ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»

Курсовая работа

Тема: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из_____»

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Выполнила: Студентка группы ТП-3

Демина Екатерина Андреевна

Руководитель: Гребенюк Татьяна Геннадьевна

Североуральск, 2021

Актуальность:

Цель:

Объект:

Предмет:

Задачи дипломной работы:

- Подобрать и изучить список информационных источников;
-

Характеристика столовой №1

Деятельность столовой №1 соответствует стандарту ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Столовая №1 находится по адресу: г. Екатеринбург ул. Хохрякова 40.

Режим работы: с 10:00 до 20:00.

Форма обслуживания: Самообслуживание.

Кухня: Русская

Специализация: Общедоступная.

Количество мест: 60 мест.

Контингент: Гости и жители города Екатеринбург, служащие близлежащих офисов, студенты.

Предоставляемые услуги: Бронирование мест в зале столовой по заказам потребителя. Обслуживание различных мероприятий (банкетов, корпоративных вечеров, праздников).

Интерьер: торговый зал выполнен в теплых оранжевых тонах.

Состав помещений: **заготовочные** цеха: овощной цех, мясо-рыбный цех; **доготовочные** цеха: холодный цех, горячий цех; **специализированные** цеха: мучной цех, кондитерский цех.

А также раздача, склад, холодильные камеры, административные помещения.

Меню столовой №1 составляется с тем, что предпочитают посетители. При этом предусмотрен широкий ассортимент блюд и напитков с приемлемым уровнем цен на них.

Организационная структура столовой №1

Организационная структура предприятия – это связь «руководитель – подчиненный» построенная по линии таким образом, что каждый работник подотчетен одному лицу. Управление предприятием основывается на ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» на общих принципах системы управления производством.

Организация снабжения столовой №1 Таблица 1.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

Снабжение предприятия сырьем происходит с близлежащих оптовых баз и предприятий розничной торговли.

Продукты	Поставщик	Контактные данные поставщика	Сопровождающий документ
Свежие овощи, фрукты, плоды и грибы	Фирма ООО «Контур»	Адрес:62137, г.Екатеринбург, ул.Ботаническая, д. 19,оф.1 Телефон (343) 375-52-03	Договор поставки; Товарная накладная по форме ТОРГ-12; Товарно-транспортная накладная (ТТН); Счет-фактура; Сертификат качества (соответствия) продукции Фито свидетельство
Рыба и рыбные продукты	«Хладокомбинат №2»	Адрес:620016, г. Екатеринбург, пер. Складской, д. 11 Телефон:(343) 278-52-40	Договор поставки, Счет-фактура, Товарная накладная, Ветеринарное свидетельство
Мясо и мясные продукты	«Хладокомбинат №2»	Адрес:620016, г. Екатеринбург, пер. Складской, д. 11 Телефон:(343) 278-52-40	Договор поставки, Счет-фактура, Товарная накладная, Ветеринарное свидетельство

Организация работы горячего цеха

Горячий цех — это основной цех предприятия общественного питания, где заканчивается полный цикл производства.

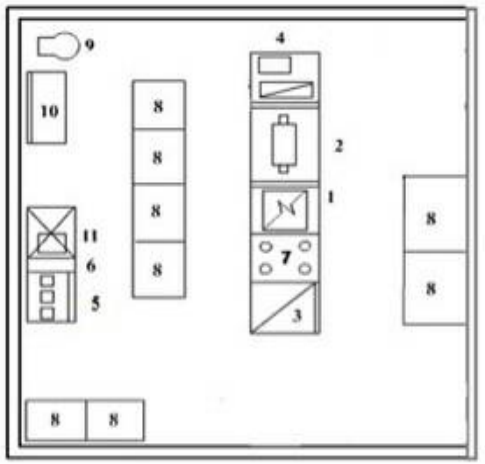
Горячий цех подразделяют на два отделения, суповое и соусное.
В суповом отделении готовят бульоны и первые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Проходит тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, а также продуктов для холодных и сладких блюд.
Так же производятся мучные кондитерские блюда и горячие напитки.

Блюда из горячего цеха отпускаются непосредственно на раздачу.
В суповом и соусном отделении работают повара третьего, четвертого и пятого разряда, а организует работу горячего цеха менеджер.

