

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МОЖАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**на тему: «Организация ведения процессов приготовления  
и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий  
сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий в  
ресторане повседневном (casual) (пасты ручного  
приготовления )»**

**Работу выполнил:  
Сергеенкова Анна Юрьевна  
Студент(ка) 3 курса группы  
ПиКД-119**

**Руководитель работы:  
Тebleва Елена Викторовна**

**Можайск**

**2021г**

# Актуальность исследования

Актуальность темы обусловлена тем, что индустрия ресторанного бизнеса является одной из наиболее динамично развивающихся форм в международной торговле услугами.

Объект исследования: блюда и кулинарные изделия сложного ассортимента в ресторане повседневном Casual продукт-паста ручного приготовления.



# Предмет исследования

**Предмет исследования: Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления)».**

# Цель работы

**Исследование в области  
приготовления макаронных изделий**



# Задачи исследования

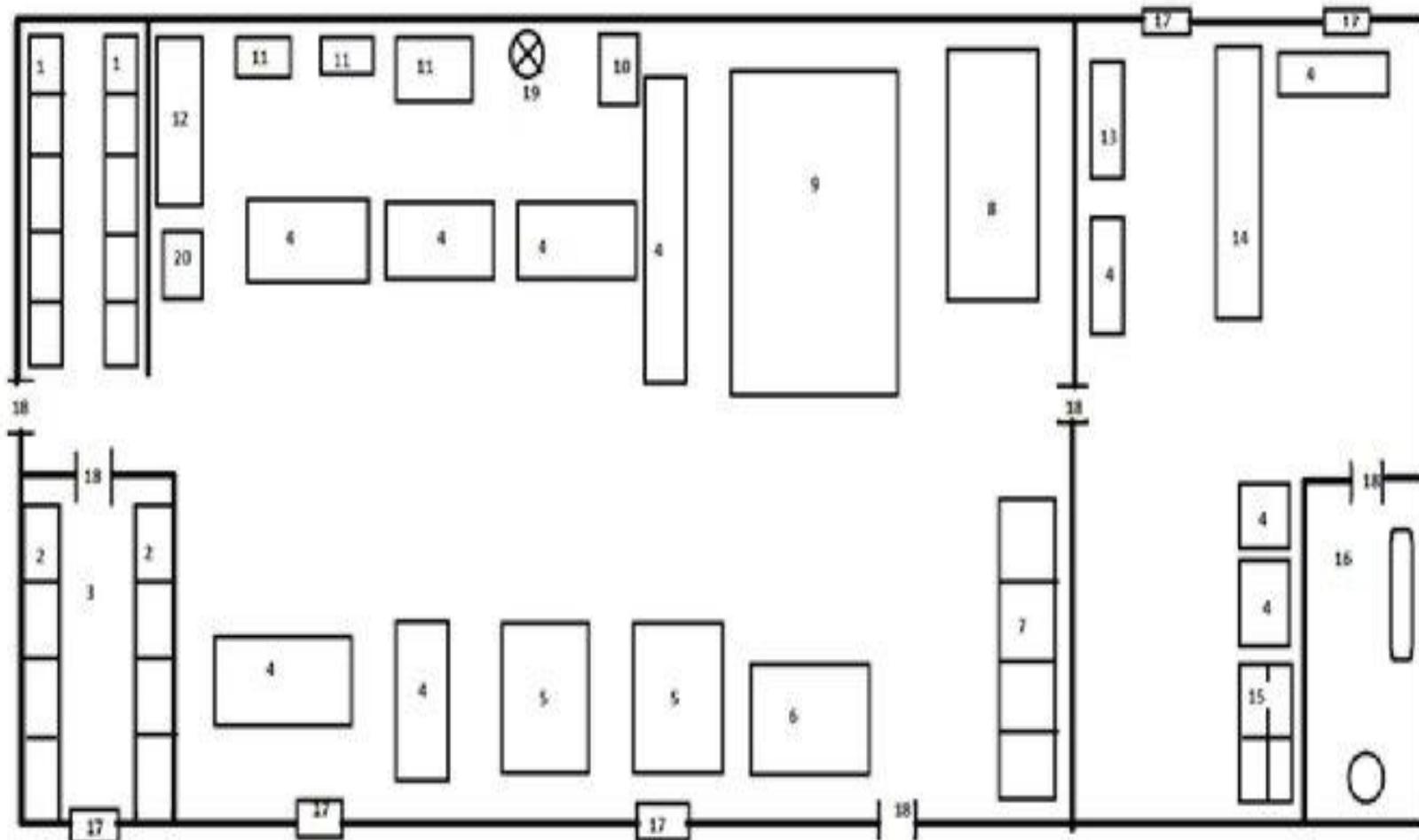
- Аргументировать актуальность выбранной темы;
- Разработать новые фирменные блюда;
- Произвести расчет сырья для приготовления фирменного блюда;
- Рассчитать энергетическую ценность разработанных блюд;
- Оформить технико-технологические карты и схемы на разработанные блюда.

