

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/diplomnaya-rabota/69390>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. Теоретическая часть.....	7
1.1 Товароведная характеристика основного сырья для приготовления.....	7
1.2 Особенности технологического процесса приготовления.....	13
2. Практическая часть.....	22
2.1 Разработка технико-технологических (технологических) карт.....	22
Технико-технологическая (технологическая) карта №1.....	24
Технико-технологическая (технологическая) карта №2	26
2.2 Организация процесса приготовления	31
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	52
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	54
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	58

ВВЕДЕНИЕ

Предприятия общественного питания предназначены не только для производства кулинарной продукции, но они реализуют и организуют потребление этой продукции.

Перед рынком продовольственных товаров стоят задачи по обеспечению населения продуктами питания должного качества в необходимых объемах.

Предприятия общепита в настоящее время активно развиваются, увеличивается количество заведений и качество обслуживания, которое непосредственно влияет на экономические показатели деятельности предприятия, и формирует постоянный поток потребителей, которые желают воспользоваться предлагаемыми услугами общественного питания, отдохнуть и насладиться уровнем высокого сервиса.

Мясо с древнейших времен играло важную роль в питании человечества. Кроме того, в мясе содержится значительное количество жира, а также минеральные вещества (соли калия, натрия, кальция, магния, железа, фосфора), витамины группы В, РР и витамина D. Очень ценны экстрактивные вещества мяса, вызывающие обильное сокоотделение при употреблении мяса в пищу и способствующие, таким образом, его усвоению [25].

В последнее время в развитых странах все больше внимания уделяется проблемам здорового питания. Несбалансированный рацион питания современного человека, избыточное потребление животных жиров, дефицит полноценных белков, витаминов, жизненно необходимых минеральных веществ и микроэлементов наносят существенный ущерб здоровью.

Рыба является очень ценным продуктом и должна присутствовать в нашем рационе, начиная с раннего детства. Рыба имеет ненасыщенные жиры, а то, что насыщенные вредны для здоровья, давно выявлено врачами. Отличаются эти жиры тем, что насыщенные жиры имеют способность повышать холестерин в крови, а это приводит к очень нехорошим последствиям из неприятных болезней. Ненасыщенные жиры, помогают многим органам хорошо работать, улучшают общее состояние. Таким образом, рыба является неизменным продуктом для сбалансированного питания. Рыба содержит много полезных витаминов. Поэтому во многих странах кулинария богата рыбными блюдами, так что люди испокон веков знают о полезных свойствах рыбы. В рыбе много минеральных веществ, таких как фосфор, кальций, железо, полезные для здоровья микроэлементы – йод и селен. Единственно чего нет в рыбе, это витамина С и углеводов, но у нас есть возможность восполнить их недостаток из других продуктов.

В настоящее время разработано много предприятий общественного питания, и очень важно иметь широкий ассортимент качественных блюд, чтобы конкурировать на рынке.

Этими обстоятельствами обусловлен выбор темы курсовой работы и подтверждена ее актуальность.

Тема организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из натурально-рубленной, котлетной кнельной масс на примере «Black star burger» является актуальной темой.

Ресторан «Black star burger» ведет свою историю с 16 сентября 2016 года.

Целью работы является организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из натурально-рубленной, котлетной кнельной масс на примере «Black star burger».

Для достижения цели необходимо решить задачи:

- описать товароведную характеристику основного сырья для приготовления, особенности технологического процесса приготовления
- выполнить практическую часть
- разработать технико-технологические (технологические) карты
- описать организацию производства (характеристику цехов, подбор оборудования, инвентаря).

Объектом исследования является ресторан «Black star burger», а предмет исследования - сложные горячие блюда из натурально-рубленной, котлетной и кнельной масс.

В процесс выполнения работы для решения поставленных задач применены различные приемы и методы исследований: монографический, логический, статистический, аналитический.

Работа содержит введение, 2 главы, заключение, список литературы в количестве 32 наименования, приложение в количестве 1 наименования на 5 страницах. Работа выполнена на 64 страницах печатного текста.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Товароведная характеристика основного сырья для приготовления

ГОСТ Р 50647 называет кулинарную продукцию - совокупностью блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (п/ф) (рисунок 1) [13, 5].

Рисунок 1 – Кулинарная продукция

Нами разрабатывается технология приготовления сложных горячих блюд из натурально-рубленной, котлетной кнельной масс.