Схема горячего цеха с размещением оборудования

1- Плита газовая Вулкан ПРГ-IIA-3C Maxi;
2- Пароконвектомат Gierre MEGA 523MG;
3- Холодильная камера Polair КХН-2,94;
4- Весы порционные Cas SWII-5;
5- Пароконвектомат Gierre MEGA 523MG;
6- Стелаж Кобор СК-60/30;
7- Микроволновая печь Gastrorag WD700N20
8- Стол производственный Viatto СР-2/600/600-ЮТ;
Ванна моечная Итерма ВС;
9- Универсальный привод со сменными механизмами Торгмаш УКМ-02;
10- Ванна моечная Итерма ВС;
11- Раковина для мытья рук;



Организация работы раздачи —

Блюда дипломной работы

«Рулет с сыром и грибами»,
картофель жареный;

«Тельное из судака»,
картофель жареный.

Подготовка и обработка основного сырья

- Оттаивание(дефростация на воздухе температуре 20°С, 4-10 часов)
- Удаление плавников и чешуи
- Удаление внутренностей через разрез в брюшке
- Удаление головы
- Промывание
- Снятие верхнего филе с реберными костями
- Удаление позвоночной кости
- Срезание с филе реберных костей
- Удаление с филе кожи

Подготовка картофеля

Сортируют

Калибруют

Моют

Очищают

Дочищают

Обработка яиц

Овосконируют

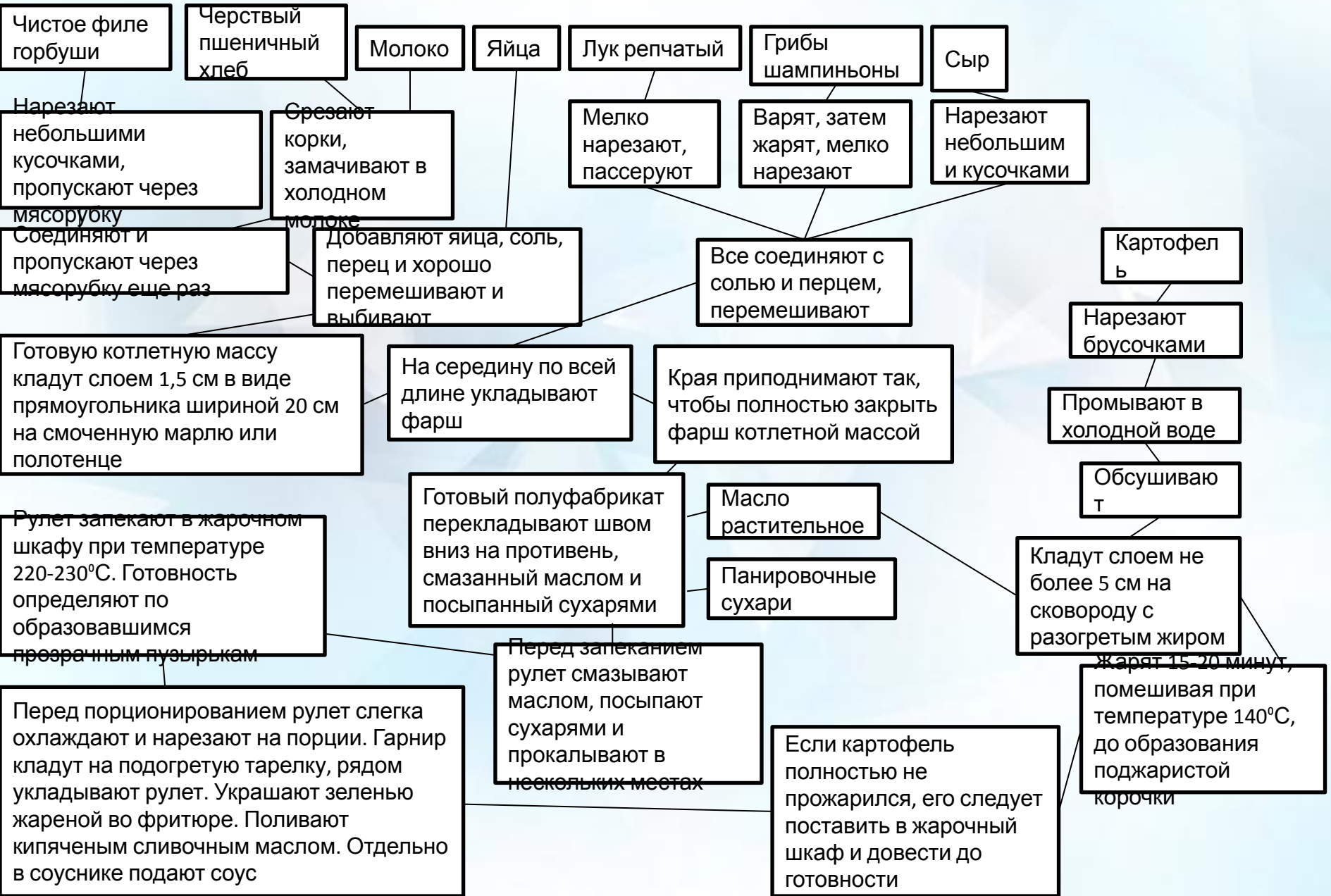
1-2% р-ре кал. соде в теч. 5-10 мин

В 2% р-ре "Ника-2" в течение 30 мин

Ополаскивают проточной водой

Выкладывают в маркированную посуду

Технологическая схема приготовления блюда «Рулет с сыром и грибами», картофель жареный»



Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбной котлетой массы, сроки реализации

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус	Срок и температура реализации
«Рулет с сыром и грибами»	Поверхность ровная, без трещин, на разрезе — начинка плотная, не вываливается.	Поверхность золотистая, свойственная начинке.	Плотная, сочная, нежная	Запеченной рыбы, грибов и сыра, без посторонних привкусов и запахов.	(СанПиН 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности(хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов»). Отпускаю на раздачу по мере приготовления. Температура подачи не ниже 65ºС, не более двух часов с момента приготовления
«Тельное из судака»	Форма в виде полумесяца, на поверхности золотистая корочка.	Корочки-золотистый, рыбы-белый, фарша-свойственный используемых продуктов.	Плотная, сочная, нежная	Жареной рыбы, специй, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов.	
