*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/172157*

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Технология продукции общественного

ВВЕДЕНИЕ 2
1. ОБЗОР СОВРЕМЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 5
1.1 Физиологическое значение картофеля в питании человека 5
1.2 Современные требования к качеству и безопасности картофеля 10
1.3 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 11
1.4 Обеспечение безопасности кулинарных изделий в процессе приготовления пищи 13
2. ОБЪЕКТ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ 19
2.1 Объект исследования 19
2.2 Методы исследования 20
3. РЕЗУЛЬТАТЫ СОБСТВЕННЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ 21
3.1. Обоснование выбора сырья 21
3.2. Характеристика сырья для приготовления блюд из картофеля и его подготовка процессу приготовления пищи 22
3.3 Порядок отработки рецептуры разработанного блюда 26
3.4 Разработка рецептуры, технологии приготовления и пищевой энергетической ценности блюд 27
3.5. Разработка технологических карт блюд с учетом принципов ХАССП 29
3.6 Изменение, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки овощей 30
3.7 Оценка пищевой и энергетической ценности разработанных блюд из картофеля 32
3.8 Органолептическая оценка качества разработанных блюд из картофеля 32
3.9 Оформление и подача фирменных блюд в Чувашской кухне 32
4.0 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ОТПУСКУ БЛЮД 37
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 39
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 41

В последние годы представления о пищевой ценности картофеля как важнейшего продукта в питании человека заметно меняются, что во многом вызвано интенсивным развитием селекции в направлении повышения питательности картофеля, а также проведением углубленных исследований в области его биохимического состава.
Питательная ценность картофеля была признана не сразу. С этим связано много курьезных случаев. Например, английский адмирал Френсис Дрэйк в 1586 г. доставил клубни картофеля в Англию и передал своему садовнику, чтобы тот высадил на самой лучшей земле и тщательно ухаживал за растениями. Садовник с большим усердием выполнил поручение. Картофель взошел, отцвел, на ботве появились зеленые ягоды. Садовник, приняв их за плоды, попробовал. Обнаружив, что они не вкусные, он сказал с досадой: «Все мои труды пропали понапрасну». Садовник показал ягоды адмиралу, тот приказал ему выдернуть растение с корнем, чтобы они не причинили какого-нибудь вреда саду. К своему удивлению, садовник под каждым кустом увидел много таких же клубней, какие посадил. Клубни отварили и дали садовнику отведать. «Ах! – воскликнул он, – какое драгоценное растение!». После этого садовник не только сам выращивал картофель, но и помогал возделывать его другим.
За последние 50-100 лет наши знания о химическом составе пищи и физиологической ценности отдельных ее элементов (и комплексов) значительно расширились. Все это важно учитывать в рамках современной концепции питания человека не только для утоления чувства голода, но и с точки зрения здорового питания. Этот подход заставляет по-новому оценить все составляющие пищевые элементы в клубнях картофеля.
Пищевая ценность картофеля во многом обуславливается благоприятным сбалансированным соотношением наиболее важных питательных веществ (крахмал, протеин, жиры, витамины, минеральные вещества, антиоксиданты антоциановой и каротиноидной природы и другие компоненты) в клубнях.
Вместе с тем, в мировой литературе данные относительно содержания в клубнях картофеля основных

питательных веществ существенно варьируют. Это объясняется тем, что биохимический состав клубней зависит от многих факторов: сорта, почвенных и погодных условий, удобрений, технологии выращивания, степени вызревания, режимов хранения и др.
Обладая достаточно высоким потенциалом содержания аскорбиновой кислоты и особо ценных веществ – антиоксидантов (антоцианы, каротиноиды), картофель может играть важную роль в профилактике целого ряда заболеваний и в этом отношении он – один из важнейших продуктов в здоровом диетическом питании человека.
По оценкам диетологов из Великобритании, в питании современного человека ключевое значение имеет правильно сбалансированное соотношение отдельных видов продуктов. При этом в здоровой сбалансированной диете наиболее благоприятным соотношением считается, когда доля картофеля, хлеба и других зерновых продуктов составляет не менее 33%, овощей и фруктов – 33%, молока и молочных продуктов – 15%, мяса, рыбы и других альтернативных продуктов – 12%, продуктов, содержащих жиры и сахара – 7%.
В белке картофеля содержится 8 из 20 незаменимых аминокислот. Значительная часть суточной потребности в витамине С удовлетворяется за счет картофеля. При потреблении 100 г картофеля, сваренного в кожуре и очищенного перед употреблением организм человека получает около 20 г углеводов, 2 г белка, 0,1 г жира и 2 г клетчатки, хотя эти показатели также могут варьировать в зависимости от сортовых особенностей, условий выращивания и других факторов.
В свете современных знаний и представлений значение отдельных компонентов биохимического состава картофеля с точки зрения здорового питания человека оценивается по-разному.
Оказалось очень важным то обстоятельство, что в картофельном клубне много воды (75% и более) и сама по себе концентрация энергии (т.е. плотность питательных веществ на 100 ккал) относительно низкая. В картофеле эта концентрация соответствует примерно тому, что требуется организму человека в процессе переваривания и ассимиляции пищи. По этому показателю картофель более соответствует потребности взрослого человека по сравнению с другими продуктами питания растительного и животного происхождения.
Таблица 1 — Содержание минеральных веществ, витаминов и органических кислот клубней сразу после уборки урожая

