

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА  
МОСКВЫ  
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»  
(ГБПОУ КСУ №32)

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции»

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: «Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из  
рубленого мяса «Мясной пирог»

Выполнил обучающийся  
группы ТС 2-1  
Лихачев Илья Сергеевич  
Руководитель: Хаджимуратова А.В.

Москва  
2018

# Цели и задачи

- Цель курсовой работы – исследовать ассортимент сложных горячих блюд из птицы и разработать технико-технологическую документацию на блюдо «Куриное филе с гнездами из лапши»
- В соответствии с поставленной целью необходимо решение следующих задач:
- - рассмотреть классификацию и ассортимент сложных блюд из птицы;
- - дать характеристику используемого сырья, обосновать выбор сырья для приготовления сложного горячего блюда из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»;
- - изучить этапы подготовки сырья, требования по безопасности, оценку качества сложного горячего блюда из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»;
- - обосновать выбор технологических режимов, характеристику современных приемов в приготовлении сложного горячего блюда из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»;
- - описать характеристику современного инвентаря и оборудования, используемого при приготовлении сложного горячего блюда из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»;
- - разработать технико-технологическую документацию на блюдо из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»
- - рассмотреть современные требования к качеству и оформлению, подаче сложного горячего блюда из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»;
- - выявить процессы, формирующие качество сложного горячего блюда из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши»
- - сделать заключение



## Актуальность работы

- Я выбрал тему организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птиц, так как они очень популярны и полезны для организма.
- Тема моей работы актуальна, т.к. развитие изготовления горячих блюд из птицы с использованием технологии – карамелизация в настоящее время является модным направлением в общественном питании. Карамелизация - это процесс окисления сахаров при их нагревании, а простыми словами в кулинарии - это томление продукта в сахарном сиропе.

# Ассортимент

- На предприятиях необходимо готовить блюда на основании Сборника рецептур блюд, но зачастую бывает так, что ассортимент изделий, рекомендованных в Сборнике, рассчитан на минимальное удовлетворение требований населения. Поэтому в связи с разнообразием запросов и учетом особенностей питания специалистам общественного питания разрешается разрабатывать рецептуру и технологию приготовления новых блюд, тем самым расширяя ассортимент сложных блюд.
- К сложным блюдам из птицы относятся заказные и фирменные блюда, в состав которых входит несколько ингредиентов.
- По способу приготовления сложные блюда из птицы они делятся на:
  - - блюда из отварной птицы;
  - - блюда из припущенной птицы;
  - - блюда из тушеной птицы;
  - - блюда из жареной птицы;
  - - блюда из запеченной птицы.



## Ассортимент горячей кулинарной продукции из .....

Паэлья с курицей и морепродуктами, куриные бедра, запеченные под кисло-сладким соусом , чили с курицей, запеченная грудка индейки со сливочной подливой и клюквенно-гранатовым соусом.





Гушеные куриные грудки с нутом в томатном соусе, фаршированные капустой и брокколи куриные грудки с молочно-горчичным соусом, паста капеллини с куриными котлетами и моцареллой, куриные голени в медовом соусе.



# Оборудование, инвентарь, посуда

- **Холодильное оборудование**

- 1) холодильный шкаф( для хранения продуктов и полуфабрикатов)

- **Тепловое оборудование**

- 1) плита электрическая ( для обжаривания капусты, карамелизования куриного филе, варки лапши)

- **Механическое оборудование**

- 1) весы ( для взвешивания продуктов, полуфабрикатов и готового блюда)

- **Инвентарь**

- 1) доски разделочные с маркировками( ОС, КС) ( для нарезания продуктов и полуфабрикатов)
- 2) ножи с маркировками ( КС, ОС,) ( для нарезания продуктов и полуфабрикатов)
- 3) контейнер для специй ( для хранения специй)
- 4) кухонные лопатки и шумовки ( для жарки на сковороде) (для вынимания изделий из кипящей воды)

- **Вспомогательное оборудование**

- 1) производственный стол( для проведения различных работ)
- 2) моечная ванна ( для мытья рук, продуктов, инвентаря и посуды)
- 3) стеллаж ( для хранения готовой продукции и полуфабрикатов)



# Оборудование, инвентарь, посуда

- **Инвентарь**

- 1) сковороды( для обжаривания для обжаривания капусты, карамелизования куриного филе,)
- 2) сотейник (для варки макаронных изделий)
- 3) гастроемкости ( для выполнения различных операций )

- **Посуда и столовые приборы**

- 1) плоская тарелка( для подачи второго горячего блюда)
- 2) столовые приборы( для приема пищи)



# ● **Нормативные документы**

## ● **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1**

«Куриное филе с гнездами из лапши»

### ● **1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши», вырабатываемое ООО «Орхидея» и реализуемое в кафе «Орхидея» .