Высококачественная говядина вырабатывается по ГОСТ 33818-2016.

Характеристика отруба — спинного и поясничного, пояснично-подвздошной мышцы/вырезки. верхней части тазобедренного отруба и подлопаточного отруба — по ГОСТ 31797 с учетом разделения полутуш на переднюю и заднюю четвертины между 12 и 13 ребрами и соответствующими грудными позвонками. Не

допускается наличие порезов и нарушения целостности мышц.

По органолептическим и физико-химическим показателям высококачественная говядина должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 Характеристика и значение показателя

Содержание антибиотика, гормона, стимулятора роста в высококачественной говядине не допустимо.

Требования к сырью

Для получения высококачественной говядины используют туши высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, выращенного на специализированных предприятиях или в индивидуальных (фермерских) хозяйствах, свободных от заразных (зооантропонозных) болезней, с соблюдением ветеринарных и зоотехнических требований, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов и антибиотиков, кормов, подвергнутых обработке с использованием ионизирующего излучения.

Не допускается получение высококачественной говядины от животных, выращенных с применением методов генной инженерии.

Высококачественную говядину вырабатывают на предприятиях мясной промышленности, имеющих и поддерживающих процедуры, основанные на принципах HACCP.

Рыба в отличие от других продуктов животного происхождения, содержат уникальные полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега-6, которые помогают снизить уровень вредного холестерина в крови.

Омега-3 обладает также противовоспалительным эффектом и помогает при многих заболеваниях, включая астму, воспаление легких, ревматический артрит, и даже подавляет образование раковых клеток.

По размеру поступающую на предприятия общественного питания рыбу подразделяют (рисунок 2).

Рисунок 2 – Размер рыбы

Рыба может поступить свежей и соленой.

При этом особо высоко ценят живую рыбу (карпа, щуку, сома, сазана, карася, угря), которую транспортируют в аквариумах, хранят при температуре 4 – 8 оС менее 48 часов.

Свежеуснувшая рыба плохо хранится, ее немедленно перерабатывают.

Охлажденная рыба температурой 1-5 оС поступает в деревянном ящике.

Охлажденная рыба поступает различной по виду разделки:

- неразделанная;
- с удаленными жабрами и частично внутренностями;
- потрошенная с головой
- потрошенная без головы.

Мороженая рыба температурой -6 до -8 оС, поступает различной по виду разделки:

- неразделанная;
- с удаленными жабрами и частично внутренностями;
- потрошенная с головой
- потрошенная без головы.
- потрошенная без головы с удаленным хвостовым плавником
- разрезанная на куски не менее 0,5 кг.

Качество живой и охлажденной рыбы выше, однако при правильном размораживании замороженной – ее свойства могут восстановиться.

Рыба поступает различной по размеру:

- мелкая (до 200 г);
- средняя (1-1,5 кг);
- крупная (свыше 1,5 кг);

Рыба поступает различной по характеру кожного покрова:

- с чешуей (чешуйчатые)- судак, лещ, сазан, серебристый хек
- без чешуи и с костными пластинами - налим, угорь, сом, навага, осетр.

Рыба поступает различной по анатомическому строению

- костный скелет (чешуйчатые и бесчешуйчатые)
- костнохрящевой скелет (осетровые породы)
- хрящевой скелет - угри и миноги.

Рыба содержит полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега-6, обладающие противовоспалительным эффектом, против астмы, воспаления легких, ревматического артрита, образования раковых клеток.

Белков в рыбе содержится 15 – 20 %, количество жира изменяется от вида рыбы.

Показатели качества сырья и нормативная документация на него приведены в таблице 2.

Пищевая ценность мяса рыбы зависит в первую очередь от выхода съедобных частей и содержания белков и жиров. Количество белков в мясе рыбы является довольно постоянным фактором и колеблется в небольших пределах (15 – 20 %), оно равно примерно содержанию белков в мясе теплокровных животных. Характеристика сырья приводится на основании нормативной документации (ГОСТов, ОСТов, ТУ и др.), действующей на данные продукты. Показатели качества сырья и нормативная документация на него приведены в таблице 2.

Таблица 2 Характеристика сырья

Лук репчатый имеет бактерицидное и антисептическое действие, «убивает» вирусы, коптит энергию грунта. В луке - до 21 % сухого вещества, в 16% углеводов, аминокислоты, витамины; минеральные вещества, эфирные масла и фитонциды.