| Минеральные вещества, мг | Витамины, мг | Органические кислоты, мг |
|---|---|---|
| Калий 445,0 | Водорастворимые | |
| Кальций 10,0 | С- аскорбиновая к-та 17,0 | Лимонная 510 |
| Фосфор 50,0 | В1 - тиамин 0,11 | Яблочная 90 |
| Магний 25,0 | В2 - рибофлавин 0,045 | Салициловая 0,12 |
| Натрий 10,0 | В3-5- пантотеновая к-та 0,4 | |
| Железо 0,8 | В6 - пиридоксин 0,21 | |
| Марганец 0,15 | В9 - фолиевая к-та 0,007 | |
| Медь 0,15 | РР - ниацин 1,22 | |
| Цинк 0,27 | Жирорастворимые | |
| Селен 0,004-0,02 | Каротин (провитамин) 0,01 | |
| Фтор 0,01 | Е-токоферол 0,06 | |
| Йод 0,004 | К 0,05 | |

Таблица составлена Люценко В.Ф на основе данных ФАО, МСХ США (USA), ВНИИКХ
Обладая достаточно высоким потенциалом содержания аскорбиновой кислоты и особо ценных веществ – антиоксидантов (антоцианы, каротиноиды), картофель может играть важную роль в профилактике целого ряда заболеваний и в этом отношении он – один из важнейших продуктов в здоровом диетическом питании человека.
По оценкам диетологов из Великобритании, в питании современного человека ключевое значение имеет правильно сбалансированное соотношение отдельных видов продуктов. При этом в здоровой сбалансированной диете наиболее благоприятным соотношением считается, когда доля картофеля, хлеба и других зерновых продуктов составляет не менее 33%, овощей и фруктов – 33%, молока и молочных продуктов – 15%, мяса, рыбы и других альтернативных продуктов – 12%, продуктов, содержащих жиры и сахара – 7%.
В белке картофеля содержится 8 из 20 незаменимых аминокислот. Значительная часть суточной потребности в витамине С удовлетворяется за счет картофеля. При потреблении 100 г картофеля, сваренного в кожуре и очищенного перед употреблением организм человека получает около 20 г

углеводов, 2 г белка, 0,1 г жира и 2 г клетчатки, хотя эти показатели также могут варьировать в зависимости от сортовых особенностей, условий выращивания и других факторов.
В свете современных знаний и представлений значение отдельных компонентов биохимического состава картофеля с точки зрения здорового питания человека оценивается по-разному.
Оказалось очень важным то обстоятельство, что в картофельном клубне много воды (75% и более) и сама по себе концентрация энергии (т.е. плотность питательных веществ на 100 ккал) относительно низкая. В картофеле эта концентрация соответствует примерно тому, что требуется организму человека в процессе переваривания и ассимиляции пищи. По этому показателю картофель более соответствует потребности взрослого человека по сравнению с другими продуктами питания растительного и животного происхождения.
Современные исследования подтверждают возможность дальнейшего существенного улучшения этих показателей на основе создания сортов с ярко-желтой, оранжевой и красной мякотью, обусловленной более высоким содержанием каротиноидов (500-800 мг на 100 г сырой массы). Даже самый скромный успех селекции в этом направлении может иметь огромное значение в диетическом питании человека и дать новый импульс развитию производства картофеля как культуры, имеющей важнейшее мировое значение.
В ближайшей перспективе можно ожидать, что сорта с желтой, оранжевой, красной и фиолетовой мякотью будут приобретать все большую популярность, а их вклад в диетическое питание человека будет возрастать.
Таким образом, оценивая роль картофеля в питании современного человека, можно без преувеличения констатировать, что клубни картофеля являются не только пищей, но и лекарством. Они хорошо перевариваются и усваиваются, они практически свободны от аллергенов, их можно использовать в специальных белковых диетах, в диетах, где необходимо снизить кислотность и т.д.
Вместе с тем, нельзя забывать, что картофель относится к семейству пасленовых, для которых характерно содержание некоторых алкалоидов, негативно влияющих на здоровье человека. Картофель содержит также нитраты, тяжелые металлы и акриламид. Все это нужно учитывать при использовании картофельных клубней в пищу.
Давно известны лекарственные свойства картофеля. По существу, после распространения картофеля в Европе исчезли эпидемии цинги. Сырой картофельный сок применяют для лечения язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Картофель входит в число диетических продуктов для больных почечными и сердечно-сосудистыми болезнями. В цветках и клубнях картофеля обнаружено капилляроукрепляющее средство.
Содержащийся в картофеле гликоалкалоид томатин обладает антибиотической активностью против некоторых патогенных грибов и бактерий, а также антигистаминной активностью, что важно при лечении аллергии.
В народной медицине тертый сырой картофель прикладывают к пораженным участкам кожи при ожогах, экземе и других болезнях кожи. Вдыханием картофельного пара лечат катар верхних дыхательных путей.

