

К защите допустить:
Заместитель директора
по учебной работе

" __ " _____ 2023г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Организация процессов приготовления горячих блюд из птицы на базе студенческой столовой.

Специальность

Квалификация:

Студентка: группа П.К.Д 4.9

Тупикова Александра Алексеевна

Дипломный руководитель:

Саратов

2023

Введение

Роль и состояние общественного питания на современном этапе.

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которого составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Существенное место в количественной структуре предприятия питания составляют школьные столовые.

Предприятия общественного питания – это предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации питания.

Столовая наиболее распространенный тип предприятий общественного питания, общедоступная или обслуживающая определенный контингент потребителей, производящая и реализующая блюда в соответствии с разнообразием по дням недели меню.

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей.

Столовая работает на сырье, продукты завозятся один раз в неделю.

Конкуренция среди предприятий общественного питания растет, следовательно, повышается культура и качество обслуживания. Продолжают развиваться такие формы обслуживания, как кейтеринг (выездное обслуживание), организация корпоративных и семейных праздников, проведение детских утренников. О степени доступности услуг общественного питания можно судить по тому, насколько активно растут доходы граждан: возрастает платежеспособность населения и увеличивается оборот отрасли, появляются новые предприятия, цены становятся более доступными.

Предприятия общественного питания выполняют три тесно связанных между собой функции: производство собственной продукции; реализацию выпущенной продукции и покупных товаров и организацию потребления пищи. В связи с этим издержки общественного питания включают наряду с затратами на производство данной продукции расходы по реализации и организации потребления собственной продукции и покупных товаров.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие человека, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению работоспособности и создает условия для адекватной адаптации их к окружающей среде.

Нарушения полноценного, рационального питания вызваны как кризисным состоянием производства продовольственного сырья и пищевых продуктов, так и резким снижением покупательной способности большей части населения страны. Остро стоит проблема качества пищевых продуктов и продовольственного сырья. Весьма низок уровень образования населения в вопросах здорового, рационального питания. В стране нет единой государственной политики в области здорового питания. Поэтому изучение состояния здоровья и разработка на предприятиях общественного питания мер, направленных на его укрепление являются необходимыми.

Актуальность данной темы заключается в том, что блюда из птицы пользуются, и будут пользоваться популярностью в современном школьном питании человека.

Объектом исследования является: процесс организации работы горячего цеха по выпуску горячих блюд из птицы.

Предметом исследования является: технология приготовления горячих блюд из птицы.

Цель:

Описать процесс организации общественного приготовления сложных блюд из птицы для школьного питания.

Задачи:

- изучение характеристик горячего цеха
- изучение характеристик используемого оборудования
- изучение характеристик основного сырья
- изучение методов контроля качества готовой сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента
- составление технико-технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию
- составление планов схемы организации рабочего места
- составление технологических схем на сложную горячую кулинарную продукцию.

ГЛАВА 1.

1. Теоретическая часть. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1.1 Характеристика проектируемого цеха.

Горячий

Цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и обеденным залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В горячий цех полуфабрикаты из рыбы поступают из рыбного цеха.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к

тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготавливающего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясокостный варят концентрированные или нормальной концентрации накануне.

Соусное отделение. Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к горячему цеху.

При работе в горячем цехе предъявляются определенные санитарные требования. Так как работа в горячем цехе связана

преимущественно с мясом, то необходимо знать и соблюдать правила санитарной обработки. Мясо является хорошей питательной средой для болезнетворных микробов и паразитов. Поэтому следует быть особенно осторожным в этом отношении и обращать особое внимание на соблюдение необходимых санитарных правил как во время приемки и хранения, так и во время приготовления мяса. Каждое малейшее упущение может вызвать опасные болезни.

Что касается оборудования, то в горячем и мясном цехе оно разнообразное, т.е. и механическое и тепловое. К каждому виду оборудования применяется своя особая санитарная обработка.

После использования механического оборудования горячего цеха необходимо его разобрать, промыть горячей водой (не менее 65 С) с моющим средством, затем ополоснуть горячей водой (около 50 С) и дать стечь. Затем протереть сухой чистой тряпкой, механические части машин смазать маслом, корпус протереть влажной, а затем сухой тряпкой.

