

Картрашов Тимур. Группа ТП-14К

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.10 . ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема курсового проекта: организация
процесса приготовления и приготовление
**говядины запеченной с гарниром из
рубленых овощей, картофеля по-деревенски
и горчишно-соевым соусом**

Цель проекта: описать технологический процесс приготовления **ГОВЯДИНЫ** запеченной с гарниром из рубленых овощей, картофеля по-деревенски и горчично-соевым соусом

Задачи проекта

1. Дать характеристику типу, классу, режимам работы, формам обслуживания предприятия
2. Определить организацию производства на ПОП
3. Описать организацию производства во всех цехах (заготовочных и доготовочном)
4. Дать общую характеристику вида кулинарной продукции
5. Дать характеристику ингредиентов
6. Обосновать выбор приемов, способов и методов обработки сырья
7. Обосновать выбор оборудования, инвентаря и инструментов
8. Разработать алгоритм трудовых действий
9. Описать требования охраны труда на ПОП, технику безопасности технолога
10. Дать техническое описание и рецептуру блюда

Характеристика предприятия ПОП

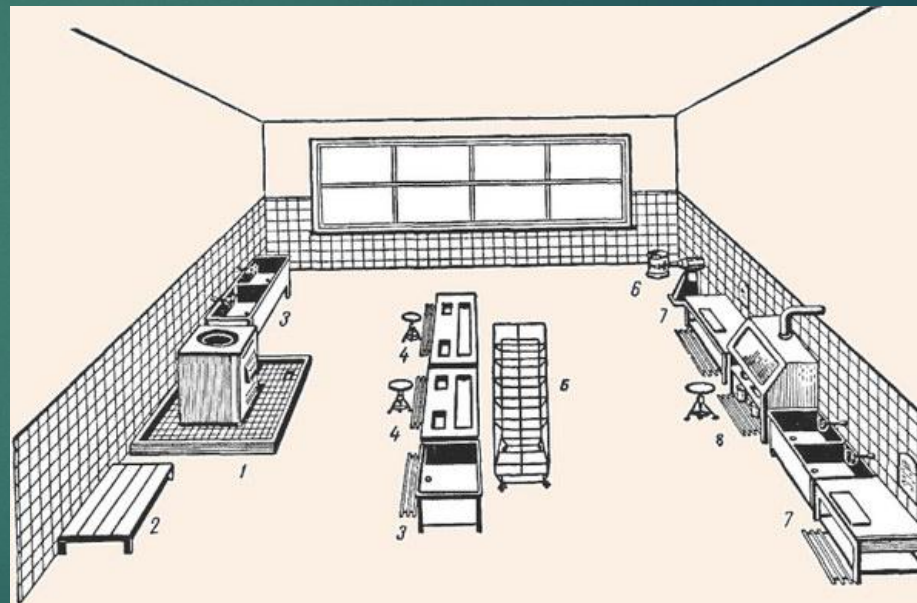
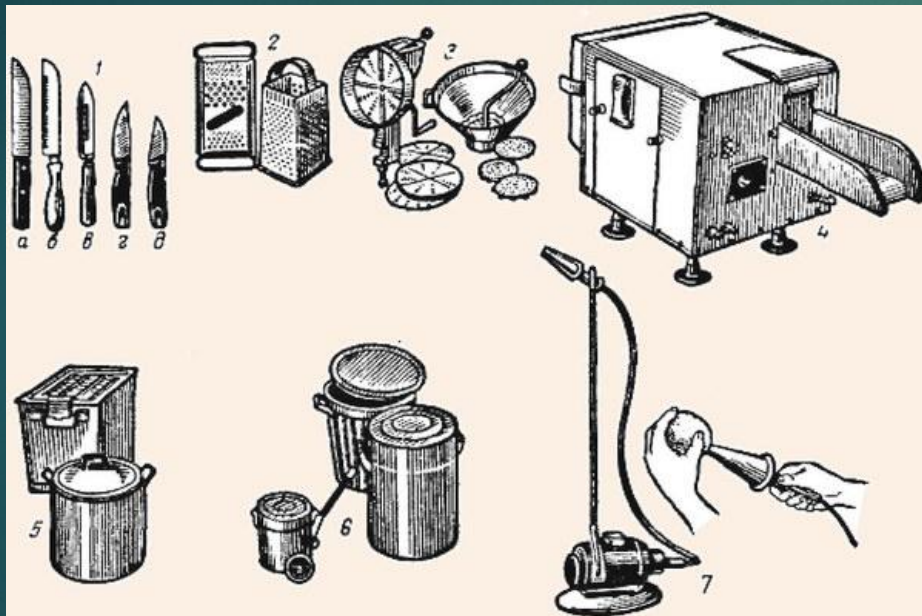
Ресторан «Вася» относится к
предприятиям питания высшей
категории. Находится по адресу
город Волгоград, Рокоссовского 15
Режим работы: с 09:00 до 00:00