«Картофель жареный»	Картофель имеет одинаковую форму нарезки, обжарен равномерно со всех сторон.	От желтого до коричневого.	Корочка хрустящая, внутри мягкая	Жареного картофеля, без посторонних привкусов и запахов.	

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания

- Основные виды контроля качества установлены ГОСТ 16504-81.
- На предприятиях общественного питания, контроль качества продукции необходимо организовать на всех этапах производства, для чего необходимо создать службы входного, операционного и приемочного контроля качества.

- **входной — при осуществлении входного контроля проверяют у поступающего сырья наличие сертификата качества и гигиенического сертификата, без них продукция не должна приниматься. Кроме того, проводят органолептическую оценку в соответствии с нормативной документацией.**

❖**Входной контроль на предприятии осуществляет служба состоящая из менеджера производства, шеф-повара, повара пятого разряда.**

- **операционный— контроль на отдельных этапах технологического процесса с целью определения правильности его выполнения и своевременного выявления нарушений норм закладки и технологии производства продукции;**
- **приемочный— контроль качества на значительном этапе технологического процесса изготовления продукции, в ходе которого принимается решение о ее пригодности к реализации или поставке.**

❖**Операционный и приемочный контроль на предприятии осуществляет единая по составу служба: менеджер, шеф-повар, повар пятого разряда.**

Бракераж – это выявление бракованных товаров, изделий и продукции.
В столовой открытого типа в состав бракеражной комиссии входят менеджер, шеф-повар, повар V разряда. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, и повар приготовивший продукцию.
В столовой снятие брокеража производится ежедневно в рабочие дни по мере готовности блюд..

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе:

5 — отлично. Соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

4 — хорошо. Блюда у которых есть один незначительный дефект.

3 — удовлетворительно. Блюда которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

2 — неудовлетворительно. Блюда имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму.

С неудовлетворительным результатом блюдо снимается с раздачи.

Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.