Такое оборудование, как электроплитки, мармиты, электросковороды, фритюрницы, автоклавы, не разбирают, но по окончании работы, остывшее оборудование обрабатывают горячей водой с моющими средствами и ополаскивают также горячей водой.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к содержанию оборудования, инвентаря и посуды играет важную роль в профилактике пищевых отравлений, инфекций и глистных заболеваний.

Для мытья посуды используют моечные ванны и моечные машины.

В горячем цехе обязательно должно быть дневное освящение.

Над тепловым оборудованием устраивают вентиляционные вытяжки, удаляющие пары, продукты сгорания. Общий вентиляционный короб снабжен жиро улавливающими фильтрами.

Также в горячем цехе присутствует конвекционный шкаф, состоящий из корпуса со стойкой и тележки-стеллажа, где размещены 10 решеток. Воздух нагревается ТЭНами, перемешивается вентилятором. Шкаф оборудован парогенератором. В нем можно размораживать, жарить, тушить, варить на пару, печь и запекать различные продукты.

Организация труда работников горячего цеха.

В горячем цех завершается процесс приготовления блюд: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Время работы горячего цеха с 8 до 17 часов.

Сырьё и полуфабрикаты поступают из доготовочного цеха, кладовой сухих продуктов, охлаждаемых камер. Период с 8 до 10 часов производится тепловая обработка продуктов, которые в дальнейшем используются для приготовления холодных и горячих блюд, закусок.

В цехе организованы участки:

Для приготовления супов, бульонов, напитков.

Для приготовления горячих блюд, гарниров.

Оформление блюд.

Участок для приготовления супов, бульонов, напитков оснащён столами производственными СП-1200, плитой электрической ПЭ-0,51, шкафом жарочным ШЖЭ-0,51, ставкой тепловой ВТ-500.

Участок для оформления блюд оснащён столом производственным СП-1200.

Цех оборудован весами электронными ВЭ-15, посудой, инструментами, инвентарём.

Для хранения скоропортящихся продуктов установлен шкаф холодильный.

Таблица №1

Немеханическое оборудование

Столы производственные СП-1200, СП-1500, ванна моечная ВМ-1, раковина Р-1, стеллаж передвижной СП-125, подставки, стол с холодильным шкафом.

Посуда

Котлы пищеварочные КП-10, 20, 30, 40, 50, кастрюля для соуса, казан, сковороды, формы для запекания, противни, миски для хранения продуктов, дуршлаг, формы для заливных блюд.

Инвентарь

Доски разделочные с маркеровками, ножи поварская тройка, ножи для сыра, гастрономии, хлеба, рыбы, зелени, фигурной нарезки, ложки для соуса, для салатов, лопатки поварские, терка ручная, молоток для отбивания мяса, половники, иглы поварская и шпиговальная, кондитерский мешок.

1.2 Характеристика используемого оборудования.

В горячем цехе используются две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы.

Таблица №2

Наименование оборудования

Тип, марка

Тепловое оборудование:

Электрическая плита

Электрическая сковорода

Шкаф жарочный электрический

Устройство электрическое варочное

Универсальный привод

Котёл пищеварочный электрический

Механическое оборудование:

Привод универсальный

Мясорубка

Весовое оборудование:

Весы механические

ПЭ-0,51

СЭ-0,45

ШЖЭ-0,51

УЭВ-60

УП

КПЭ-40, КПЭ-60

ПУ-0,6

ММПП-2-1

РН-3ц13

1.3 Характеристика основного сырья

Мясо птицы – питательный и полезный продукт. Мясо птицы содержит много белка (19,5%), а также фосфор, минеральные вещества и витамины группы В. Оно не такое жирное, как большинство видов говядины и свинины. Куриная печень богата витамином А.

Мясо домашней птицы высоко ценится за отличный вкус, мягкость и нежность. Этот продукт – превосходное сырьё для приготовления разнообразных первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок, отличающихся не только хорошим, но подчас деликатесным вкусом.

Особенности структуры тканей и химического состава делают мясо домашней птицы наиболее пригодным для детского и диетического питания.

На химический состав птичьего мяса влияют возраст и порода. До определенного возраста содержание жира повышается.

