

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»**

ПМ03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе: по **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление, подготовки к реализации холодных блюд из птицы, кролика и дичи сложного приготовления

Тема урока: Практическое занятие №8 «Разработка ТК для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (для группы ТС 2-1 и ТС 2-2)

Преподаватель Хаджимуратова А.В.

Москва 2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2. **МДК.03.01.** Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3. **Раздел 1:** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4. **Тема урока: Практическое занятие №8** «Разработка ТК для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента»
5. **Место и роль урока в изучаемом разделе МДК:** урок по формированию практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику, самостоятельно разрабатывать документацию
6. **Цели урока:** формирование элементов профессиональной компетенции *ПК 3.7* «Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и общих компетенций ОК
7. **Задачи:**
 - обучающая:** формирование знаний о видах ПОП, их деятельности, о современных видах сырья и продуктов для приготовления сложной холодной продукции. Ознакомление с правилами работы с нормативными документами, разработки ассортимента холодной кулинарной продукции. Изучить факторы, влияющие на ассортимент холодной кулинарной продукции.
 - развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать;
 - воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности

Учебно-методическое обеспечение урока

Дидактические средства: фотографии ПОП, меню предприятий ОП, электронная презентация, ЭОР (ФЦИОР)

методические средства: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, меню ресторана, бара;

технические средства: компьютер.

Межпредметные связи: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация работы ПОП.

Прогнозируемый результат:

формирование ПК 3.4 Осуществлять разработку нормативной документации, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Иметь практический опыт:

-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

Уметь:

-разрабатывать, изменять ассортимент холодной кулинарной продукции ,
-разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
-организовывать приготовление холодной кулинарной продукции в зависимости от тематики мероприятия.

Знать:

-различные принципы при разработке ассортимента: безопасности продуктов, взаимозаменяемости сырья, сочетания по вкусовым и питательным свойствам, температурного, санитарного режима и правила приготовления для разных видов кулинарной продукции.

Формирование элементов общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- * – ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- * – ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .
- * -ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- * -ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии
- * в профессиональной деятельности
- * – ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- * -ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и
- * личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
- * планировать повышение квалификации
- *
- *

Нормативная документация

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.**

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: **СТП, ТУ**, технико-технологические и технологические карты. Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Классификация предприятий общественного питания

Существует целый ряд государственных стандартов, позволяющих разбить предприятия общественного питания на соответствующие типы.

Согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 21 февраля 1994 года №35 и введенному в действие с 1 июля 1994 года (далее ГОСТ Р 50647-94), **предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.**

При этом под кулинарной продукцией понимается совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Тип предприятия общественного питания - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

Формы обслуживания на ПОП

ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ И ФОРМАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering services. General requirements for procedures and forms of service at catering enterprises

ОКС 03.080.30

ОКСТУ 0131

Дата введения 2012-01-01

Типы предприятий ОП

Типы предприятий



Рестораны

Фабрики
заготовочные



Комбинаты п/ф

Фабрики
кухни

Комбинаты
питания

Столовые

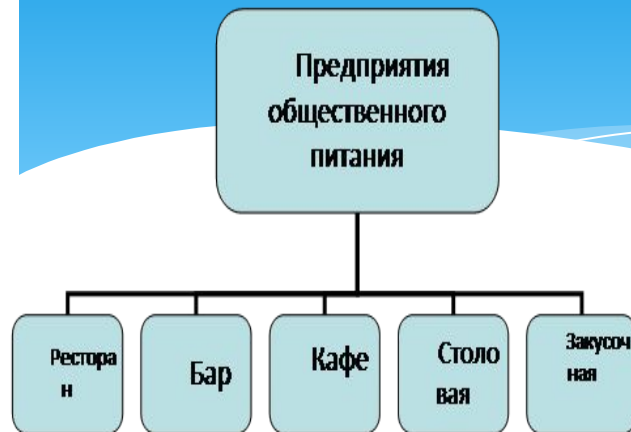
Кафе

Бары

Закусочные



Классификация предприятий общественного питания



ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;

бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

кафе - предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;

столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием;

буфет - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

То есть, как видно из приведенного списка, **классификация предприятий общественного питания зависит от таких факторов**, как:

- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;
- техническая оснащенность предприятия общественного питания;
- квалификация персонала;
- качество и методы обслуживания;
- виды предоставляемых услуг.

