

**КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
Учреждение ленинградской области  
«КИНГИСЕППСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»  
(ГБПОУ ЛО «ККТиС»)**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**на тему:**

**«Технология приготовления блюд: «Плов из свинины», «Винегрет овощной»,  
технология приготовления кондитерского изделия: «Сметанник».**

Выполнил: студент  
3 курса очной формы обучения  
Петухов Денис Сергеевич  
Группа 32  
Руководитель: Преподаватель  
специальных дисциплин  
Григорьева А.А.

**г. Кингисепп  
2017г.**

# Содержание

|  |       |
|--|-------|
| Введение.....  | 3-4   |
| 1. Технология кулинарного производства                                   |       |
| 1.1 Первичная обработка сырья.....                                       | 5-8   |
| 1.2 Тепловая обработка сырья.....  | 9-10  |
| 1.3 Технологическая карта блюда “Плов из свинины ”<br>.....              | 11-14 |
| 1.4 Технологическая карта блюда “Винегрет овощной” .....                 | 15-18 |
| 2. Технология кондитерского производства                                 |       |
| 2.1 Подготовка сырья.....  | 19-21 |
| 2.2. Приготовление полуфабрикатов.....                                   | 22-24 |
| 2.3 Технология приготовления кондитерского изделия<br>“ Сметанник” ..... | 25-27 |
| 3. Организация рабочего места, техническое оснащение.....                | 28-32 |
| Заключение.....  | 33    |
| Список литературы.....   | 34    |

## Введение

Профессия повара является одной из самых востребованных профессий в сфере обслуживания. В отличие от большинства сервисных профессий, поварское искусство изучается не только поварами. Практически каждый человек обладает какими-то навыками в этой области, поскольку приготовление пищи является одной из самых насущных человеческих забот.

Кулинария – это искусство приготовления пищи. Научный подход к процессу приготовления пищи был необходим, так как этого требовала развивающаяся индустрия общественного питания. Потребовались и профессионально подготовленные кадры поваров. Но по-настоящему основы рационального и здорового питания были заложены позднее.

Цель данной выпускной квалификационной работы: закрепление теоретических и практических знаний по технологии кулинарного и кондитерского производства блюд: «Плов из свинины», «Винегрет овощной», «Сметанник».

Для этого будут поставлены следующие задачи:

- дать характеристику сырья;
- изучить санитарные правила хранения и обработку продуктов;
- разработать технико-технологические карты и схемы;
- изучить требования к качеству;
- оформление и отпуск блюд и изделий;

## *1.2 Тепловая обработка сырья*

Тепловая обработка продуктов имеет большое значение. Она повышает усвояемость пищи, т. к. образуются вкусовые и ароматические вещества, улучшающие процессы пищеварения.

Продукты не только размягчаются, но под действием высокой температуры, обеззараживаются, т. к. погибают микроорганизмы и разрушаются вредные вещества—токсины.

К отрицательным явлениям при тепловой обработке относят потери пищевых веществ — растворимых белков, минеральных и ароматических веществ, некоторых витаминов.

Продукты изменяют свой цвет и массу.

Все способы тепловой обработки делят на:

- основные;
- комбинированные;
- вспомогательные.

### Основные способы

Жарка основным способом («Плов из свинины»)

Варка основным способом («Плов из свинины»)

Жарка в жарочном шкафу («Плов из свинины»)

### Вспомогательные способы

Пассерование («Плов из свинины»)

### 1.3 Технология приготовления блюда «Шлов из свинины»

#### Технологическая карта

| <b>Наименование продукта</b>               | <b>Брутто (гр.)</b> | <b>Нетто (гр.)</b> |
|--|---------------------|--------------------|
| <b>Мясо свинины<br/>(лопаточная часть)</b> | <b>89</b>           | <b>74</b>          |
| <b>Тушеное мясо</b>                        | <b>-</b>            | <b>50</b>          |
| <b>Морковь</b>                             | <b>19</b>           | <b>19</b>          |
| <b>Масло сливочное</b>                     | <b>10</b>           | <b>10</b>          |
| <b>Лук репчатый</b>                        | <b>12</b>           | <b>12</b>          |
| <b>Соль</b>                                | <b>1</b>            | <b>1</b>           |
| <b>Перец чёрный<br/>(молотый)</b>          | <b>1</b>            | <b>1</b>           |
| <b>Томатная паста</b>                      | <b>15</b>           | <b>15</b>          |
| <b>Крупа рисовая</b>                       | <b>68</b>           | <b>68</b>          |
| <b>Гарнир</b>                              | <b>-</b>            | <b>200</b>         |
| <b>Выход</b>                               |                     | <b>250</b>         |

## **Технологический процесс**

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г. посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассированные томатное пюре, лук и морковь. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (160г) , доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитывает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

## **Отпуск**

Отпускают, равномерно распределяя мясо с рисом и овощами.