По составу тканей мясо домашней птицы выгодно отличается от мяса крупного и мелкого скота. В птичьем мясе преобладает мягкая мышечная ткань, соединительной ткани в нем значительно меньше, структура ее более нежная и рыхлая, коллаген соединительной ткани малоустойчив и количество плохо усваиваемых клейдающих веществ незначительно (в говядине 3%, в мясе птицы 1,5%).

Технологический процесс обработки птицы включает следующие операции: размораживание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, шеи, ног; потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Размораживание. Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8-10градусов и относительной влажности воздуха 85-95% в течении 10-12часов. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание. Для опаливания используют газовые горелки, специальные опалочные горны. Для ускорения опаливания тушки обсушивают, затем натирают мукой, чтобы волоски приняли вертикальное положение. Опаливают осторожно, стараясь не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2-м и 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи оставляют на тушке, чтобы оно прикрывало место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья – по локтевой.

Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки.

Мытье. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15 градусов. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Приготовление полуфабрикатов. Из птицы готовят: целые тушки, подготовленные к тепловой обработке: порционные, мелкокусковые и рубленые.

Тушка, подготовленная к тепловой обработке. Чтобы тушки равномерно прогревались при варке и легче порционировались при жарке, их формуют(заправляют). Существует несколько способов формовки тушек («в кармашек», «в одну нитку», и «в две нитки»).

Для заправки «в кармашек» на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подворачивают к спинке так, чтобы они придерживали кожу.

Заправка «в одну нитку» - тушку кладут на спинку, придерживают левой рукой, а правой прокалывают окорочка поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол,

пропуская иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спине.

Заправка «в две нитки» - тушку кладут на спинку, через ножку в месте сгиба пропускают нитку, продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку поворачивают на бок, иглу с этой же ниткой пропускают через крылья и кожу от шеи, завернутую на спину; концы первой нитки связывают. Тушку кладут на спинку, берут вторую нитку, пропускают ее через тушку под спинку у таза, прижимают этой ниткой, пропустив ее обратно через тушку, связывают концы нитки.

Для отделения филе птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах, снимают кожу с филейной части, по выступу грудной кости подрезают мякоть, разрубают косточку-вилку и срезают сначала одно филе с плечевой косточки, а затем-другое.

1.4 Характеристика методов контроля качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

Выдача готовой продукции посетителям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15 - 20 минут до раздачи готовой пищи.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу.

При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый,

сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

В сомнительных случаях, когда органолептические методы недостаточны для принятия решения об использовании исследуемых продуктов в питании, используют лабораторные методы: определяют перекисное и кислотное число, ставят пробы на альдегиды и кетоны.

Отбор проб производят после наружного осмотра состояния тары. Для этого в зависимости от величины партии отбирают и вскрывают 10-15% от общего числа мест.

Операционный и приемочный контроль на большинстве предприятий осуществляет единая по составу служба: начальник цеха (заведующий производством), инженер-технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда.

Служба входного контроля ведет контроль поступающего сырья и соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах), по органолептическим показателям, изложенным в нормативно-технической документации.

При возникновении сомнений в доброкачественности поступившего сырья вызывают работника лаборатории (санитарно-пищевой или технологической) для отбора образцов на анализ. Одновременно приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии в установленном порядке и все случаи поставки недоброкачественного сырья фиксируют в журнале учета недоброкачественных и нестандартных продуктов, который ведет материально ответственное лицо, принимающее сырье или продукты.

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья. Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов, неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов для предъявления иска поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение

санитарных норм и сроков реализации продукции, наличие претензий внутри предприятия – все это свидетельствует о низкой производственной дисциплине работников склада и службы входного контроля.

Операционный контроль проводится путем органолептической оценки, проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, соблюдения технологических режимов и выхода продукции по массе. Нарушения, выявленные в ходе операционного контроля, фиксируются лицами, ответственными за контроль технологического процесса в цехе, инженером-технологом, представителями лаборатории и администрации.