# Глава I ОСНОВНЫЕ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

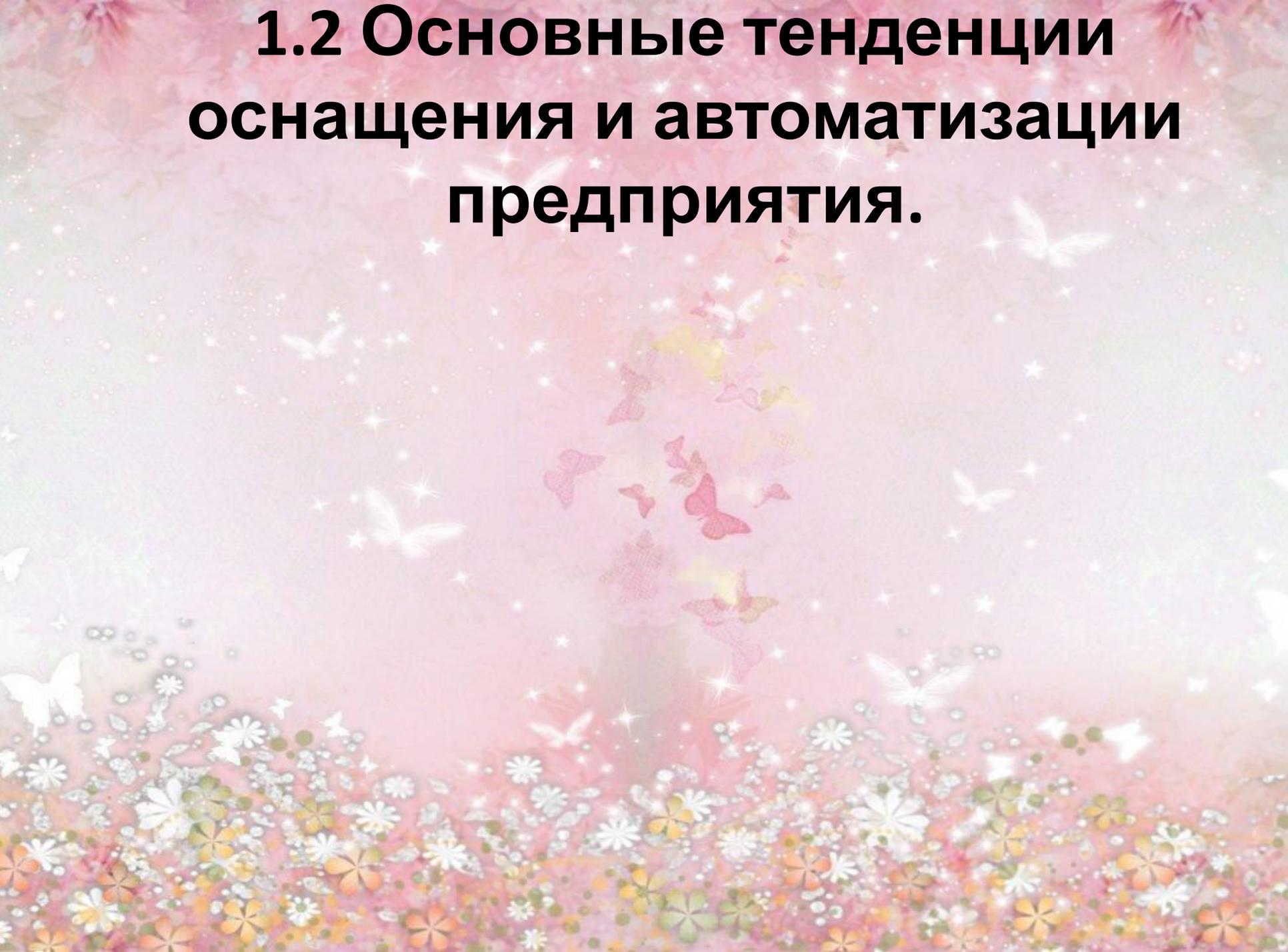
## Глава II ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

