

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/262914>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 2

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ 4

1.1. Общие требования к предприятиям общественного питания 4

1.2. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции 10

1.3. Контроль качества горячей кулинарной продукции 24

ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР, МЕТОДОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СПОСОБОВ ОФОРМЛЕНИЯ ФИРМЕННЫХ БЛЮД СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА 27

2.1. Составление акта контрольной проработки фирменного блюда сложного ассортимента 27

2.2. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда сложного ассортимента 29

2.3. Составление калькуляционных карточек 30

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 30

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 32

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Акт контрольной проработки блюд 34

ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Техничко-технологическая карта 36

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Расчет пищевой и энергетической ценности 38

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Калькуляционная карточка 39

ВВЕДЕНИЕ

«О, Запад есть Запад, Восток есть Восток, и с места они не сойдут...»

В этом высказывании отчетливо видно, что Западная культура и культура Востока – это две противоположности, которые отличаются во всем: от менталитета людей до подхода к жизни, и конечно, культура Востока не могла не сказаться на их подходе к питанию и приготовлению пищи. Во всем мире не найдется той кухни, которая популярна также, как и восточная, особенно ее тепло приняли в России. Восточная кухня – это смесь невероятных ингредиентов в блюдах, обилие риса, лапши, растительных продуктов, специй и мяса, по которым можно узнать, что блюдо перед вами определённо принадлежит восточной кухне. Китайская, японская, вьетнамская, корейская, индийская – все эти кухни относятся к восточной культуре и базируются на основных принципах приготовления блюд данного региона. Актуальность восточной кухни в настоящее время на столько возросла, что ее начали признавать не только в Азии, но и за пределами азиатских стран. В Россия данная кухня уже давно опередила прочие кухни мира, включая русскую. Людям на столько полюбили суши, роллы, сашими, различная лапша с добавки и прочие блюда, что они готовы употреблять ее каждый день. При росте спроса на кухню, встал вопрос повсеместного открытия предприятий общественного питания, которые специализируются на восточной кухне и, конечно, соответствие данных предприятий установленным нормам санитарии и гигиены, ведь зачастую блюда восточной кухни подают без тепловой обработки, а это значит, надзор над технологией приготовления должен быть усилен в несколько раз.

Отдельное место в восточной кухне занимает мясо, так как этот продукт богат необходимыми для нормального функционирования организма человека микро и макроэлементами. В современное время употребление мяса, особенно в горячих блюдах, является не редкой проблемой, так как людям, либо не хватает время на приготовление горячих блюд из мяса, либо они по определенным убеждениям отказывают от его употребления. И несмотря на это, горячие блюда является стержнем гигиены питания человека и важным фактором развития и жизнедеятельности всех систем организма.

Целью данной курсовой работы является изучение ассортимента, приготовления и способов оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из мяса в ресторане восточной кухни.

Для более подробного рассмотрения данного вопроса, сформируем ряд задач, для выполнения по ходу написания работы:

1. В первой главе работы будут установлены общие требования к предприятиям общественного питания и более подробно рассмотрены требования, выдвигаемые к типу предприятий «ресторан», в соответствии с ГОСТ.
2. Будет рассмотрен процесс организации технологического процесса приготовления сложной горячей продукции из мяса восточной кухни, начиная от поставки сырья на производство и заканчивая правилами реализации блюд.
3. Изучим виды и этапы контроля качества горячей кулинарной продукции на предприятии общественного питания в соответствии с ТР ТС и СанПин.
4. Вторая глава работы носит экспериментальный характер, в ней будет разработано фирменное блюдо из мяса сложного ассортимента восточной кухни.
5. На разработанное блюдо будет составлен акт контрольной проработки, чтобы установить точную закладку сырья для приготовления блюда с учетом производственных и тепловых потерь.
6. На основании акта проработки будет разработана технико-технологическая карта и карта калькуляции блюда.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Общие требования к предприятиям общественного питания

Согласно ГОСТ 30389-2013, предприятие общественного питания – это имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг [2]. Существует несколько типов предприятий общественного питания, в зависимости от предоставляемых услуг, широты ассортиментного перечня блюд и напитков, формы обслуживания и т.п. Основная классификация предприятий общественного питания отражена на рисунке 1.

Рисунок 1 – Классификация предприятий общественного питания

К основным предприятиям относятся:

1. Ресторан – предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.
2. Кафе – это предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.
3. Столовая – это предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели [2].

Основной услугой предприятия общественного питания является приготовление и реализация продукции общественного питания – совокупность ассортимента кулинарных и кондитерских изделий, а также напитков [3]. Организовывать производство продукции, предприятия могут несколькими способами: с полным циклом производства, с работой на полуфабрикатах или комбинировать данные способы – это зависит от мощности и типа предприятия. Как правило, небольшие предприятия типа кафе или баров работают на полуфабрикатах, а рестораны – работают с полным циклом производства.

Помимо организации производства, заведения классифицируют по классам и видам. По классам разделяют только рестораны – это первый, высший и люкс класс. По видам, т.е. специализации уже подразделяют практически все предприятия общественного питания. Так, предприятия могут классифицироваться по

ассортименту выпускаемой продукции: неспециализированные и специализированные, т.е. те, которые выпускают определённый вид продукции: ресторан восточной кухни, кафе-кондитерская, бар кофейный и т.п. Столовые же имеют отличную классификацию по ассортиментному перечню: столовые массового производства, вегетарианские столовые и диетические столовые. Также предприятия классифицируют по способу заинтересовать потребителя: спорт-ресторан, арт-кафе, кинобар и пр. Столовые же опять отличаются и проектируются в зависимости от обслуживаемого контингента: столовая при учебном заведении, столовая офисная, столовая при санатории и др.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
4. ГОСТ 32691-2014 «Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
5. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
6. МР 3.1/2.3.6.0190-20 Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19;
7. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
8. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Васюкова А.Т., и др. — Москва: Русайнс, 2020. — 222 с.
9. Радченко Л. А Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 352 с;
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 816 с.
11. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 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/gotovy-e-raboty/kurovaya-rabota/262914>