Контроль качества выпускаемой продукции (приемочный контроль) организуется в зависимости от типа предприятия. В цехах заготовочных предприятий и специализированных цехах контроль ведут по мере изготовления каждой партии продукции по органолептическим показателям, а также по выходу изделий по массе, соблюдению требований на упаковке и по маркировке. Контроль по физико-химическим показателям проводит технологическая лаборатория. На всю продукцию, которая выработана в течение смены, должно быть заполнено удостоверение качества, оформленное на бланке строгой отчетности, пронумерованном и выданном бухгалтером под отчет руководителю производственного подразделения. Отпуск готовой продукции в экспедицию производится только при наличии удостоверения качества, заполненного начальником цеха (заведующим производством, поваром-бригадиром). Экспедитор в свою очередь несет полную материальную ответственность за сохранность товарного вида принятой продукции и обеспечение режимов и сроков ее хранения.

Глава 2

Практическая часть

2.1 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции

Ассортимент блюд из мяса птицы очень разнообразен. В данной работе представлен ассортимент блюд, различных по механической разделке птицы на полуфабрикаты и по способу тепловой обработки.

Таблица №3

Наименование группы блюд по тепловой обработке

Ассортимент блюд

Птица отварная

Птица отварная с гарниром

Птица жареная

Птица жареная.

Птица по-столичному.

Цыплята табака.

Птица запеченная

Утка, фаршированная картофелем и черносливом;

Курица, фаршированная субпродуктами.

Птица тушеная

Рагу из птицы.

Птица, тушенная в соусе.

Жаркое из курицы по-русски.

Птица, жаренная во фритюре

Птица, жаренная во фритюре

Из котлетной массы

Котлеты рубленые из птицы

Лакомка из кур

2.2 Составление технико-технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

Наименование блюда «Птица, тушенная в соусе с овощами».

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Птица, тушенная в соусе с овощами», вырабатываемый и реализуемый в столовой ГОУ СПО ТО «Тулский технико-экономический колледж им. А.Г.Рогова»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

2. 1Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Птица, тушенная в соусе с овощами», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Используют следующее сырье:

№ п/п

Наименование сырья

ГОСТ

1

Куры потрошенные, 1 категории

Р 52702 – 2006

2

Сметана 15%

Р 52092-2003

3

Мука пшеничная в/с

26574-85

4

Соль

Р 51574-2000

5

Картофель

Р 51808-2001

6

Лук репчатый

1723-86

7

Горошек зеленый консервы

Р 54050-2010

Или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

3.РЕЦЕПТУРА.

Наименование сырья

Масса сырья на 1 порцию

Масса сырья на 10 порций

Брутто

Нетто

Брутто

Нетто

Куры потрошенные 1 кат.

164,06

105

1640,6

1050

Сметана 15%

11,1

10,8

111

108

Мука пшеничная в/с

3,1

3,1

31

31

Картофель

161,6

97

1616

970

Соль

0,3

0,3

3

3

Лук репчатый

23

23

230

230

Горошек зеленый консервы

9,2

6

92

60

Выход готового блюда:

230

230

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

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

4.2 Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелкошинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Соус: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ , РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ.

5.1 Блюдо должно подаваться порционно, на мелкой столовой тарелке. Реализуют сразу после окончания технологического процесса.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее 65 С.

5.3 Срок годности при хранении согласно Сан ПиН 2.3.2.1324-03 – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1 Органолептические показатели качества :

Внешний вид – куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица;

Консистенция –мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный;

Цвет – филе птицы на разрезе - белый ;

Вкус – в меру соленый;

Запах –продуктов, входящих в состав.

6.2 Микробиологические показатели котлеток должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01.

7.ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ.

«Птица, тушенная в соусе с овощами» на 1 порцию

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая ценность, ккал/кДж

21,9

20,7

22,7

371,5ккал/1560,3кДж

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.

Наименование блюда «Котлеты из филе птицы, фаршированные в соусе молочном с яйцом».

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты из филе птицы, фаршированные в соусе молочном с яйцом», вырабатываемый и реализуемый в столовой ГОУ СПО ТО «Тульский технико-экономический колледж им. А.Г.Рогова»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

2. 1Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Котлеты из филе птицы, фаршированные в соусе молочном с яйцом«», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидимиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Используют следующее сырье:

№ п/п

Наименование сырья

ГОСТ

1

Цыпленок-бройлер

Р 52702 – 2006

2

Яйца

Р 52121-2003

3

Масло сливочное

37-91

Или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

3.РЕЦЕПТУРА.