## Глава III ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНАЯ ПРОРАБОТКА АВТОРСКОГО БЛЮДА

# ПЛАН КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА



# **1.2 Основные тенденции оснащения и автоматизации предприятия.**





# Интерес к тенденциям в сфере здорового питания

Следите ли Вы за тенденциями в сфере здорового питания?

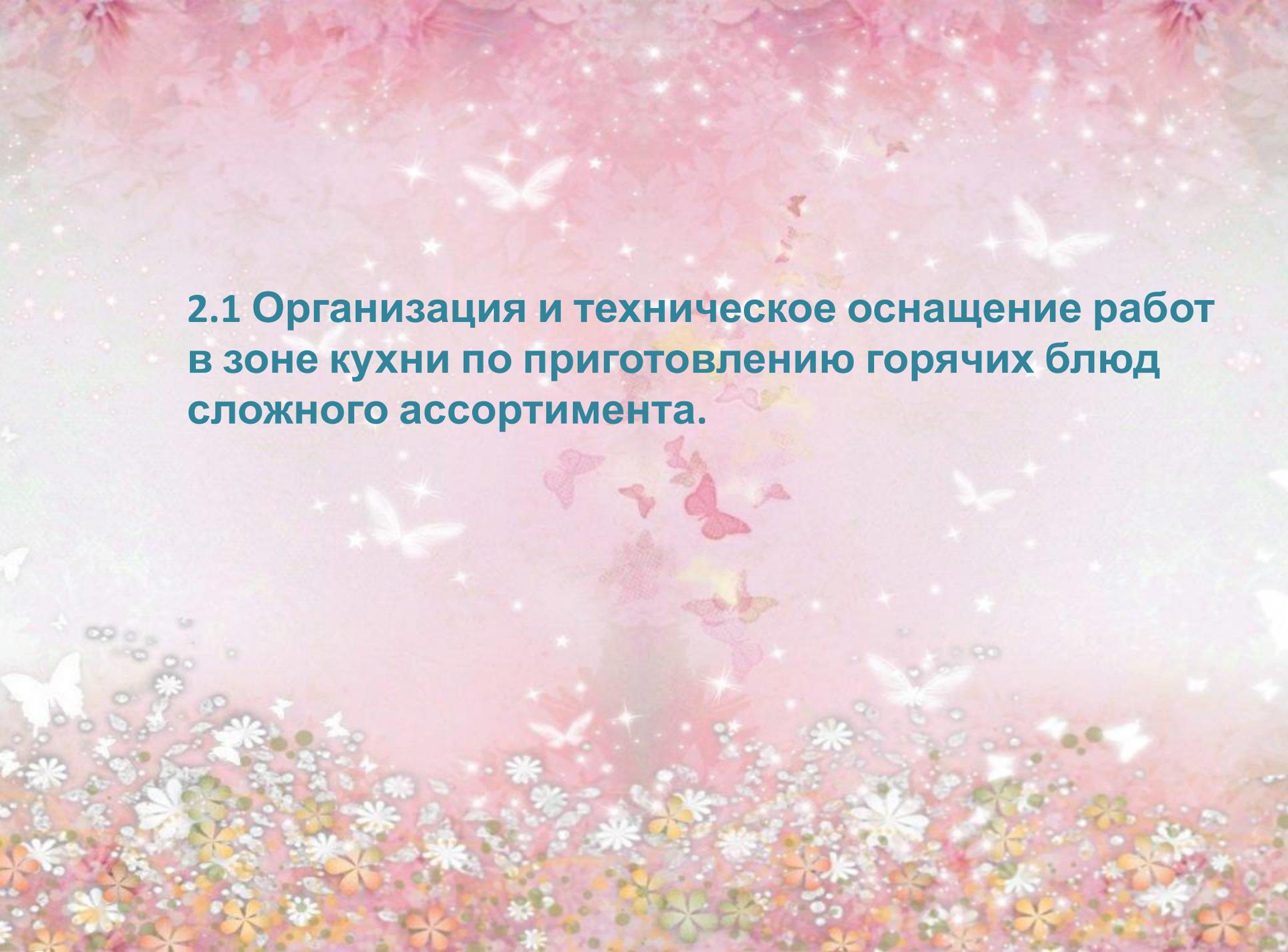
74%  
да



26%  
нет

Какую информацию Вы ищете о здоровом питании?



The background is a soft, pinkish-white gradient with a dense pattern of small, colorful butterflies and flowers. The butterflies are in various colors, including white, pink, and yellow, and are scattered throughout the frame. The flowers are also in various colors, including white, yellow, and orange, and are concentrated more towards the bottom of the image. The overall effect is a delicate and whimsical floral and butterfly motif.

**2.1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента.**

# Вторые блюда

д сложного ассортимента международной, региональной, национальной, этнической КУХНИ.

блюда из мяса

дичь

телятина

говядина

свинина

блюда из птицы

рыбные блюда

блюда из морепродуктов

гарниры и каши

блюда из овощей

блюда из творога, сыра и яиц

блюда из теста



Паста с ягодами и базиликом  
