

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ.03 МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей
кулинарной продукции»

на тему: **Организация технологического процесса и разработка ассортимента
сложной горячей кулинарной продукции из говядины**

Выполнил: _____

подпись

Васильев Артем Александрович

Код, специальность 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
курс 3 группа ТПД-9

Руководитель: _____

подпись

Гафур Ирина Владимировна

преподаватель специальных дисциплин

Нижнекамск

2021

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

на заседании МЦК
«__» _____ 20__ г.

протокол №__

Председатель МЦК

_____/И.В.Гафур/
(подпись) (расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
_____ Р.М. Сабитов

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Студент _____

1. Тема курсовой работы _____

2. Срок сдачи студентом курсовой работы «__» _____ г.

3. Исходные данные (задание) курсовой работы:

1. Учебно-методическая литература, нормативная документация предприятий общественного питания, справочные, информационные и иные материалы в соответствии с тематикой курсовой работы.

2. Оформить курсовую работу согласно учебно-методической литературы и ГОСТ.

Дата выдачи задания «__» _____ г.

Руководитель _____ / И.В.Гафур/
(подпись) (расшифровка подписи)

Студент _____ / _____/
(подпись) (расшифровка подписи)

Содержание

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Ассортимент блюд и кулинарных изделий

1.2 Характеристика используемого сырья.

1.3 Характеристика технологических режимов и современных технологических приемов

1.4 Организация технологического процесса

1.5 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

2. Технологическая часть

2.1 Составление акта проработки нового блюда

2.2 Составление нормативно – технологической документации

2.3 Методика расчета пищевой ценности блюда (изделия)

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Последовательность расположения горячих блюд и закусок

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

Горячие супы

Прозрачные

Пюреобразные

Заправочные

Молочные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная

Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное

Мясо, жаренное крупными и порционными кусками

Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жаренное в панированном виде

Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

**Горячие блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,
мучные**

Горячие блюда из яиц и творога

Приложение 5

УТВЕРЖДАЮ
Директор предприятия _____

Ф.И.О.

Дата

Акт проработки № ____

Акт проработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование блюда _____

Комиссия в составе: Зав. производством _____

Технолог _____

Повар _____

Наименование продукта	Ед. измерения	Вес брутто	% отходов холодной переработки	Масса полуфабриката	% отходов тепловой переработки	Вес нетто на 1 порцию	Вес готового продукта
Выход							
Технология приготовления:							
Требование к качеству блюда:							
Отпуск и подача блюда:							

Члены комиссии: Зав. производством _____

Технолог _____

Повар _____

Приложение 6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «Нефть-
НК», ресторан «Нефть»
И.В.Скворцов
09.04.2018 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

РЫБА В ЛИМОННО-ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба в лимонно-ореховой панировке», вырабатываемое ООО «Нефть-НК» и реализуемое в ресторане «Нефть».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба в лимонно-ореховой панировке», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Треска потрошенная п/ф	190	170
Масло сливочное	16	15
Орехи грецкие очищенные	10	10
Сухари панировочные	10	10
Лимон (цедра)	10	10
Сыр твёрдый «Голландский»	13	12
Масло оливковое	6	6
Соль	1	1
Перец черный молотый	0,2	0,2
<i>Масса рыбы запечённой</i>	-	210
Сыр творожный	20	20
Сок лайма	8	8
Гарнир «Пюре из овощей»	-	50
Гарнир «Овощи гриль»	-	50
Соус «Лемонграсс»	-	50
Выход	-	350

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Для лимонно-ореховой панировке: сливочное масло нарезать кубиками, добавить измельченные грецкие орехи, панировочные сухари, цедру лимона, 2/3 сыра, соль, перец. Всё измельчить в блендере.

Рыбу разделать на филе без кожи и костей. Филе рыбы нарезать на порционные куски. Выложить филе рыбы на смазанный оливковым маслом противень, посолить, поперчить. Сверху «укрыть» панировкой ровным слоем. Убрать в холодильник на 20 минут. Разогреть жарочный шкаф до 210°C. Посыпать оставшимся сыром, запекать 20-25 минут до золотистой корочки.

Для декора: сыр творожный перемешать с соком лайма, сформовать из полученной массы изделия в виде «ракушек».

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Рыбу положить на тарелку, рядом выложить гарниры «Пюре из овощей» и «Овощи гриль», декорировать блюдо «ракушками» и полить сверху соусом «Лемонграсс».

Допустимый срок хранения до реализации не более 2-3 ч. при соблюдении температуры подачи не менее +65 °С.

Срок годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 - 36 ч при температуре от +2° до +4°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность покрыта поджаренной корочкой из сыра.

Цвет - светло-коричневый.

Вкус и запах - соответствует данному виду рыбы, гарнирам и соуса.

Консистенция – рыбы-сочная.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба в лимонно-ореховой панировке» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

блюда «Рыба в лимонно-ореховой панировке» на выход - 350 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
36,50	78,10	18,77	923,98

Ответственный за оформление ТТК в ресторане «Нефть» _____

Зав. производством ресторана «Нефть» _____

Приложение 7

Наименование предприятия ООО Кафе «Эдем»

Источник рецептуры № 315 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996, часть 1 (1вариант)

Технологическая карта №1 Наименование блюда «Рыба по-волжски»

