

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Губернский колледж»**

КУРСОВАЯ РАБОТА

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ БАНКЕТНЫХ ЗАКУСОК**

**ПМ 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»
основной профессиональной образовательной программы**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студент

М. В. Князев

Руководитель

Г. А. Буянова

Серпухов, 2018

Введение

Нормальное течение процессов жизнедеятельности в организме во многом зависит от того, как организовано питание человека с первых дней жизни. Пища должна содержать белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества, а также воду в необходимых количествах. Не стоит забывать о том, что питание в жизни человека имеет не просто большое значение, а жизненно необходимое. В настоящее время сферы занимающиеся производством продукции питания играют очень важную роль и с каждым разом растут. Появляются различные новые современные технологии, которые внедряют для повышения качества и спроса на продукцию. Поэтому очень важно относиться к тому, что мы едим с большой ответственностью.

Актуальность темы определяется тем, что успех предприятия по производству продуктов питания зависит от способности руководителя грамотно производить и реализовывать продукцию, знать экономику общественного питания, рационально использовать оборудование, разрабатывать новые виды продукции.

Выше изложенное в целом на теоретико-методологическом уровне определило **проблему настоящего исследования:** достижение высоких результатов при минимальных материальных и трудовых ресурсов при организации приготовления сложных блюд холодной кулинарной продукции России на предприятиях общественного питания. Недостаточная разработанность указанной проблемы и ее большая практическая значимость определили тему исследования: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных банкетных закусок».

Цель исследования заключается в конструктивном, факторном анализе экономических показателей продукции на предприятии общественного питания, разработка нового блюда, нормативно-технологической

документации на новый вид кулинарной продукции, что обеспечит эффективное функционирование современных организаций общественного питания.

Объект исследования: предприятие общественного питания, где реализуется приготовление сложных блюд холодной кулинарной продукции.

Предмет исследования: организация приготовления и приготовление сложных банкетных закусок.

Задачи исследования:

- провести анализ применяемых технологий при приготовлении сложных банкетных закусок;
- разработать технико-технологические карты на блюда сложной холодной кулинарной продукции;
- определить продажную цену нового блюда;
- выполнить расчет калорийности блюд холодной кулинарной продукции.

Теоретическая значимость: для правильной оценки и анализа использования продуктового перечня предприятию общественного питания необходимо руководствоваться научным подходом к исчислению основных экономических показателей.

Практическая значимость: устранение выявленных недостатков, дальнейшее улучшение качества готовой продукции и ее безопасности, обслуживания населения.

Методы исследования: анализ, графический метод.

Структура работы: включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы, приложения.

Физиологическое значение сырья для блюд холодной кулинарной продукции организма человека.

Овощи и фрукты, входящие в состав холодных блюд в большом количестве, являются важным источником таких ценных пищевых веществ, как витамины, минеральные соли.

Овощи и фрукты являются основным источником витаминов (С, группы В, каротина) и минеральных веществ (солей кальция, фосфора, железа, натрия). Роль овощей и фруктов в питании такова, что без них организм не сможет обеспечивать себя необходимыми питательными веществами.

Они необходимы организму ежедневно, независимо от времени года. Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином В₁, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А.

Классификация и ассортимент сложных банкетных закусок.

Ассортимент холодных блюд и закусок можно разделить на следующие основные группы: бутерброды, банкетные закуски, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей и грибов, блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, блюда и закуски из мяса, дичи, птицы.

К банкетным закускам относятся канапе, корзиночки, волованы. Канапе – это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Корзиночки и волованы наполняют различными продуктами, кулинарными изделиями (волованы с икрой, с салатом, с паштетом из печени и т.д.).

Характеристика производственных помещений для приготовления блюд сложной холодной кулинарной продукции

На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам — правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.



" Картофельные корзинки-тарталетки с селедочным кремом "

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

№ п/п	Наименование продуктов	Норма вложения сырья на 10 порций, г	
		Брутто	Нетто
1	Картофель	625	510
2	Сыр	90	90
3	Яйцо куриное	50	50
4	Масса корзинок:		650
5	Творог	190	190
6	Сельдь солёная (филе)	125	125
7	Яблоко	125	125
8	Шпинат	50	50
9	Икра красная	40	40
10	Масса селедочного крема:		530
Выход:			1200



" Фишболы из лосося в кунжутной панировке "

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

№ п/п	Наименование продуктов	Норма вложения сырья на 10 порций, г	
		Брутто	Нетто
1	Лосось	950	400
2	Лук репчатый	100	98
3	Чеснок	6	6
4	Яйцо куриное	40	40
5	Крупа манная	36	36
6	Перец чили	2	2
7	Грудинка	50	50
8	Масло растительное	200	200
9	Кунжут	72	72
10	Соевый соус	54	54
Выход:			1000



Разработка и анализ технологического процесса приготовления нового блюда "Мясное заливное в фужере"

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов.