«Паста с ягодами и базиликом»



## ПРАВИЛА ПОДАЧИ И ОТПУСКА

- Готовые блюда хранят на мармите при температуре 70 – 80 °С
- Реализуют в течение – 2 часов, качество блюд при длительном хранении ухудшается.
- Отпускают на порционной тарелке, заправляют сливочным маслом, посыпают зеленью.
- Подают как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.





# 3.1 Разработка, адаптация авторского горячего блюда, сложного ассортимента.

Паста « Хэвининхэл»

Что такое



паста  
анная  
люда  
е-то в  
(СОМ).

я все

# Ингредиенты для пасты: «Хэвининхэл»

- [мука пшеничная](#) / [Мука](#) — 300 г
- [вода](#) — 150 мл
- колбаса Чоризо -200гр
- [лук репчатый](#) -1шт(20гр)
- Черемша- 200 гр
- сливки 10%-20% -250мл
- сыр -200гр
- масло сливочное -150гр
- яйца- 5шт
- соль-по вкусу
- перец черный молотый- по вкусу
- чеснок- 2 зубчика
- фисташки -50гр
- халапеньо -по вкусу
- укроп -по вкусу



### 3.Рецептура

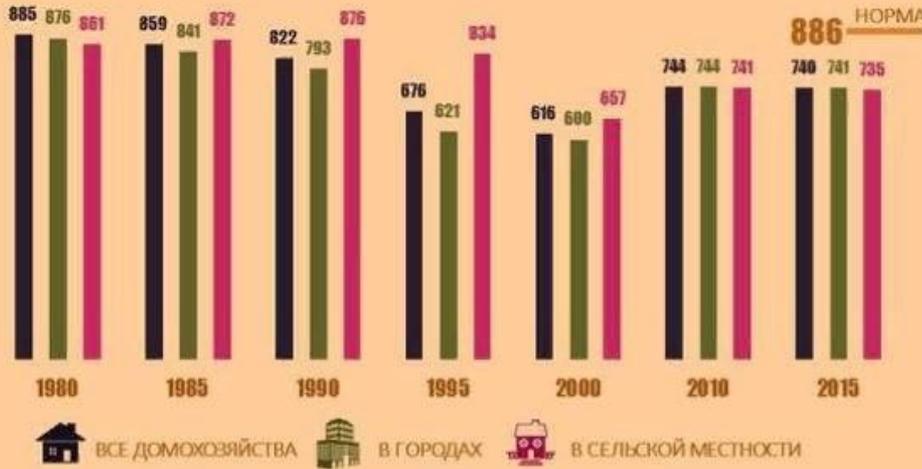
№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию г.	
		Брутто	Нетто
1	Мука пшеничная	300	300
2	Вода	150	150
3	Колбаса Черная	200	185
4	Лук репчатый		15
5	Черемша		180
6	Сливки		250
7	Сыр		200
8	Масло сливочное		150
9	Яйца		10
10	Соль		1
11	Перец чешский		1
12	Чеснок		2
13	Фисташки		42
14	Халапеньо		7
15	Укроп		3
		+	



