

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО - ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

ДИПЛОМНА РОБОТА

Тема: «Розробка технологічного процесу приготування борщу українського на 120 порцій»

Учня(иці) групи № 24

за професією «Кухар»

ЗМІСТ

I Вступ.

II Розрахунково – технологічний частина.

2.1. Технологічна картка «Борщ Український»

2.1.1. Закладка сировини на одну порцію з виходом 350гр., та на 120 порцій з виходом 42000гр.

2.1.2. Технологічний процес приготування борщу українського в зображеннях з детальним описом.

2.2. Калькуляційна картка «Борщ український».

2.3. Технологічна схема приготування борщу українського.

III Охорона праці під час приготування першої страви.

IV Література

I ВСТУП

Розвиток громадського харчування сприяє підвищенню продуктивності праці в промисловості й сільського господарства, можливість раціонального використання продовольчих і трудових ресурсів.

Громадське харчування в нашій країні перетворено на велику механізовану галузь народного господарства. На сучасному етапі розвитку суспільства індустріалізація є головним напрямом в організації виробництва продукції масового харчування. Підприємства оснащені новим сучасним механічними та електричними малогоритами обладнанням. Удосконалено технологічні процеси приготування страв, первинної і теплової обробки продуктів.

В дипломній роботі є описання технологічного процесу яке викладено у логічній послідовності зі стислим текстовим супроводженням. На початку роботи наводиться зміст та меню яке зустрічаються в ній, у подальших розрахунках. Для опрацювання матеріалу я використовувала рекомендовану літературу, наведену до кожної лекції. Загальний список літератури надається в кінці роботи. Ефективність діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування, інноваційними технологіями в приготуванні. Характерною особливістю закладів готельно-ресторанного бізнесу є пропонування великої кількості нових послуг і продукції, що вимагає постійного оновлення технології. Тому висока культура обслуговування і конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою і технічною грамотністю працівників цієї галузі.



2.1. ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

Сировина	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
буряки	53,2	42	6384	5040
капуста білоголова свіжа	35	28	4200	3360
картопля	74,62	56	8954,4	6720
морква	17,5	14	2100	1680
петрушка (корінь)	7,35	5,6	882	672
цибуля ріпчаста	12,6	10,5	1512	1260
часник	1,4	1,05	168	126
томатне пюре	10,5	10,5	1260	1260
борошно пшеничне	2,1	2,1	252	252
сало шпик	3,64	3,5	436,8	420
кулінарний жир	7	7	840	840
цукор	3,5	3,5	420	420
оцет 3 %	3,5	3,5	420	420
перець солодкий	9,45	7	1134	840
бульйон	245	245	29400	29400
Вихід		350		42000



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

2.1.2. Технологічний процес приготування борщу українського в зображеннях з детальним описом.

Сирі столові буряки шаткують соломкою, додають оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкують до напівготовності.



Ріпчасту цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують з жиром.



М'ясо-кістковий бульйон проціджують, доводять до кипіння. У киплячий бульйон кладуть нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння.



Кладуть нашатковану капусту і варять 10-15 хв., потім додають тушковані буряки, пасеровані овочі.



За 5-10 хв. до закінчення варіння кладуть солодкий перець, нарізаний соломкою, пасероване розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з часником, настоюють 20 хв. Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо, наливають борщ, додають сметану посипають зеленню. Окремо подають пампушки з часниковою підливою.



Вимоги до якості борщів.

Капуста має бути нарізана квадратиками (шашками) для борщів з квасолею, селянського, полтавського і флотського або шаткована, інші овочі нарізані відповідно до форми нарізування капусти – скибочками або соломкою. Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, запах залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу (риби, копченостей, грибів), без присмаку сирого борошна та буряків. Сметану і зелень не розмішують. Зберігають борщі на мармітах не більше 2 год. Збільшення терміну реалізації призводить до погіршення смаку і зовнішнього вигляду, зниження вітамінної активності. Нарізані м'ясні і рибні продукти, які подають з борщами, зберігають у бульйоні на марміті. Якщо борщ не має малиново-червоного кольору, підфарбуйте його буряковим настоем.



