

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

Дипломная работа

На тему «ПРОЕКТ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА В РЕСТОРАНЕ С ЕВРОПЕЙСКОЙ
КУХНЕЙ»

Специальность (код) расшифровка: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил:

Студент 4 курса группы ТП-15

Руководитель:



Актуальность работы

- Актуальность моей работы заключается в том, что полученные результаты могут быть использованы для разработки рецептур сложных горячих блюд из мяса и определения технологических нормативов закладки сырья.
- Она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания, поскольку, повар должен не только отличать свежие мясные продукты от не очень свежих, но и уметь правильно их хранить, чтобы как можно дольше сохранялись качества.
- А также знать какие способы обработки, какому продукту предпочтительнее и что можно из них приготовить, а главное - как сделать так, чтобы блюдо, которое подают посетителям, сохранило все свои полезные вещества.

Цель и задачи дипломной работы

Целью данной работы является:

- изучить товароведную характеристику сырья, технологические процессы обработки, способы приготовления блюд из данного сырья, оформление и отпуск блюд, а также оценки качества и безопасности блюд,
- изучить технологический процесс приготовления рубленой массы,
- исследовать ценную политику предприятий общественного питания, производителей различных видов рубленых полуфабрикатов,
- совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из рубленого мяса.

Задачи дипломной работы:

- описать историю появления рубленой массы в производстве общественного питания, изготовление полуфабрикатов из неё,
- изучить технологические свойства сырья,
- описать технологические процессы, используемые при приготовлении блюд,
- разработать новый ассортимент блюд из рубленого мяса,
- разработать и оформить технологическую документацию,
- рассмотреть организацию процесса приготовления блюд из рубленого мяса

I. ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

1.1. Современное оборудование на предприятиях общественного питания для совершенствования горячих блюд и закусок из рубленого мяса



Аппарат шоковой заморозки



пила для мяса



аппарат для вакуумной упаковки



Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ-2К



Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-02

Куттер
RobotCoupe



1.2. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.

- Рабочие места в мясном цехе организуются для двух технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины и телятины; для обработки домашней птицы, дичи и мясных субпродуктов. Для приготовления из них полуфабрикатов, используемых затем для приготовления блюд из натуральной рубленой массы.



1.3. Товароведная характеристика основного сырья для приготовления горячих блюд и закусок из рубленого мяса.

- На предприятия общественного питания поступает сырье, согласно нормативно-технической документации. Каждая партия должна иметь сертификат соответствия и ветеринарное свидетельство для мясной продукции.



II. ПРОЕКТ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА В РЕСТОРАНЕ С ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНЕЙ

В условиях современного образа жизни населения, его интенсивности, данная группа мясной продукции становится наиболее востребованной. Интенсификации научных разработок в области проектирования комбинированных мясных изделий способствовали следующие факторы:

- дефицит отечественного мясного сырья;
- высокая доля низкокачественного импортного мяса;
- постоянно повышающаяся стоимость мяса.

Котлеты отличаются хорошими органолептическими показателями и пищевой ценностью, сбалансированы по химическому составу, обогащены растительными белками, углеводами, минеральными веществами и витаминами, а также за счет растительного сырья — клетчаткой.

Предложенное нами растительное сырье кабачок свежий, картофель и тыква повышают биологическую и пищевую ценность полуфабрикатов мясных рубленых, обладают хорошей усвояемостью, а также расширяют ассортимент аналогичных мясных продуктов и дают возможность их круглогодичного производства с использованием доступных овощных культур.



ВЫВОДЫ

Производство комбинированных полуфабрикатов с использованием белков животного и растительного происхождения не только расширяет ассортимент выпускаемой продукции, но способствует рациональному использованию сырьевых ресурсов, обеспечению населения качественными продуктами питания.

III. Эффективность проекта совершенствования организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней.

Котлеты по-деревенски

Технология приготовления:

- Хлеб размягчить в воде и пропустить вместе с луком через мясорубку.
- Картофель натереть на терке.
- Пропустить свинину и говядину через мясорубку.
- Добавить фарш, а также специи к хлебной массе.
- Перемешать и тщательно вымесить фарш.
- Затем сформировать из фарша продолговатые котлеты и запанировать в сухарях.
- На плите разогреть в сковороде немного растительного масла или растопить животный жир и выложить в горячий жир котлеты.
- Обжарить по 10 мин. с каждой стороны.