Выход готового блюда, г: 14,96

# СКОЛЬКО ЕДЯТ РОССИЯНЕ: ПОТРЕБЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ЦИФРАХ

ГОДОВОЙ ОБЪЕМ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ\*  
(В СРЕДНЕМ, КГ НА ЧЕЛОВЕКА)



● НОРМА, КГ    ● ПОТРЕБЛЕНИЕ, КГ



ПОТРЕБЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В РЕГИОНАХ РОССИИ  
(В СРЕДНЕМ КГ НА ЧЕЛОВЕКА ЗА ГОД)

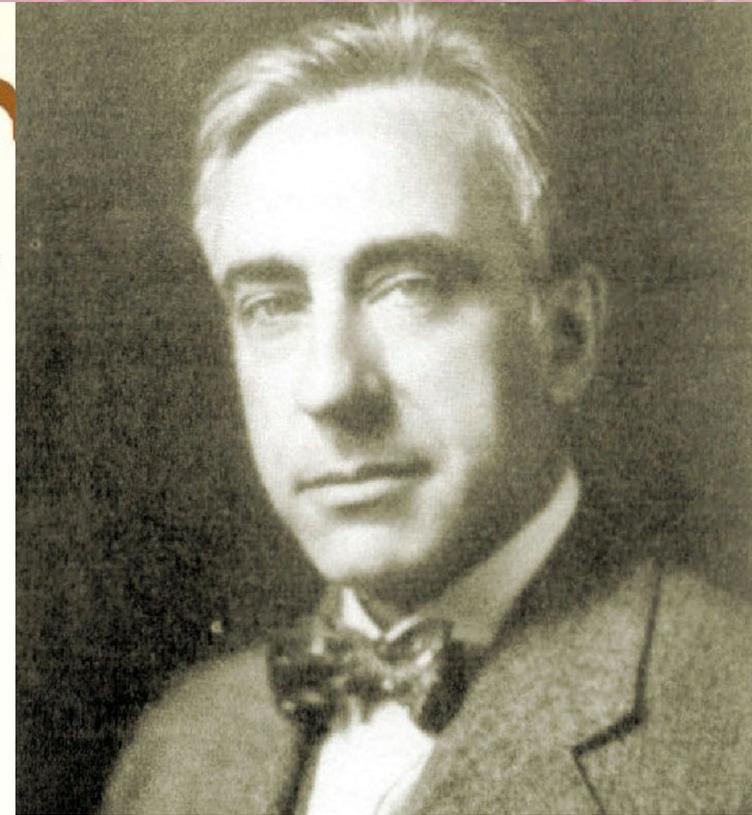


ПО ДАННЫМ РОССТАТА ЗА 2015 Г.



\* РАССЧИТЫВАЕТСЯ ПО 10 УКРУПНЕННЫМ ГРУППАМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ (ХЛЕБНЫЕ ПРОДУКТЫ, КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И БАХЧЕВЫЕ, ФРУКТЫ И ЯГОДЫ, МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ, МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯЙЦА, РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ, САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА)

*Кулинария - это  
вопрос времени.  
В общем и целом,  
чем больше  
времени, тем  
лучше результат.*



Джон Эрскин

# **Спасибо за внимание!**

**Выступала: студентка 3 курса ПИКД 119**

**Сергеенкова Анна Юрьевна**