Організація _____

Типова форма № _____

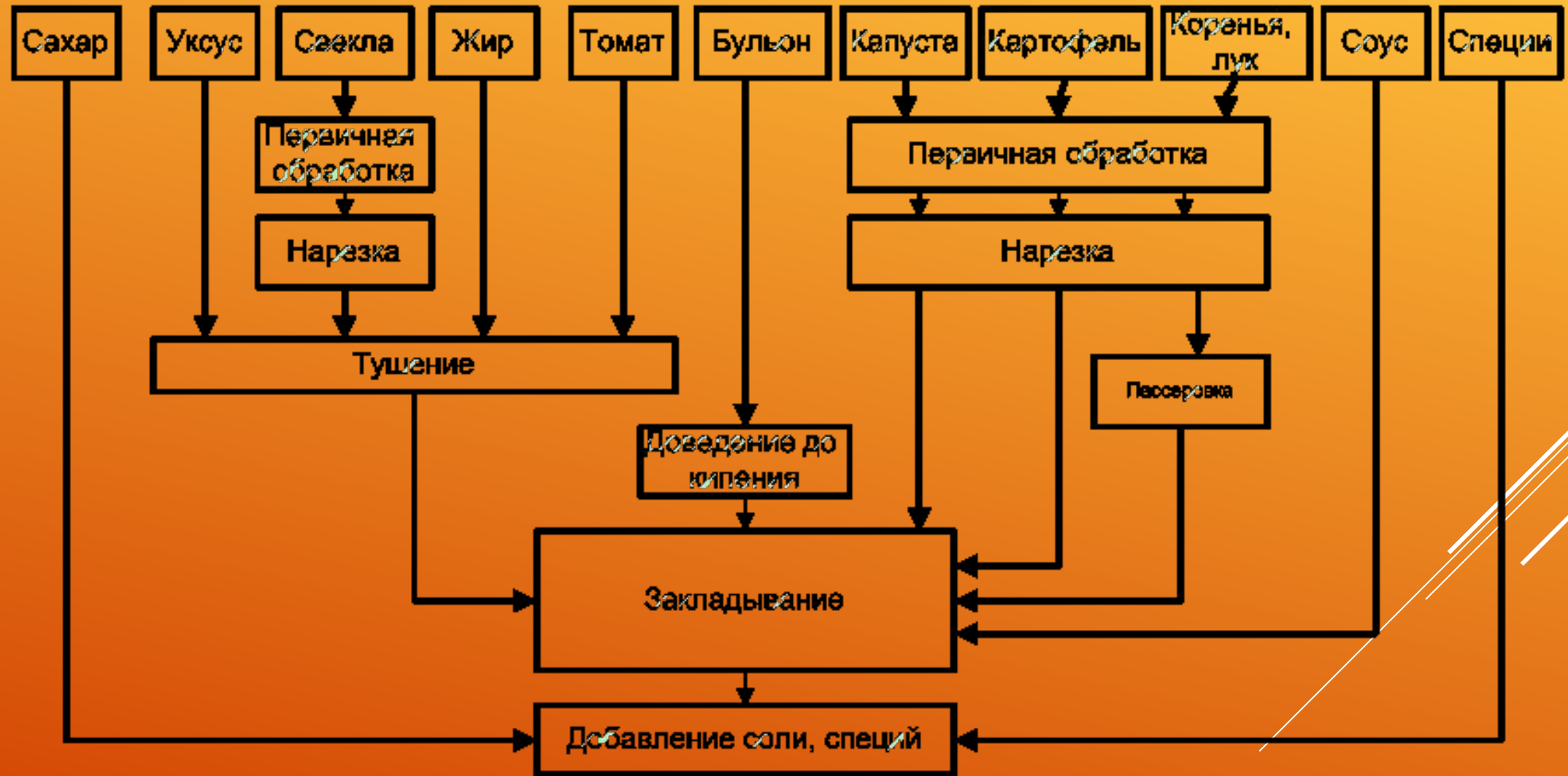
Підприємство _____

2.2. Калькуляційна карточка

Найменування страви : борщ український (350) № по збірнику рецептур:

Сировина	№ 1			№ 2			№ 3		
	Норма	Ціна	Сумма	Норма	Ціна	Сумма	Норма	Ціна	Сумма
буряки	0,053	9,00	0,48	6,360	9,00	57,24			
капуста білоголова свіжа	0,035	12,00	0,42	4,200	12,00	50,40			
картопля	0,075	8,00	0,6	9,000	8,00	72,00			
морква	0,018	12,00	0,22	2,160	12,00	25,92			
петрушка (корінь)	0,008	36,50	0,29	0,960	36,50	35,04			
цибуля ріпчаста	0,013	5,60	0,07	1,560	5,60	8,736			
часник	0,0014	120,00	0,17	0,168	120,00	20,16			
томатне пюре	0,0105	56,00	0,59	1,260	56,00	70,56			
борошно пшеничне	0,0021	9,50	0,02	0,252	9,50	2,39			
сало шпик	0,004	56,30	0,23	0,480	56,30	27,02			
кулінарний жир	0,007	39,00	0,27	0,840	39,00	32,76			
цукор	0,0035	15,00	0,05	0,420	15,00	6,30			
оцет 3 %	0,0035	9,00	0,03	0,420	9,00	3,78			
перець солодкий	0,0095	36,00	0,34	1,140	36,00	41,04			
бульйон	0,245	25,00	6,13	29,400	25,00	735,00			
Загальна вартість сировини			9,91			1188,35			
Відпускна ціна однієї порції			9,91			9,91			

