатить свой рацион разнообразными овощами, являются супы, поскольку в них содержится, как правило, целый набор разнообразных овощей. Однако, помимо этого, супы обладают целым рядом полезных качеств.

Диетологи много лет говорят о пользе супов для организма человека. Так, супы, богатые овощами и клетчаткой, помогают работе ЖКТ, улучшают перистальтику кишечника, дают энергию и обладают согревающим эффектом. Также супы помогают в укреплении иммунитета и являются хорошим источником

жидкости.

В связи со всеми вышеперечисленными полезными свойствами для организма, потребность в супах на предприятиях общественного питания заметно возросла, а потребитель хочет видеть широкий ассортимент данной категории блюд. В связи с этим, шеф-повара предприятий общественного питания занимаются разработкой новых рецептур данной категории блюд и разработкой технологической документации на них, с целью повышения конкурентоспособности и увеличения ассортимента и качества блюд. Всеми приведенными выше аргументами и обусловлена актуальность рассматриваемой темы.

Целью данной курсовой работы является разработка нормативной документации на блюдо «Баварский суп с копченостями».

Цель достигается путем решения следующих задач:

- изучения характеристик и показателей качества сырья, используемого для приготовления блюда;
- разработки рецептуры и технологии блюда;
- разработки технологического процесса приготовления блюда;
- составления технологической документации на блюдо.

Блюдо является новым, с этим и связана необходимость разработки на него нормативной документации.

1. Материалы и методы исследования

1.1. Материалы исследования

Для приготовления блюда «Баварский суп с копченостями» используется следующее сырье: чечевица, картофель, грудинка свиная копченая, морковь, лук репчатый, томатная паста, чеснок, соль, перец черный молотый.

Все сырье должно соответствовать требованиям нормативной документации, не иметь отклонений от указанных в ней органолептических, физико-химических показателей, находиться в пределах сроков годности. Требования к сырью, необходимому для приготовления данного блюда сведен в таблицу 1.

Таблица 1

Характеристика сырьевых компонентов блюда «Баварский суп с копченостями»

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты
1	2	3	4

Чечевица ГОСТ 7066-2019

В массе - ровный зеленый цвет светлых оттенков. Допускается наличие единичных мраморных семян; незначительная примесь темно-зеленых, частично или полностью покрасневших, побуревших, а также потемневших семян чечевицы в количестве, не нарушающем в массе зеленого цвета светлых оттенков 1) Повреждения чечевичной зерновкой, наличие семян, имеющих внутри жука или личинку, или следы их пребывания в виде свободной полости.

2) Наличие зерен перезревших, с пустотами и трещинами

3) Наличие растительной и минеральной примеси

4) Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности

Картофель ГОСТ 7176— 2017 Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при обычной очистке. Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм. Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади не более 1/4 поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм Допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии не более одного хода) 1) Плоды увядшие (сморщенные), заплесневевшие, загнившие

2) Наличие плодов позеленевших, с коричневыми пятнами

3) клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади превышающей 1/4 поверхности клубня

4) Не допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии более одного хода)

Грудинка копченая ГОСТ Р 54043-2010

Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее. Брюшина с сосками

удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см. Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более 2,5 см.

На поверхности бахромки или остатки щетины, края рваные, присутствует брюшина с сосками.

Мышечная ткань окрашена неравномерно, присутствуют серые пятна.

Морковь ГОСТ 32284-2013 Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки, % от массы, не более 5.

Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более 1.

Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинкой, частей корнеплодов длиной менее 70 мм

Лук репчатый ГОСТ 34306- 2017 Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Наличие сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы, с длиной высушенной шейки более 5 см, проросших луковиц, при весенне-летней реализации с длиной пера не более 1 см.

Наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.

Томатная паста ГОСТ Р 54678-2011

Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов.

Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе

Примеси растительного происхождения.

Посторонние примеси.

Перец черный молотый ГОСТ 29050-91

Порошкообразный, темно-серый различных оттенков, Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах

Соль поваренная пищевая ГОСТ Р 51574-2000 Соль должна обладать соленым вкусом, белого цвета, сыпучая, Массовая доля влаги не должна превышать 1%. Посторонние привкусы и запахи,

Список использованных источников

1. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.
2. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52 -ФЗ.
3. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
4. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
8. ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
12. Сборник рецептов блюд национальных кухонь. Часть 5 – М.: «Хлебпродинформ», 2001
13. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -М.: Дели принт, 2002 - 236 с.
14. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.
15. Васюкова А.Т. Учебник. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 2018.
16. Кадакова Ю.П. М.М. Мурзина. Механическая обработка овощей и грибов. Учебное пособие. Кармаскалы - 2016 г.
17. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. Учебное пособие: для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
18. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З.П.Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2015
19. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с
20. Моргунова А. В., Стюдеманн Т. А. Научно-технический прогресс в общественном питании //МАТЕРИАЛЫ III ЕЖЕГОДНЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО ИНСТИТУТА КООПЕРАЦИИ- 2017. - С. 217-219.
21. Чекалдин А. М. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания //Вестник НГИЭИ. – 2017. – №. 8 (75).
22. Журнал Horeca magazine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.horeca-magazine.ru>
23. Кленмаркет [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.klenmarket.ru>
24. Журналы: «Питание и общество, «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости».

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/160406>