Структура управления заведением



Организация работы овощного цеха



Организация работы мясного цеха



Организация работы горячего цеха



Организация работы холодного цеха



Алгоритм действий по приготовлению блюда

1. Выполнение подготовительных работ
2. Приемка сырья по количеству и качеству
3. Первичная обработка сырья
4. Приготовление полуфабрикатов
5. Проведение бракеража полуфабрикатов
6. Приготовление блюда
7. Проведение бракеража готового блюда
8. Определение сроков реализации и условий хранения блюда
9. Оформление блюда
10. Проведение заключительных работ

Перечень продуктов

1. Говядина
2. Картофель
3. Огурец
4. Лук (репчатый)
5. Перец (болгарский)
6. Соевый соус
7. Горчица
8. Растительное масло
9. Специи (соль, перец, тимьян, кунжут, чеснок)

Калорийность

№	Наименование сырья	Масса в одной порции (нетто)	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность ккал
			Масса мг	Ккал	Масса мг	Ккал	Масса мг	Ккал	
1	Говядина	200	39,6	158,4	36	324	0	0	482,4
2	Тимьян	0	0	0	0	0	0	0	0,45
3	Лимонный сок	5	0	0	0	0	0	0	0,62
4	Чеснок	5	0,33	1,32	0	0	0,25	1	2,32
5	Соль	3	0	0	0	0	0	0	0
6	Перец	3	0,33	1,32	0,1	0,4	0	0	1,72
7	Калорийность блюда	160	36	143,4	35	314	12,94	51,8	487,51
8	Гарнир	150	2,3	9,2	0,25	2,25	5,35	21,4	242
9	Соус	50	0,63	2,25	0,14	1,26	8,7	34,7	87,9
10	Выход блюда	350	38,93	154,8	35,39	317,5	27	108	817,4

Основные и вспомогательные ингредиенты





Обоснование выбора оборудования



Производственный
стол



Электрическая плита



Холодильник

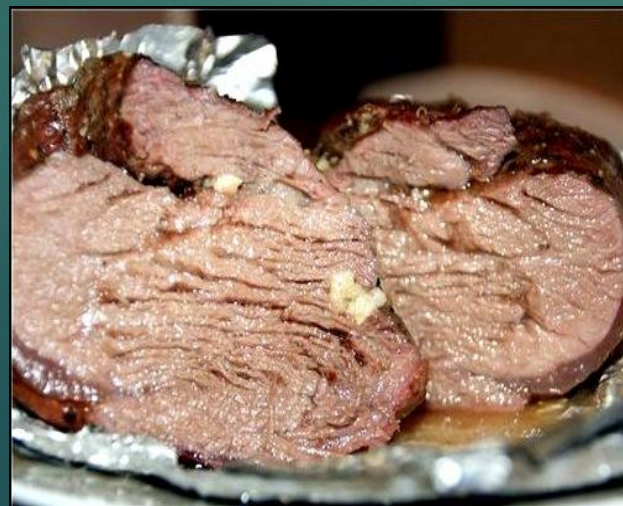
Приготовление полуфабрикатов для блюда



Приготовление соуса



Приготовление блюда



Приготовление гарнира



Правила безопасности

- ▶ При работе с горячей посудой и жидкостью: следует брать в руку прихватку для избежания ожога, а также переносить жидкость не спеша!
- ▶ При работе ножом и приспособлениями: следить за техникой нарезки и скоростью, для избежания травм. Не отвлекаться во время работы!
- ▶ При работе с электрическими плитами: не касаться одеждой рабочей поверхности плиты .
- ▶ При работе с электрическими жарочными шкафами: при открывании дверцы жарочного шкафа отойти на небольшое расстояние, что бы накопившийся пар не обжег тело или лицо.

Заключение

- ▶ В современных условиях конкурентного рынка предприятие должно развивать свою деятельность и экономический потенциал, это дает шанс на получение прибыли в будущем.
- ▶ *Целью данного курсового проекта* являлось описание организации процесса приготовления говядины запеченной с овощами в горчично-соевой смеси и пряными травами
- ▶ Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи:
- ▶ дана характеристика, тип, класс, режим работы, форма обслуживания;
- ▶ определена организация производства на предприятии общественного питания;
- ▶ описана организация производства в заготовочных цехах;
- ▶ описана организация производства в доготовочных цехах;
- ▶ дана общая характеристика вида кулинарной продукции;
- ▶ дано техническое описание и рецептура блюда;
- ▶ дана характеристика основных и дополнительных ингредиентов;
- ▶ обоснован выбор приемов, способов и методов обработки сырья;
- ▶ обоснован выбор оборудования, инвентаря и инструментов;
- ▶ разработан алгоритм трудовых действий;
- ▶ описаны требования охраны труда на предприятии общественного питания, техника безопасности технолога;
- ▶ разработать технологическую схему приготовления говядины запеченной с овощами в горчично-соевой смеси и пряными травами
- ▶
- ▶

Спасибо за внимание .
ЖДУ ВАШИХ ВОПРОСОВ.