Проведено контрольное приготовление блюда: **«Мясное заливное в фужере»**
Для контрольной проработки взято: грудка куриная, лук зеленый, перец болгарский, маслины, бекон, укроп, лимон, оливки, соевый соус, желирующая смесь.

Отходы при холодной и тепловой обработке производим в соответствии с ГОСТом «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевой продукции при производстве продуктов общественного питания», проценты отходов предоставляются из таблицы «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий.

Далее производим расчет сырья, при холодной и тепловой обработке, на каждый продукт соответственно:

Грудка куриная: 1500 г. — 28% (тепловая обработка) = 420 г.

Все полученные результаты внесем в таблицу.

"Мясное заливное в фужере"

АКТ

№	Наименование сырья и п/ф	Вид обработки	Брутто г.	Отходы при холод. обработ. %	Нетто г.	Отходы при теплов. обработ. %	Отходы после теплов. обработ. %	Выход, г.
1	Грудка куриная	Жаренье	1500	-	1500	28	-	420
2	Бекон	-	75	-	75	-	-	75
3	Перец болгарский	-	900	25	225	-	-	225
4	Маслины	-	40	-	40	-	-	40
5	Оливки	-	40	-	40	-	-	40
6	Соевый соус	-	75	-	75	-	-	75
7	Желатин	-	125	-	125	-	-	
8	Вода	-	125	-	125	-	-	
9	Масса желе	-		-	125	-	-	125

Выход полуфабриката **2080 г**

Выход готового изделия **1000 г**

Расчет цены (калькуляции) на разработанное блюдо "Мясное заливное в фужере"

Калькуляционная карточка

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№1 от «»2018 г.		
№ п/п	Продукты	Норма кг.	Цена руб. коп.	Сумма руб. коп.
	Наименование			
1	Грудка куриная	1 500	200-00	300-00
2	Бекон (сырокопченный)	0,075	900-00	67-05
3	Лук зеленый	0,030	90-00	2-07
4	Укроп	0,030	80-00	2-04
5	Перец болгарский	0,900	250-00	225-00
6	Лимон	0,050	120-00	6-00
7	Маслины	0,040	200-00	8-00
8	Оливки	0,040	200-00	8-00
9	Соевый соус	0,075	800-00	60-00
10	Желатин листовой	0,125	600-00	75-00
Общая стоимость сырьевого набора		x	x	753-16
Наценка 60% руб. коп.		451-89		
Цена продажи блюда, руб. коп.		1205-00		
Выход в готовом виде, грамм		1000		
Заведующий производством	п о д п и с ь	Тимошенко А.В.		
Калькуляцию составил		Князев М.В.		
УТВЕРЖДАЮ		Буянова Г.А.		
Руководитель организации				



Заключение

Проведенное исследование позволяет сделать вывод, что холодная кулинарная продукция находит все более широкое применение в питании населения. Она занимает важное место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий. Холодные блюда и закуски обычно подают в начале приема пищи. Они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов. Чаще всего меню на банкетах включает широкий выбор закусок. Все они подаются порционно и это облегчает задачу приглашенным на торжество.

На сегодняшний день, проведение банкета в предприятии общественного питания является выгодным, в некотором роде экономичным и удобным с точки зрения экономии времени и усилий, чем объясняется довольно широкое распространение такого рода проведения торжеств в настоящее время.

В курсовой работе по теме «Организация процесса приготовления и приготовление сложных банкетных закусок», были рассмотрены и выполнены следующие задачи:

- дана характеристика сырья и физиологическое значение блюд из холодной кулинарной продукции для организма человека;
- определены способы приготовления холодных блюд и банкетных закусок
- определены показатели качества, условия хранения и реализации готовых блюд из холодной кулинарной продукции;
- разработана технологическая документация на приготовление сложных банкетных закусок;
- произведен расчет энергетической ценности блюд;
- разработаны технологические схемы приготовления сложных банкетных закусок.



*Спасибо за
внимание!*