Наименование сырья

Масса сырья на 1 порцию

Масса сырья на 10 порций

Брутто

Нетто

Брутто

Нетто

Цыпленок-бройлер

265

82

2650

820

Яйца

20

20

200

200

Масло сливочное

5

5

50

50

Соус №744

20

20

200

200

Гарнир №654,655,671,677-679

100

1000

Выход готового блюда:

205

205

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

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

4.2 Подготовленное филе птицы отбивают, солят и фаршируют густым молочным соусом и, сваренным вкрутую, рубленным яйцом. Изделию придают продолговатую форму и припускают под крышкой 12-15 мин.

Соус: пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7—10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ.

5.1 Блюдо должно подаваться порционно, на мелкой столовой тарелке. Реализуют сразу после окончания технологического процесса.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее 65 С.

5.3 Срок годности при хранении согласно Сан ПиН 2.3.2.1324-03 – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1 Органолептические показатели качества :

Внешний вид –правильной формы;

Консистенция –мягкая, сочная;

Цвет – филе птицы на разрезе - белый ;

Вкус – в меру соленый;

Запах –продуктов, входящих в состав.

6.2 Микробиологические показатели котлеток должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01.

7.ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ.

«Птица, тушенная в соусе с овощами» на 1 порцию

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая ценность, ккал/кДж

19,6

21,9

20,7

361,7ккал/1519,1кДж

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

Наименование блюда «Зразы из кур с омлетом и овощами».

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Зразы из кур с омлетом и овощами», вырабатываемый и реализуемый в столовой ГОУ СПО ТО «Тульский технико-экономический колледж им. А.Г.Рогова»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

2. 1Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Зразы из кур с омлетом и овощами», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Используют следующее сырье:

№ п/п

Наименование сырья

ГОСТ

1

Куры потрошенные, 1 категории

Р 52702 – 2006

2

Хлеб пшеничный

27842-88

3

Молоко

Р 52090-2003

4

Соль

Р 51574-2000

5

Внутренний жир

Р 52427

6

Морковь

28275-94

7

Кабачки

Р 53084-2008

8

Масло сливочное

37-91

9

Яйца

Р 52121-2003

Или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

3.РЕЦЕПТУРА.

Наименование сырья

Масса сырья на 1 порцию

Масса сырья на 10 порций

Брутто

Нетто

Брутто

Нетто

Куры потрошенные 1 кат.

206

74

2060

740

Хлеб пшеничный

15

15

150

150

Молоко

23

23

230

230

Соль

0,3

0,3

3

3

Внутренний жир

5

5

50

50

Масса котлетной массы

115

1150

Морковь

14

10

140

100

Кабачки

19

10

190

100

Масло сливочное

2

2

20

20

Яйца

1/4шт

10

100

100

Молоко

5

5

50

50

Масса фарша

30

300

Масса полуфабриката

145

1450

Масса готовых зраз

120

1200

Гарнир №661,677-680

150

1500

Масло сливочное

5

5

50

50

Выход готового блюда:

275

275

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

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

4.2 Мясо птицы без кожи нарезают на кусочки и измельчают в мясорубке(решетки с диаметром отверстий 9 и 5мм) вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, перемешивают, измельчают еще раз в мясорубке и выбивают. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают со сливочным маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, и доводят до готовности.

Из котлетной массы формуют кружки толщиной 10 мм. На середину кладут мелко нарезанный омлет, после чего края кружков соединяют, придают изделиям овальную форму, затем варят на пару.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ , РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ.

5.1 Блюдо должно подаваться порционно, на мелкой столовой тарелке. Реализуют сразу после окончания технологического процесса.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее 65 С.

5.3 Срок годности при хранении согласно Сан ПиН 2.3.2.1324-03 – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1 Органолептические показатели качества :

Внешний вид –форма правильная, без трещин на поверхности;

Консистенция –мягкая, сочная;

Цвет – филе птицы на разрезе – белый, с включениями омлета ;

Вкус – в меру соленый;

Запах –продуктов, входящих в состав.