### ● **2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Куриное филе с гнездами из лапши», 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
Куриное филе	103	100
Спагетти	50	50
Капуста пекинская	120	100
Апельсиновый сок	60	60
Соевый соус	40	40
Мед	40	40
Чеснок	25	20
Растительное масло	10	10
ИТОГО	448	420
ВЫХОД		270(65/65/140)



#### •4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

•Лапшу отваривают в подсоленной воде до готовности, аккуратно откидывают, сбрызгивают растопленным сливочным или растительным маслом. Мед смешивают с соевым соусом и апельсиновым соком. Куриное филе промывают, обсушивают, выкладывают на сковороду, поливают медово-соевым сиропом, и карамелизуют до готовности. Листья капусты шинкуют тонкой соломкой, обжаривают на растительном масле 1-2 минуты, вливают оставшийся соевый соус и маринад, добавляют измельченную дольку чеснока, приправляют перцем и жарят 2-3 минуты. На тарелку выкладывают гнездо из лапши, на которую выкладывают обжаренную капусту и куриное филе.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Куриное филе подают на тарелках для вторых блюд подогретых до 40\*С. На середину тарелки наливают соус, укладываем гнездо из лапши с пекинской капустой, вокруг которого раскладываем порционные кусочки карамелизованного куриного филе. Отдельно подаем оставшийся соус. Куриное филе с гнездами из лапши реализуют сразу после приготовления. Допустимый срок хранения Куриного филе с гнездами из лапши до реализации - не более 20 мин при температуре от +40 °С согласно фирменным стандартам компании.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на середину тарелки наливаем соус, укладываем гнездо из лапши с пекинской капустой, вокруг которого раскладываем порционные кусочки карамелизованного куриного филе. Отдельно подаем оставшийся соус.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов: куриное филе - цвет карамели,

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ на 100г

Белки, г 8,9 Жиры ,г 10,4 Углеводы ,г 28,8 Калорийность, ккал 245,2

Ответственный за оформление ТТК в кафе \_\_\_\_\_

Зав. производством кафе \_\_\_\_\_





пассерование и т.д), приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка п/ф, порционирование, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения).  
Каждый слайд должен иметь название. Последний слайд- Спасибо за внимание!

Лапшу отваривают в подсоленной воде до готовности, аккуратно откидывают, сбрызгивают растопленным сливочным или растительным маслом.





Мед смешивают с соевым соусом и апельсиновым соком. Куриное филе промывают, обсушивают, нарезают, выкладывают на сковороду, поливают медово-соевым сиропом, и карамелизуют до готовности.



Листья капусты шинкуют тонкой соломкой, обжаривают на растительном масле, добавляют измельченную дольку чеснока и жарят.





На тарелку выкладывают гнездо из лапши, на которую выкладывают обжаренную капусту и куриное филе.



# Требования к качеству, сроки хранения готового блюда



# Заключение

- В результате проведенной работы была достигнута цель: разработано сложное горячее блюдо из птицы «Куриное филе с гнездами из лапши».
- В процессе разработки был проведен анализ приготовления блюд из птицы, составлен комплект нормативно-технической документации, ПК 04 «Приготовление сложных блюд из птицы»
- Тема курсовой работы актуальна, т.к. развитие приготовления сложных блюд из птицы одно из приоритетных направлений индустрии питания в современных рыночных условиях.

# Заключение

- При выполнении курсовой работы поставленные цель и задачи были выполнены;
- Проведено маркетинговое исследование для доказательства актуальности темы;
- разработана собственная рецептура сложного горячего блюда из мяса «Стейк из говядины в перечно-миндальной панировке с печеным картофелем»;
- разработаны нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложного горячего блюда;
- организовано и технически оснащено рабочее место в горячем цехе;
- описана характеристика используемого сырья и продуктов;
- представлен ассортимент горячих блюд из говядины с описанием технологии приготовления;
- составлена таблица возможных дефектов для нового блюда;
- рассмотрены варианты оформления горячих блюд из мяса;
- Практическая значимость работы состоит в том, что результаты курсовой работы по данной теме могут быть использованы на предприятиях общественного питания. Блюдо «Стейк из говядины в перечно-миндальной панировке с печеным картофелем» рекомендовано для включения в меню ресторана.