Разработка рецептуры Зразы «Мясное лукошко»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Птица (котлетное мясо)	72,1	53,2
Тыква	30,9	22,8
Хлеб пшеничный	16	16
Молоко или вода	23	23
Котлетная масса	-	115
Фарш:		
Лук репчатый	62	52
Жир животный топленый	7	7
пищевой		
Масса пассированного лука	-	26
Петрушка (зелень)	5	4
Лимон	5	5
Чернослив	5	5
Масса фарша	-	40
Морковь	6	6
Лук перья	6	6
Масса полуфабриката	-	167
Жир животный топленый	6	6
пищевой		
	Итого	140

Технология приготовления:

- Подготовленное котлетное мясо пропустить через мясорубку.
- Тыкву почистить, нарезать кубиками, пробланшировать в небольшом количестве воды.
- Добавить в фарш замоченный в молоке хлеб, соль и бланшированную тыкву.
- Вторично пропустить через мясорубку.
- Из котлетной массы сформировать в виде лепешки толщиной в 1 см зразу, на середину которой выложить чернослив, завернутый в дольку лимона.
- Сделать из лука пера и тонких полосок моркови корзиночку и вложить сформированную зразу.
- Жарить до готовности в жарочном шкафу 20 минут.
- Подача: овощной гарнир из свеклы выложить на край тарелки, украсить цветами из редиса и на другой край выложить зразу, разрезав пополам. Украсить тарелку соусом из зеленого масла.



Технология приготовления: Бифштекс «Ролл»

Наименование Сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	76,3	56
Кабачок	32,7	24
Шпик	12,5	12
Молоко или вода	6,76	6,76
Перец черный молотый	0,04	0,04
Соль	1,2	1,2
Масса полуфабриката	-	100
Жир животный топленый пищевой	7	7
Масса жареного бифштекса	-	70

Технология приготовления:

- Нарезать свиной шпик кубиками.
- Пропустить говядину через мясорубку.
- В фарш добавить кубики шпика, натертый на терке кабачок, соль, чёрный перец, молоко. Вымесить котлетную массу.
- Обжарить с двух сторон пласты из кабачков и выложить на полотенце, дав стечь растительному маслу.
- Затем в пласт из кабачка выложить котлетную массу и свернуть рулеты.
- Рулеты выложить на противень и запекать 15 мин.
- Подача: на тарелку выложить рулет-бифштекс с гарниром и украсить зеленью.



Вывод

- Производство комбинированных полуфабрикатов с использованием белков животного и растительного происхождения не только расширяет ассортимент выпускаемой продукции, но способствует рациональному использованию сырьевых ресурсов, обеспечению населения качественными продуктами питания.
- Совершенствование рецептур мясных продуктов посредством обогащения их растительным сырьем позволяет улучшить питание населения, сделать его более полноценным и рациональным

Охрана труда

Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий общественного питания



- Предприятия общественного питания относятся к объектам пищевого производства, требующим наиболее пристального внимания с санитарно-эпидемиологической позиции.
- При текущей эксплуатации территория предприятия общественного питания должна не реже 1 раза в день убираться, освобождаться от мусора и производственных отходов, тары, подвергаться дезинфекции.
- Водоснабжение предприятия общественного питания независимо от его мощности должно быть организовано либо из централизованной системы питьевого водоснабжения, либо из артезианских скважин или шахтных колодцев.
- Температура воды для бытовых нужд должна быть не ниже 75 С, а для мытья посуды и инвентаря – не ниже 90 С.
- В здании ПОП предусматривают две системы канализации: для производственных сточных вод и для фекальных.
- Все помещения предприятий общественного питания делят по функциональному принципу на производственные, торговые, складские, административно-бытовые.
- Количество и площади помещений проектируются в зависимости от числа посадочных мест и от количества предоставляемых блюд за одну смену.

ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

- Перед началом работы **МОЙ РУКИ С МЫЛОМ, НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ УБЕРИ под колпак (косынку).**
- Подбери завязки, не закалывай одежду булавками.
- Включай, выключай машины с помощью кнопок **“ПУСК”** и **“СТОП”** сухими руками.
- Проверь наличие и надежность заземляющих соединений; отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.



Проверь работу машины на холостом ходу



Не поручай свою работу необученным и посторонним.



