



Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

КУРСОВАЯ РАБОТА

ТЕМА: Есть ли жизнь на Марсе.

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Выполнил(а)
Студент:
Группа №242

Санкт-Петербург
2019

Актуальность темы

- *Актуальность курсовой работы* должна раскрывать необходимость исследования предложенной темы. Это ответ на вопрос: «Почему следует заниматься изучением темы?» Актуальность можно формулировать с помощью следующих фраз: «Изучаемая тема актуальна по причине...», «Тема представляет теоретический и практический интересы, потому что...»,

«Тема курсовой»

Цель работы:

Задачи:

- *Изучение литературы по заданной теме;*
- *Выбор блюда, согласно выбранной темы;*
- *Разработка технологической карты на блюдо;*
- *Составление технологической блок схемы на блюдо;*
- *Расчет стоимости блюда;*
- *Составление калькуляционной карты;*

Технологическая карта блюда « _____ »

Технологическая карта №1

Технологическая карта №1 Стейк из семги с сальсой

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Семга с кожей, без костей п/ф	145	145
Соль	2	2
Перец черный молотый	2	2
Растительное масло	15	15
Масса жареной семги	-	120
Манго	100	69
Ананас консервированный	20	20
Перец красный сладкий	10	10
Красный лук	14	9
Перец чили	2	1,4
Чеснок	2	1,6
Лайм для сока	30	15*
Масло сливочное	15	15
Сливки 20%	10	10
Сыр Чеддер	20	20
Мака пшеничная	10	10
Выход соуса	-	40
Выход гарнира	-	60
Выход	-	120/60/40

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу смазывают с двух сторон солью, перцем, маслом и жарят на гриле до образования характерной корочки и доводят до готовности в пароконвектомате. Манго моют, очищают и нарезают мелкими кубиками, также нарезают ананас и красный лук. Сладкий перец и перец чили разрезают пополам, удаляют семена и перегородки. Сладкий перец нарезают кубиками, перец чили, чеснок измельчают. Смешивают все овощи и фрукты, добавляют специи, выжимают из лайма сок, поливают им фруктово-овощную смесь и оставляют на 10 минут. Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят сливками, тщательно перемешивая, и добавляют натертый сыр. На тарелку выложить сальсу, а сверху жареный стейк из семги, полить соусом.

Требования качеству блюда

Сроки и условия реализации

Требования к качеству:

Внешний вид: Кусочек рыбы уложен на тарелку поверх фруктов и овощи, нарезанных мелким кубиком, соус подают отдельно в соуснике;

Консистенция: Рыбы – мягкая, нежная, фруктов и овощей – в меру плотная, соуса- однородная;

Цвет: Рыбы - светло-красный, гарнира – красный, желтый, соуса - кремовый;

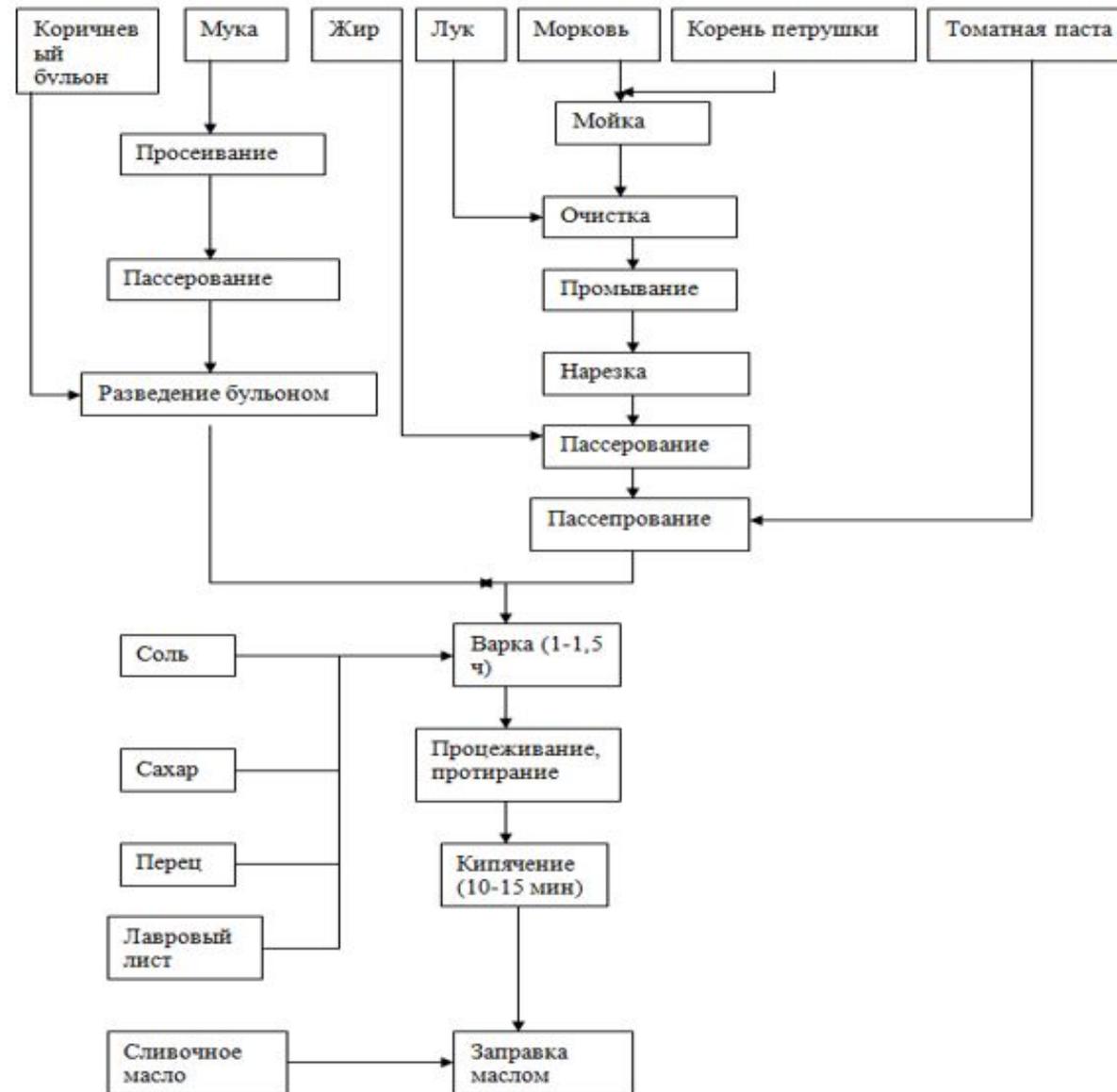
Вкус: Жареной рыбы, сырного соуса, овощей, фруктов в лаймовом соке, в меру солёный;

Запах: Жареной рыбы, лайма;

Условия и сроки реализации:

+ 65с⁰, не более 2-х часов

Технологическая блок-схема на блюдо « _____ »





СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».
- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

+

+

+

+

Спасибо за внимание