2.3. ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ БОРЩУ УКРАЇНСЬКОГО



III ОХОРОНА ПРАЦІ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШОЇ СТРАВИ

В процесі теплової кулінарної обробки кухар користується електро плитою. Тому необхідно дотримуватись слідує вимог до техніки безпеки.

Надягти санітарно-гігієнічний одяг, взуття, заховати волосся під головний убір, застебнути рукава. Забороняється заколювати санітарний одяг голками, зберігати в кишенях та гострі предмети.

Оглянути інвентар та впевнитися в його справності.

При виявленні несправного інвентарю та посуду необхідно вимагати від адміністрації його вилучення та заміни.

При оглядах обладнання перевірити наявність та справність огорож, заземлення, пускової електроапаратури та запобіжних пристосувань.

Обладнання харчоблоку повинно бути безпечним в експлуатації на протязі всього терміну роботи.

Всі види торгово-технологічного обладнання, яке приводиться в дію електрикою, а також металеві конструкції, які несуть на собі електроустановки, підлягають обов'язковому заземленню.

Експлуатація обладнання без заземлення забороняється.

Чищення, ремонт та регулювання всіх видів обладнання допускається тільки при вимкнених електродвигунах.



Перед початком роботи необхідно зовнішнім оглядом впевнитися у відсутності видимих пошкоджень обладнання, у справності заземлення.

При виявленні порушень вмикати плиту забороняється. Перевірити наявність діелектричних килимках в зоні обслуговування електрообладнання.

При виявленні несправностей в обладнанні необхідно терміново повідомити про них адміністрації та до їх усунення до роботи не приступати.

Не дозволяється самостійно проводити будь-який ремонт обладнання. Застосування обладнання для виконання операцій, непередбачених інструкцією по експлуатації, забороняється.

При виявленні під час роботи запаху горілої ізоляції, перегріву проводки чи інших ознаках несправностей необхідно терміново вимкнути плиту та викликати спеціаліста-ремонтника.

Піднімати блок конфорок дозволяється тільки при вимкненій напрузі, впевнившись, що положення упору надійно зафіксовано.

Прибирання плити та її санітарну обробку слід проводити тільки після вимкнення її з мережі. Слідкуйте за дверима робочої камери шафи.

При відкриванні вона повинна фіксуватися в горизонтальному положенні. В закритому положенні двері повинні щільно прилягати до корпусу плити.

Вкладати напівфабрикати на сковороди та противні для жаріння необхідно з нахилом від себе. Противні повинні бути легким, виготовленими з нержавіючого матеріалу, без заусенців та гострих кутів.

Надплинні котли, каструлі, сотейники та інша кухонний інструмент повинен мати міцно прикріплені ручки, рівне дно та добре підігнані кришки. Залишати ввімкнуту в роботу електричну плиту без догляду забороняється. Забороняється користуватися електричною плитою при несправному заземленні.

Кожний раз перед вмиканням огляньте та переконайтесь в її справності. Всілякі ремонтні роботи мають право виконувати тільки кваліфікований персонал, попередньо потрібно вимкнути шафу з електромережі.

При виявленні під час роботи чи при огляді електричної плити несправностей необхідно терміново вимкнути її з мережі та викликати спеціаліста-ремонтника.

IV. ЛІТЕРАТУРА:

- «Менеджмент гостинничного и ресторанного обслуговування», навчальний посібник, Москва, 1997 р.
- Аграновский Е.Д. и др. «Организация производства в общественном питании», учебное пособие, Москва, 1990 г.
- Бутейкіс Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебное пособие, Москва, 1990 г.
- Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах». Москва, 1990 г.
- В.С. Доцяк Українська кухня, Львів 1998 р.
- С.А. Шалімов, О.А. Шадура «Сучасна Українська кухня» вид.4-те, Видавництво Техніка» Київ, 1981 р.
- В.С. Доцяк, Українська кухня технологія приготування страв. Підручник, 1995 р.
- Н.П. Саєнко, Т.Д. Волошенко Устаткування підприємств громадського харчування , Київ, 2005 р.
- О.М. Олійник Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування , Львів, 1998 р.