Не удаляй застрявшие клубни руками. Содержи рабочее место в чистоте, убирай с пола отходы, разлитую воду



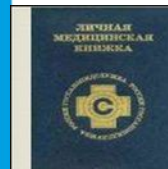
Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.



Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. Предельные нормы переноски груза для женщин-10 кг, для мужчин-50 кг.



При поломках предохранительных клапанов, блокировочных устройств и других неисправностях, работу немедленно приостановить



Санитария и безопасность труда на предприятиях общественного питания

Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЗАЩИТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯ
ОБРАТА ТРУДА В ПИЩЕБЛОКЕ. ИЖОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Проверь:

освещенность помещения, проходов и рабочего места, устойчивость крепления и правильную работу оборудования



Не допускай работу оборудования без обслуживания. Не допускай работы оборудования, если обнаружены неисправности. Не допускай работы оборудования, если обнаружены неисправности.

При выявлении неисправностей оборудования немедленно сообщай об этом руководителю предприятия.

Передвижной механизм должен быть исправен.

www.fcc.gov.ru



Экономический раздел

Наименование сырья		№ 1 Котлета по-деревенски			№ 1/Котлета домашняя		
		от « ___ » _____ г.			от « ___ » _____ г.		
Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
наименование	код						
Говядина		0.029	400-00	11-6	0,049	400-00	19-60
Свинина		0.014	290-00	4-06	0,024	290-00	6-96
Картофель		0.029	35-00	1-01	0	35-00	0
Жир-сырец свиной		0.002	50-00	0-10	0.002	50-00	0-1
Лук репчатый		0.002	30-00	0-06	0.002	30-00	0-06
Сухари		0.004	35-00	0-14	0.004	35-00	0-14
Яйца		1/40	5-00	0-12	1/40	5-00	0-12
Хлеб		0.013	20-00	0-52	0.013	20-00	0-52
Вода		0.02	0	0	0.02	0	0
Соль		0.001	11-00	0-01	0.001	11-00	0-01
Перец		0.0001	100-00	0-01	0.0001	100-00	0-01
Общая стоимость сырьевого набора на 100 Г		X	X	17-53	X	X	27-52

Наименование сырья	№ 3 Бифштекс «Ролл» от «__» _____ г.			№ 3/ Бифштекс рубленный от «__» _____ г.		
	продукты наименование	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.
Говядина	0,076	400-00	30-4	0,109	400	43,6
Кабачок	0,033	50-00	1-65	0	0	0
Шпик	0,012	50-00	0-6	0,012	50-00	0-60
Молоко или вода	0,007	50-00	0-35	0,007	50-00	0-35
Перец черный молотый	0,0004	100-00	0-04	0,0004	100-00	0-04
Соль	0,002	11-00	0-22	0,002	11-00	0-22
Жир животный топленый пищевой	0,007	50-00	0-35	0,007	50-00	0-35
Общая стоимость сырьевого набора на 100 г	X	X	35-26	X	X	46-81

ВЫВОД

Исходя из анализа расчетов себестоимости блюд традиционного и усовершенствованного, можно сделать вывод, что новое блюдо выгодно предприятию, так как затраты на закупку сырья уменьшились, и дают возможность их круглогодичного производства с использованием доступных овощных культур. А также, как видно из таблиц, во все блюда было добавлено растительное сырье, за счет чего улучшили вкусовые качества блюд, а также уменьшили себестоимость, в следствии чего, блюда будут востребованными у большого числа потребителей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тема моей дипломной работы:

отражает особенности приготовления рубленой массы из мяса с добавлением растительного сырья,


совершенствует организацию процесса приготовления,

расширяет ассортимент производства комбинированных полуфабрикатов с использованием белков животного и растительного происхождения,

способствует рациональному использованию сырьевых ресурсов, обеспечению населения качественными продуктами питания,

совершенствует рецептуры мясных продуктов, посредством обогащения их растительным сырьем, позволяющим улучшить питание населения, сделать его более полноценным и рациональным.

Увеличивающийся потребительский спрос на мясные полуфабрикаты стимулирует производителей к увеличению объемов производства и расширению ассортимента данной группы продукции. Многочисленные исследования, направленные на изучение проблем питания в России, показали острую необходимость создания функциональных продуктов питания, носителей микронутриентов, предназначенных для широкого круга населения.



Спасибо за внимание!