## 1.2 Современные требования к качеству и безопасности картофеля

Предприятия общественного питания при закупке картофеля оптом выдвигают поставщикам особые требования, касающиеся качества товара.
Критерии отбора картофеля касаются размеров клубня, его внешнего вида и других характеристик (содержанию крахмала, питательной ценности и пр.).
Купить картофель, отвечающий всем требованиям технологического процесса, достаточно сложно. Поэтому крупным потребителям этого продукта, нередко, приходится закупать большие объемы корнеплодов за рубежом.
Продовольственное сырье должно соответствовать нормам, предусмотренным в положениях ГОСТ 7194-81 “Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества»
Для использования в пищу непригоден картофель с большим содержанием (превышением установленных норм):
- нитратов;
- пестицидов;
- токсичных веществ;
- радионуклидов.

Не допускается применение продукта, содержащего возбудителей паразитарных или инфекционных заболеваний, опасных как для человека, так и для животных. В клубнях недопустимо присутствие яиц гельминтов и цист простейших кишечных паразитов.

Рисунок 1 — Внешний вид картофеля

Положения ГОСТа адаптированы под особенности Российской экономики. В них прописаны основные требования к внешнему виду и техническим параметрам. Корнеплод продовольственный не может иметь большого количества:

- следов позеленения и коричневых пятен на поверхности;
- вмятин и механических повреждений;
- пустот или других дефектов внутри и т. д.

Размер клубня должен быть не менее 30 мм в поперечном диаметре для сортов удлиненной формы и не менее 45 мм для округлой и т. д.

По техническим свойствам овощи для предприятий общепита выбирается в зависимости от их специфики. Одним из основных показателей для картошки при этом является содержание крахмала.

Для кафе и ресторанов, в чьих меню посетителям предлагается картофельное пюре важно, важно чтобы клубни содержали большое количество крахмала. Для салатов, жарки и барбекю выбираются овощи с плотной мякотью и низким содержанием крахмала.

Для приготовления картошки фри в ресторанах быстрого питания используется крупный корнеплод с ровной поверхностью и неглубоким залеганием глазков. Доля сухих веществ в клубнях не должна быть ниже 24%.

.

1. ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества. ГОСТ 30390-2013
2. МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ. Услуги общественного питания. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications. МКС 67.230
Дата введения 2016-01-01.
3. Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование: учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415 с.
4. Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование: учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. – 489 с.
5. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. Торговое оборудование: учебник / Т.Л.Колупаева.- 2-е изд., стер.- - М.: Академия, 2014.-288 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А.Радченко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2011. – 374 с.
7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров]: учеб. для вузов / Л. Г. Елисеева [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - М. : МЦФЭР, 2009. - 798, с.
8. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник/ В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с.
9. Ратушный А. С.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.
10. Технология продукции общественного питания: учебник/ А.И. Мглинец [и др.]- СПб.: Троицкий мост, 2015.- 736 с.
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.
12. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Е.А.Рубина – М.: Академия, 2011 г.
13. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1086411 (дата обращения: 20.04.2021). – Режим доступа: по подписке.
14. Данные сайта VIVAPEVIVA 08/10/2020/ Food culture, traditional Chuvash cuisine. Электронный доступ URL: https://vapeviva.ru/en/otdelka-gruntovka/budu-gotovit-blyuda-chuvashskoi-kuhni-recepty-tradicionnye-blyuda.html. (Дата обращения 20.04.2021)
15.Данные сайта haccp-expert. Внедрение ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и

общественного питания. Электронный доступ URL: https://haccp-expert.ru/razrabotka_ttc.php (Дата обращения 20.04.2021)
16. Журнал Экология. Роль картофеля в жизни современного человека. Электронный доступ URL: https://potatosystem.ru/rol-kartofelya-v-pitanii-sovremennogo-cheloveka/ (Дата обращения 20.04.2021)

*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/172157*