Расчёт химического состава и энергетической ценности блюда «Рулет с сыром и грибами»

Наименование продукта	Нетто	Белки		Жиры		Углеводы		Сухие вещества	
		в %	в гр	в %	в гр	в %	в гр	в %	в гр
Филе горбуши	130	20,5	26,65	6,5	8,45	0	0	28,2	36,66
Хлеб пшеничный	10	7,6	0,76	0,8	0,08	49,3	4,93	62,2	6,22
Молоко	10	2,9	0,29	3,5	0,35	4,7	0,47	11,9	1,19
Шампиньоны св.	40	4,3	1,72	1,0	0,4	0,1	0,04	9	3,6
Сыр Российский	20	23,2	4,64	29,5	5,9	0	0	59	11,8
Лук репчатый	16	1,4	0,22	0,2	0,03	8,2	1,31	14	2,24
Масло раст.	15	0	0	99,9	9,99	0	0	99,9	9,99
Яйцо куриное	16	12,7	2,03	11,5	1,84	0,7	0,11	25,9	4,14
Сухари паниров.	10	7,6	0,76	0,8	0,08	49,3	4,93	62,2	6,22
Масло раст.	10	0	0	99,9	9,99	0	0	99,9	9,99
Выход	200	-	-	-	-	-	-	-	-
В блюде до т/о	X	X	37,07	X	37,11	X	11,79	X	92,05
В 100 г до т/о	X	X	18,56	X	18,55	X	5,89	X	46,02
Сохранность	X	94	X	88	X	91	X	90	X
В 100 г после т/о	X	X	17,42	X	16,32	X	5,35	X	41,41

ЭЦ=4*(Б+У)+9*(Ж)=4*(17,42+5,35)+9*16,32=237,96 кКал

Алгоритм расчета химического состава и энергетической ценности блюда «Рулет с сыром и грибами».

1.Расчет ведется по массе «Нетто».

2. Сухие вещества рассчитываем, пользуясь таблицей «Химический состав Российских продуктов питания» Приложения №1 учебного пособия «О разработке технической документации на продукцию общественного питания». Заполняем колонки 3, 5, 7 из таблицы учебного пособия в соответствии с используемыми продуктами. В таблице учебного пособия в соответствии с продуктами находим содержание воды в процентах, определяем сухие вещества. 100 – вода = сухие вещества

3. Заполняем колонки 3, 5, 7, из таблицы учебного пособия химический состав в соответствии с используемыми продуктами.

4.Заполняем колонки 4, 6, 8, 10 производя расчеты. В 100 г филе горбуши содержится 20,5% белка, а масса нетто филе 130г, производим вычисления: 20,5*130/100=26,65 гр.

5. Определяем количество белков, жиров, углеводов в блюде до тепловой обработке; считаем 4,6,8,10 колонке, например: складываем филе горбуши, пшеничного хлеба, молока, шампиньоны, сыр, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, сухари панировочные, масло растительное:

26,65+0,76+0,29+1,72+4,64+0,22+0+2,03+0+2,32+0,76+0 = 37,07 гр.

6.Делаем перерасчет на выход блюда 100 г и вносим данные по белкам, жирам, углеводам, сухим веществам в пункт таблицы «В 100 г до тепловой обработки», производим вычисления; например: белки 37,07*100/200=18,56.
Заполняем в колонки 4, 6, 8, 10.

7.Для расчета сохранности пользуемся Приложением 10 учебного пособия «Обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой, кулинарной обработке продуктов %». Для блюда «Тельное из судака» используют продукты животного и растительного происхождения, поэтому мы берем показатели по белкам, жирам, углеводам и сухим веществам по среднему показателю. Производим расчеты: белки.

100 – 6 = 94 %; жиры 100 – 12 = 88%; углеводы 91%; сухие вещества 100 – 10 = 90%. Заносим данные расчетов сохранности в таблицу.

8.Производим расчет количества веществ в 100 г блюда после тепловой обработки, с учетом сохранности до тепловой обработки. Например: белки 18,56*94/100=17,42.

9.Определяем энергетическую ценность блюда по формуле:
ЭЦ=4*(Б+У)+9*(Ж)= 4*(17,42+5,35)+9*16,32=237,96кКал.

Утверждаю

_____

Руководитель предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименования блюда (изделия) **Рулет с сыром и грибами**

Область применения: Столовая №1

Перечень сырья: филе горбуши, молоко, шампиньоны свежие, сыр «Российский», лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное, хлеб белый черствый, сухари панировочные.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества и безопасности.