В плодах томата содержатся витамины группы В : В1, В2, В3, а также РР, К, С, а также каротиноиды, яблочная и лимонная кислота, минеральные соли: Fe, K, Na, Ca, Mg, S, I, железо и калий. Поэтому томаты помогают при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и при малокровии.

Чернослив - это сушёная слива. Для сушки выращивают более 1000 сортов сливы, но самый лучший чернослив получается из сортов Ренклюд и Венгерка. Для сушки используются полностью созревшие плоды с содержанием сахара не менее 10%.

1.2 Особенности технологического процесса приготовления

Сложные горячие блюда из натурально-рубленной, котлетной кнельной масс готовят в различных видах (рисунок 3).

Рисунок 3 - Сложные горячие блюда из натурально-рубленной, котлетной кнельной масс

Согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», ресторан - Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия кухни, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров [8].

Проектируемый ресторан относится к первому классу.

Приготовление котлетной массы, кнельной массы представлено на рисунке

4.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. N 2300-I [Электронный ресурс]: с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/10106035/>
2. О техническом регулировании : Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Электронный ресурс]: ред. от 28.09.2010 – Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/zakony/o-tehregulirovanii/>
3. Об охране окружающей среды: Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ [Электронный ресурс]: в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 29.12.2004 № 199-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ, от 05.02.2007 № 13-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 24.06.2008 № 93-ФЗ, от 14.07.2008 № 118-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 14.03.2009 № 32-ФЗ, от 27.12.2009 № 374-ФЗ, от 29.12.2010 № 442-ФЗ – Режим доступа: <http://otd-lab.ru/documents/zakony/federalnyi-zakon-ot-10012002-n-7-fz-ob-okhrane-kruzhayushchei-sredy>
4. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.: распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 №1873 – р // Собр. законодательства Рос. Федерации. 2010. №45, ст. 5869.
5. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Методы микробиологических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.9-2016. - Введ. 2017-01-01. - Москва: Стандартинформ. 2016. – 8 с.
6. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
7. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54607.3-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 19 с.
8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 9 с.
9. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. –13 с.
10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 14 с.
11. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31987 – 2012. -Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
12. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.2 – 2012. -Введ. 2014-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. -32 с.
13. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 15 с.
14. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям [Текст] : ГОСТ Р 54607.1-2011. - Введ. 2013-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.
15. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. - Введ. 2008-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2007. – 30 с.
16. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1 – 2001. - Введ. 2001-07-01. - Москва: Госстандарт России, 2001. – 21 с.
17. Основные требования к рабочей документации. СПДС [Текст]: ГОСТ 21.101-97. - Введ.1998-04-01. - Москва: Изд-во стандартов, 1997. – 27 с.
18. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324 – 03. - Введ. 2003-06-25. - Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.
19. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. - Введ. 2002-07-01. - Москва: Минздрав России, 2002. – 168 с.

20. Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : СанПиН 2.3.6.1079-01. - Введ. 2001-02-01. – Москва: Минздрав России, 2001. – 72 с.
21. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования [Текст] : СанПиН 2.4.5.2409-08 - Введ. 2008-10-01. – Москва: Минздрав России, 2008. – 44 с.
22. Дмитриев, А.Д. Основные методические аспекты анализа опасностей и определения критических контрольных точек [Текст] / А.Д. Дмитриев, А.Д. Ефимов // Актуальные социальные проблемы здорового образа жизни и питания населения: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2015. – С. 30-36.
23. Ефимов, А.Д. Химический состав и пищевая ценность продуктов для кулинарной продукции [Текст] : учебное пособие / А.Д. Ефимов, А.Д. Дмитриев. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2011. – 204 с.
24. Ратушный, А.С. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
25. Рогов, И.А. Химия пищи [Текст] : учебник для вузов / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. – М.: КолосС, 2007. – 853 с.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Румянцев. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ДИС, 2000. - 968 с.
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - Изд. 7-е . - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. - 688 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М.Т. Лабзина. - Изд. 12-е, перераб. и доп. - СПб. : ПрофиКС, 2008. - 771 с.
29. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛипринт, 2002. –236 с.
30. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов / И.Н. Фурс. - Минск: Новое Знание, 2002. -798 с.
31. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для учреждений начального профессионального образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: Академия, 2004. -282 с.
32. Книга кулинара [Электронный ресурс]. - URL: <http://knigakulinara.ru/books/> (дата обращения: 12.02.19).

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/diplomnaya-rabota/69390>