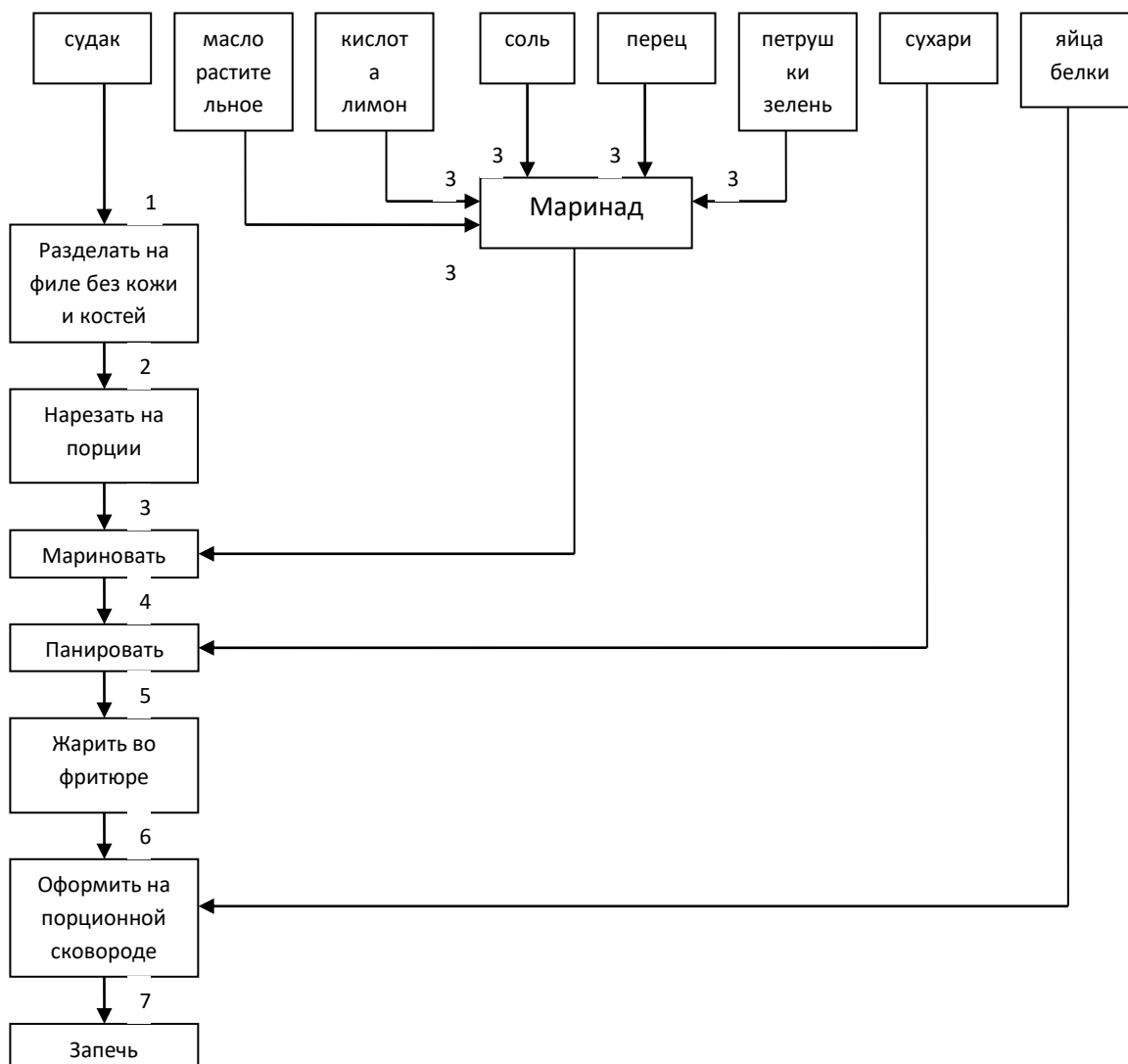
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на <u>100</u> порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
осетр	192	92	100	9,2	<p><u>Технология приготовления:</u> Осетра разделяю на звенья без кожи и хрящей, нарезают по два куска на порцию, маринуют 10-15 мин. Маринованную рыбу панируют в сухарях и жарят во фритюре, порционные куски рыбы выкладывают на порционные сковороды, вокруг рыбы отсаживают из кондитерского мешка взбитые белки и запекают в жарочном шкафу. Маринад: растительное масло, лимонная кислота, соль, перец, мелко нарезанная зелень петрушки.</p> <p><u>Оформление:</u> Блюдо оформляют на порционной сковороде.</p> <p><u>Условия и сроки реализации:</u> условия хранения рыбы жареной -36 часов; сроки реализации не боле 3 часов</p>
масло растительное	10	10		1,0	
лимонная кислота	0,5	0,5		0,05	
петрушка (корень)	4	4		0,3	
сухари	20	20		2,0	
кулинарный жир	12	12		1,2	
<i>масса жареной рыбы</i>					
яйца (белки)	2 шт.	80		4,9	
соль	3	3	0,3		
Выход			140		
Информация о пищевой ценности (140 г.)					
Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	Калорийность, ккал	
20,6	28,2		12,6	393,8	

Подписи:

Зав.производством (или его заместитель, шеф- повар или старший повар) _____

Калькулятор, технолог (при наличии) _____

Технологическая схема приготовления блюда «Рыба по-волжски»



Выход 140 г

Поз.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Разделка на филе с кожей и без кожи	1	стол РПС 12/6
2	Нарезка на порции	1	стол РПС 12/6
3	Маринование	1	стол РПС 12/6
4	Панирование	1	стол РПС 12/6
5	Жарка во фритюре	1	фритюрница DF-6L
6	Оформление полуфабриката на порционной сковороде	1	стол РПС 12/6
7	Запекание	1	пароконвектомат ПКА 6-1/1П

Список использованных источников

Нормативно- законодательные акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Нормативно- технические и технические документы

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. ГОСТ Р 53995- 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

10. ГОСТ Р 53996- 2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

11. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

12. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

13. СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с дополнениями изменениями)

14. СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

2. Сыров В.Д. Организация производства: учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 283 с.

Дополнительные источники:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.