Нормативный документ	Сырье	Масса, г		Химический состав, г			
		Брутто	Нетто	Сухие вещества	Белки	Жиры	Углеводы
ГОСТ Р 20057-96	Филе горбуши	-	130	36,66	26,65	8,45	0
ГОСТ 28802-90	Хлеб пшеничный	-	10	6,22	0,76	0,08	4,92
ГОСТ 5209-2003	Молоко	-	10	1,19	0,29	0,35	0,47
	Масса рыбной котлетной массы:		100				
	Фарш:						
РСТ РСФСР 608-79	Шампиньоны свежие	45	40	3,6	1,72	0,4	0,04
ГОСТ 34356-2017	Сыр «Российский»	23	20	11,8	4,64	5,9	0
ГОСТ Р 51783-2003	Лук репчатый	20	16	2,24	0,22	0,03	1,31
ГОСТ Р 52121-2003	Яйцо куриное	1/3	16	4,14	2,03	1,84	0,11
ГОСТР 52465-05	Масло растительное	-	10	9,99	0	9,99	0
	Масса фарша:		70				
ГОСТ 28808-90	Панировочные сухари	-	10	6,22	0,76	0,08	4,92
	Масса полуфабриката:		220				
ГОСТР 52465-05	Масло растительное	-	10				
	Масса полуфабриката Сохранность, %			41,41	17,41	16,32	5,35
	Выход готового блюда:		200				
	Гарнир: Картофель жареный		100				
	Выход с гарниром:		300				

Технология приготовления

Приготовление котлетной массы. Рыбу, обработанную на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. С пшеничного хлеба не ниже 1-го сорта предварительно срезают корки и замачивают в жидкости (в молоке). Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют яйца, соль, молотый перец и все тщательно вымешивают.

Готовую котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной от 20 см на смоченную марлю или полотенце. На середину по всей длине укладывают фарш. Края марли или полотенца приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой.

Для приготовления фарша вареные грибы жарят, мелконарезанный репчатый лук пассеруют, сыр нарезают небольшими кусочками и соединяют все с солью и молотым перцем.

Готовый полуфабрикат перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед запеканием рулет смазывают маслом или яичным льезоном (смесь из яиц,

молока и соли), посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталось целой.

Рулет запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230°С. Готовность рулета, определяют при наличии на его поверхности подрумяненной корочки, а также по цвету выделяющегося сока.

Готовность: 90ºС внутри изделия

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий На подогретую тарелку выкладывают картофель жареный, рядом кладут рулет.

Характеристика изделий по органолептическим показателям

Внешний вид – поверхность ровная, без трещин, на разрезе — начинка плотная, не вываливается.

Цвет – поверхность золотистая, свойственная начинке.

Вкус и запах – плотная, упругая

Консистенция – жареной рыбы, специй, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов.

Срок хранения Рулет хранят при температуре +2+ 6С не более 24 часов.

Физико-химические показатели

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	41,41
Массовая доля жира	16,32

Микробиологические показатели

КМАФАиМ, КОЕ/г, не более …… 5.10^4

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli) …… 0,10 (0,10)
Бактерии рода протей …… 0,10
S.aureus …… 1,00
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы ……. 25,00
Дрожжи, КОЕ/г, не более …….. 500,00
Плесени, КОЕ/г, не более …….. 50,00

Сведения о пищевой и энергетической ценности

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,42	16,32	5,35	237,92

Техник-технолог _____ Демина Е.А.
Подпись Ф.И.О.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные источники:

1. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
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 31986-2012 «Услуги» общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

Основные источники:

6. Богушева В.И. «Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров». Ростов-на-Дону: "Феникс", 2014.
7. Васюкова А.Т. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Учебник, 2014. – 416 с.
8. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Издательство: Академия (Москва), ИРПО год: 2006
9. Матюхина З.П.. Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Москва 2003г

Дополнительные источники. Журналы:

10. «Готовим вкусно» № 4, апрель 2017
11. «Еда на ура» № 2, февраль 2017

Интернет ресурсы:

12.https://poznayka.org/s15231t1.html
13.ekb.catalog.horeca.ru/suppliers/foods/dairy
14.prom-recept.ru/recept_1.php?nts=394775574
15.https://studfiles.net/preview/5909323/page:2/
16/restopen.ru

ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»

Курсовая работа

Тема: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из_____»

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Выполнила: Студентка группы ТП-3

Демина Екатерина Андреевна

Руководитель: Гребенюк Татьяна Геннадьевна

Североуральск, 2019