6.2 Микробиологические показатели котлеток должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ.

«Птица, тушенная в соусе с овощами» на 1 порцию

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая ценность, ккал/кДж

27,4

22,8

24,6

416,7 ккал/1750,1 кДж

3 Графическая часть

3.1 Составление план-схемы организации рабочего места для приготовления кулинарной продукции.

План-схема рабочего места повара для приготовления сложных блюд из птицы.

1-Стол производственный, 2- Нож с маркировкой СМ, 3- Лопаточка, 4- Доска для порционирования готовых п/ф, 5- Ёмкость с сырьём для п/ф,6-Ёмкость со специями,7 -Весы настольные, 8- Лоток для готовых изделий, 9- Плита электрическая,10-Жарочный шкаф, 11-Раковина для мытья рук, 12- Универсальный привод, 13-Передвижной стеллаж

3.2Составление технологических схем приготовления на сложную горячую кулинарную продукцию.

“Птица, тушенная в соусе с овощами”.

“Котлеты из филе птицы, фаршированные в соусе молочном с яйцом”.

“Зразы из кур с омлетом и овощами”

Заключение

Данная курсовая работа способствовала усовершенствованию практических и теоретических знаний по различным направлениям. Было изучено множество литературных источников и с их помощью раскрыты различные темы. Так же развивались практические навыки в разработке кулинарных изделий и оформлении документации на них. Выполнены все поставленные задачи:

детально изучена характеристика горячего цеха

организация труда данного цеха

все необходимое оборудования для приготовления, хранения и реализации различной кулинарной продукции;

рассмотрено необходимое сырье для полученной темы «Организация процесса приготовления сложных блюд из птицы для школьного питания» ;

рассмотрены все виды контроля в пищевой деятельности;

разработан ассортимент блюд по заданной теме

заполнена вся необходимая документация

схематически изображено рабочее место для специалиста в горячем цеху.

были составлены схемы на сложную кулинарную продукцию.

Все полученные знания помогут в дальнейшем обучении и заметно увеличат осведомленность в пищевой отрасли.

Тема работы : «Организация процесса приготовления сложных блюд из птицы для школьного питания» полностью раскрыта в данной курсовой работе.

Список используемой литературы.

1. Г.Г. Дубцов. Товароведение продовольственных товаров.- Москва
2. ,ACADEMA. 2012
3. К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – Москва, ИД «Форум» - Инфра – М. 2011
4. Н.Д. Торопова. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов – на – Дону, Феникс. 2010
5. В.А. Тимофеева. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на – Дону, Феникс. 2010
6. Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А., Технология приготовления пищи. – Москва, Деловая литература - 2010.
7. А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, и др., Технология продукции общественного питания. В 2-х томах. – Москва, «Мир» - 2011.
8. Г.Г. Дубцова, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Москва 2010г.
9. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. Кулинария повар, кондитер. Москва 2010г.
10. Ш.И. Перетятко. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва 2010г.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: Москва ACADEMA, 2011.

- 12.Дополнительные источники:
- 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М,: Арий, 2011 г.
- 14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издание пятнадцатое. Санкт –Петербург, 2011.
- 15.Нормативно-правовые источники:
- 16.« О защите прав потребителей», ФЗ-2 ОТ 09.01.96 С изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
- 17.«О сертификации продукции и услуг», ЛЬ 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями.
- 18.« О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
- 19.«О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения!», ФЗ-52 от 30.03.1999
- 20.Правила продажи отдельных видов товаров./ Постановление Правительства РФ 1998 (с изменениями и дополнениями1998,1999,2000,2002 Г.Г.)
- 21.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 22.О защите прав потребителей от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, № 2-ФЗ
- 23.ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 , № 29-ФЗ
- 24.ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03,01, № 52-ФЗ
- 25.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и допол. от 21.06.01 № 389
- 26.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"
- 27.ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"

- 28.ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
- 29.ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"
- 30.ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
- 31.СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"
- 32.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
- 33.ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
- 34.СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002
- 35.Порядок разработки, рассмотрения и утверждение стандартов предприятий (СТП). - М., 1997
- 36.ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования"
- 37.Санитарные правила. "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86