



Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Братский торгово – технологический техникум»

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ПАСТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Работу выполнил:  
обучающаяся группы 4ТЗ1  
Куприянова Елена Климовна  
Руководитель:  
Лескович Нина Михайловна

С происхождением пасты связано множество легенд, мифов и исторических фактов. В одной из версий Италия считается первой страной, которая придумала этот продукт. В другой, пасту привёз знаменитый путешественник Марко Поло из Китая в 1292 году. Споры среди кулинаров и историков не утихают до сих пор. Тем не менее, Италия в настоящий момент является крупнейшим производителем и поставщиком данного продукта по всему миру. Изначально это блюдо было популярно локально в Италии, но уже в XV веке оно начало экспортироваться от берегов Италии.

- **Цель работы:** проанализировать технологический процесс приготовления блюд из пасты собственного приготовления на предприятия общественного питания
- **Объектом исследования** является: блюда из пасты собственного приготовления.
- **Предмет исследования** является: организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из пасты собственного приготовления на примере кафе «Бонифаций».

#### **Задачи:**

- изучить особенности сложных супов русской кухни;
- изучить физико – химические изменения продуктов при тепловой обработки;
- проанализировать ассортимент сложных блюд из пасты собственного приготовления
- проанализировать ведение технологического процесса приготовления блюд из пасты собственного приготовления
- оформить технико-технологическую карту на разработанное блюдо.

**Методы исследования:** анализ, опрос, беседы, изучение нормативной документации, наблюдение.

Практическая часть дипломной работы содержит анализ организации процесса приготовления и блюд из пасты собственного приготовления, который проводился на примере кафе «Бонифаций» расположенного по адресу г. Братск, проезд Индустриальный, 7.

При выполнении практической части было проанализировано меню кафе; проанализирована организация процесса приготовления блюд из пасты собственного приготовления и их ассортимент; проанализирована нормативная документация предприятия; составлены: технологическая карта, технико-технологическая карта, рассчитана продажная стоимость блюда.

**Технологическая карта**  
**Наименование блюда: «Гнёзда "Жюльен»**  
**Фирменное блюдо**

| <b>Наименование сырья</b> | <b>Брутто</b> | <b>Нетто</b> |
|---------------------------|---------------|--------------|
| Макароны (гнезда)         | 200           | 200          |
| Филе куриное              | 150           | 120          |
| Шампиньоны                | 100           | 100          |
| Лук репчатый              | 120           | 80           |
| Сливки                    | 150           | 150          |
| Сыр твердый               | 70            | 70           |
| Масло сливочное           | 50            | 50           |
| Выход                     | -             | 260          |

Технология приготовления: Куриное филе нарезать на небольшие кусочки и обжарить, постоянно помешивая, на сливочном масле до готовности.

Лук нарезать соломкой. Грибы мелко нарезать. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить до прозрачности лук, постоянно помешивая, не допуская подгорания. Добавить к луку грибы и, постоянно помешивая, жарить несколько минут. Добавить в сковороду сливки и обжаренное куриное филе. Тушить несколько минут, помешивая, пока соус не начнёт загустевать, добавить соль по вкусу и перец. Гнезда отварить до готовности. Противень застелить пергаментом и аккуратно выложить отваренные гнёзда.

На середину каждого гнёзда выложить курино-грибную сливочную массу. Сверху посыпать тёртым сыром и запечь минут 7-10. Переложить гнезда на тарелки, посыпать рубленой зеленью и подать.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день блюда из пасты играют не мало важную роль в общественном питании, поэтому блюда считаются высококалорийным белковым продуктом с большой питательной ценностью, которая обусловлена содержанием всех необходимых питательных веществ.

Хоть классический рецепт этих макаронных изделий предусматривает очень ограниченный набор продуктов, это не мешает спагетти быть хорошим источником витаминов, минералов и клетчатки. Цельные зерна, из которых изготавливают муку для пасты, содержат высокий уровень железа, кальция, селена, калия, магния. Любая паста – это хороший источник клетчатки, на которую в человеческом организме возложено сразу несколько функций.

Практическая часть дипломной работы была проведена на примере предприятия кафе «Бонифаций», это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент услуг.

На данном предприятии соблюдается технологический процесс приготовления сложных горячих блюд: организация рабочего места; соблюдение санитарных норм, использование оборудования и инвентаря; нормативных документов, способы обработки сырья и подготовки продуктов для приготовления блюд на предприятиях общественного питания. Проводится проверка качества продукции, на все блюда имеются соответственные документы. Соблюдаются правила гигиены.

Анализ предприятия кафе «Бонифаций» показал, что блюда из пасты пользуются все большей популярностью. Для выявления спроса регулярно проводятся анкетирования посетителей кафе.

В результате выполнения дипломной работы по решению поставленной проблемы можно сделать вывод, что применение современных технологий приготовления блюд из пасты на прямую влияют на развитие предприятия.

Дипломная работа имеет опытно-практический характер.

Спасибо за  
внимание!