

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/378005>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Пищевая промышленность

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО ФАРША 4

1.1 Характеристика типа предприятия кафе 4

1.2 Требования к производственным помещениям для приготовления п/ф и блюд сложной горячей кулинарной продукции 6

1.3 Товароведческая характеристика основного сырья для производства основных блюд из мясного фарша 11

2. АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИРМЕННЫХ БЛЮД ИЗ МЯСНОГО ФАРША 15

2.1 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции 15

2.2 Технологический процесс приготовления блюд из мясного фарша 17

2.3 Разработка технологической документации 19

2.4 Составление технологических схем 21

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 31

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 32

В настоящий момент перспективным является создание пищевых систем, полностью сбалансированных по всем показателям и отвечающих требованиям не только по качеству и безопасности, но и рационального и профилактического питания. Мясо справедливо входит в список обязательных продуктов питания, которые должны присутствовать в рационе человека каждый день [13]. О том, что мясо обладает повышенной питательной и биологической ценностью, было известно еще в глубокой древности.

В настоящее время можно считать актуальным изучить и разработать новые рецептуры и технологии, позволяющие вырабатывать рубленые полуфабрикаты с относительно низкой себестоимостью, оригинальным вкусом и длительным сроком хранения.

Целью курсовой работы является разработка фирменных блюд из мясного фарша.

Для достижения цели были поставлены конкретные задачи:

- Обозначить классификационные особенности и ассортимент;
- Дать товароведческую характеристику основному сырью, используемого для данного типа кулинарных изделий;
- охарактеризовать технологические особенности с учетом безопасности производства и реализации;
- составить нормативную документацию на фирменные блюда из мясного фарша.

В работе используются классические методы анализа: анализ, синтез, обобщение.

Курсовая включает две самостоятельные части, разделенные на параграфы, а также введение, заключение, список использованных источников.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО ФАРША

1.1 Характеристика типа предприятия кафе

Кафе – это предприятие общественного питания, предназначенное непосредственно для организации отдыха посетителей. Ассортимент реализуемой продукции в данном заведении ограниченный. Кафе реализует фирменные и заказные блюда, различные кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, товары сторонних производителей. Блюда преимущественно несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе, молоко, шоколад и др.).

Кафе «Кот ученый» расположено по адресу ул. Брестская, 1А в городе Оренбург. Режим работы: Пн-вс, с 11:00 до 20:00 часов, без перерыва на обед. Кафе рассчитано на 65 посадочных мест. Главным

контингентом посещения являются люди, прибывшие в командировку, студенты, семьи и отдыхающие в торговом комплексе. Формы обслуживания: полное обслуживание официантами. На предприятие введена форма для официантов и поваров.

Главной отличительной особенностью нашего кафе является открытая кухня, наличие которой выгодно отличает наше заведение по сравнению с большинством других кафе и даже ресторанов. Наличие открытой кухни позволит нашим посетителям оценить работу поваров, качество приготовления их блюд и гарантированное соблюдение максимальных требований частоты и порядка. В кафе кроме торгового зала имеется детский уголок и туалетная комната для посетителей.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru> (Дата обращения: 27.04.2022)

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru> (Дата обращения: 27.04.2022)

ГОСТ 12.2.061-81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru> (Дата обращения: 27.04.2022)

ГОСТ 12.1.004-91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru> (Дата обращения: 27.04.2022)

ГОСТ Р 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2018. – 816 с [Электронный ресурс]. – URL: <https://elibr.spbstu.ru> (Дата обращения: 27.04.2022)

Куткина, М.Н. Разработка меню для различных типов предприятий питания: Учебное пособие М.Н. Куткина, Н.П. Котова, Э.Э. Сафонова, И.Г. Беликова. – СПб.: СПбГТЭУ, 2017. – 50 с.

Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. – СПб.: Троицкий мост, 2016. – 736 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://school109.at.ua> (Дата обращения: 27.04.2022)

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 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/378005>