## **Органолептические показатели**

Внешний вид: рыхлый рис, целые не разваливающиеся кусочки овощей и мяса.

Консистенция: твёрдая, сочная, рис мягкий.

Цвет: за счёт сочетания всех овощей плов приобретает цвет используемых продуктов.

Вкус и запах: используемых продуктов, в меру солёный.

## **1.4 Технологическая карта блюда “Винегрет овощной”**

### **Технологическая карта**

| <b>Наименование продукта</b>      | <b>Брутто (гр.)</b> | <b>Нетто (гр.)</b> |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>Картофель</b>                  | <b>34,4</b>         | <b>25</b>          |
| <b>Свекла</b>                     | <b>25,5</b>         | <b>20</b>          |
| <b>Морковь</b>                    | <b>18,9</b>         | <b>15</b>          |
| <b>Огурцы солёные</b>             | <b>25</b>           | <b>20</b>          |
| <b>Лук репчатый</b>               | <b>18</b>           | <b>15</b>          |
| <b>Масло растительное</b>         | <b>6</b>            | <b>6</b>           |
| <b>Соль</b>                       | <b>1</b>            | <b>1</b>           |
| <b>Перец чёрный<br/>(молотый)</b> | <b>1</b>            | <b>1</b>           |
| <b>Выход</b>                      |                     | <b>100</b>         |

## **Технологический процесс**

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают средним кубиком. Репчатый лук мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют, растительное масло, перемешивают.

## **Отпуск**

Выкладывают горочкой на тарелку, по желанию добавить рубленую зелень.

## **Органолептические показатели**

Внешний вид: овощи нарезаны средним кубиком, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в винегрет.

Вкус и запах: продуктов, входящих в винегрет



## 2. Технология кондитерского производства

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции.

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс. изделий в день.

Количество изделий, вырабатываемых в кондитерских цехах: до 3 тыс. в день выпускаются изделия из 2-3 видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного), без отделки кремом (коржики, кексы, языки слоеные и др.). В кондитерских цехах мощностью более 3 тыс. изделий в день выпускаются изделия из различных видов теста, в том числе кремовые.

Кондитерские цехи в основном работают самостоятельно, поэтому они должны изучать спрос покупателей, организовывать сбыт своей продукции, заключая договоры с другими предприятиями общественного питания, не имеющими кондитерских цехов, с предприятиями розничной торговли.

В кондитерском цехе используют самое разнообразное оборудование: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубка, просеиватель, протирочная, взбивальная), пищева-рочные котлы, электроплиты, электропекарские шкафы, холодильное оборудование.

### 2.3. Технологическая схема блюда «Сметанник»

| Наименование      | Расход сырья на 1000 грамм |       |
|-------------------|----------------------------|-------|
|                   | Брутто                     | Нетто |
| Мука              | 350                        | 350   |
| Сахар             | 250                        | 250   |
| Маргарин          | 200                        | 200   |
| Яйца              | 4                          | 4     |
| Вода              | 7                          | 7     |
| Сметана           | 140                        | 140   |
| Сахар для крема   | 50                         | 50    |
| Сметана для крема | 100                        | 100   |
| Выход:            | -                          | 1000  |

## **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сметанник .

## **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сметанника, 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).

## **Технология приготовления:**

Сметану, сахар, яйцо, маргарин перемешивают, добавляют лепешки и выпекают. Охлажденные лепешки промазывают взбитой сметаной с сахаром и накладывают одну на другую.

## Заключение

В данной выпускной квалификационной работе были закреплены теоретических и практических знаний по технологии кулинарного и кондитерского производства блюд: «Плов из свинины», «Винегрет», «Сметанник».

Рассмотрены следующие задачи:

- характеристика сырья;
- санитарные правила хранения и обработки продуктов;
- технико-технологические карты и схемы;
- требования к качеству;
- оформление и отпуск блюд и изделий;

Таким образом, мы выяснили, что еда играет не маловажную роль в жизни человека. Она стабилизирует работу организма, повышает уровень витаминов, белков, жиров и углеводов, что необходимо для нормальной жизнедеятельности организма. Хорошо приготовленная еда, залог здоровья и хорошей физической формы человека. Любой человек может приготовить блюдо по рецепту, но вкусно и красиво это может сделать только настоящий мастер своего дела – повар.