Цифры и факты

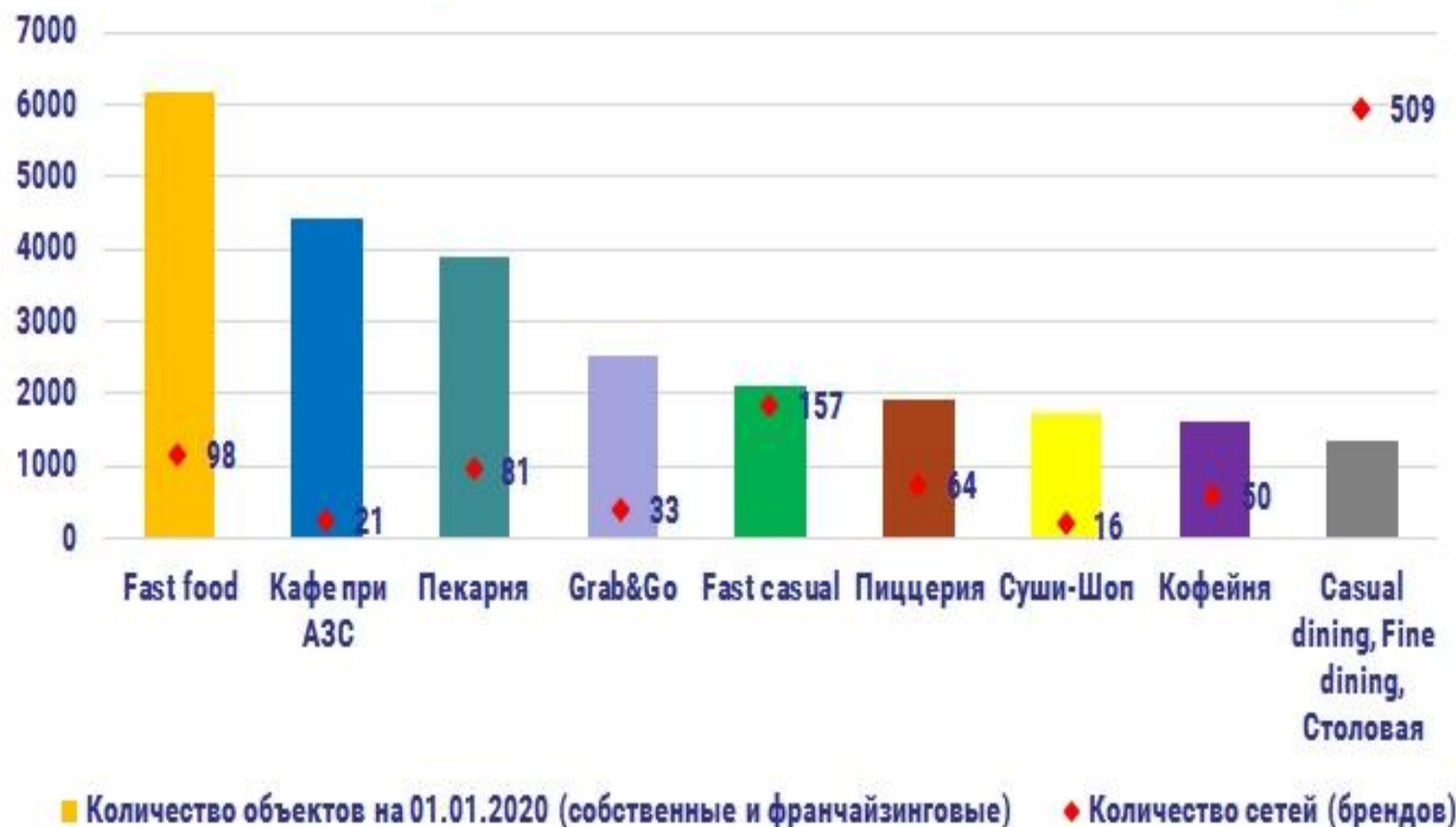
Динамика оборота общественного питания.

Оценка 2017 года, прогнозные оценки 2018-2020 годов (млрд. рублей)



Оборот общественного питания по крупным и средним предприятиям в действующих ценах за январь–сентябрь 2017 года 4914 миллионов рублей, в сопоставимых ценах 132,1% к сопоставимому периоду 2016 года.

Представленность сетей общественного питания в базе INFOLine "600 сетей общественного питания России 2020 года"



Источник: База INFOLine ["600 сетей общественного питания России 2020 года"](#)

Методы и формы обслуживания (ГОСТ Р 53995-2010)

3.1 процесс обслуживания в общественном питании: Совокупность операций (действий), осуществляемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

3.2 условия обслуживания в общественном питании: Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

3.3 метод обслуживания потребителей: Способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления.

3.4 форма обслуживания потребителей: Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

4.1 Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления подразделяют:

- на самообслуживание; обслуживание потребителей официантами; обслуживание потребителей за стойками; обслуживание потребителей за прилавками; обслуживание потребителей при доставке продукции общественного питания по их заказам.

Формы обслуживания

Самообслуживание



Обслуживание потребителей за стойкой



Фуршет



Обслуживание официантами



Обслуживание за прилавками



Доставка продукции ОП по заказам ➔



Кейтеринг

Меню ПОП. Меню (фр. menu) — список блюд и напитков, предлагаемых гостю заведения.

Сегодня же меню — визитная карточка заведения, ведь среди других элементов имиджа оно наиболее четко и лаконично определяет характер предприятия, его категорию и посетителей.

БИЗНЕС ЛАНЧ

С 12-00 до 16-00 в будние дни

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Помидоры с курятиной
Рисовый суп
Салатик рыбный
Суп легкий грибной

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Курица жареная
Котлета запеченная
Пюре картофельное
Пюре из овощей

ГАРНИРЫ

Грибы жареные
Картофель тушеный
Пюре картофельное
Рис с овощами

САЛАТЫ

Салат «Восточный»
Салат «Синимол» с ветчиной
Салат «Синимол» с курицей




Горючие блюда

Котлеты "Магги-Магги" 50 / 70 / 40
Шашлык куриный с овощными гарнирами... 400
"Утка от мамы" 100 / 100 / 70
Свинина с картофельными пюре и соусом... 450
"Баранина" 100 / 70
Сердюшка с зеленым горошком... 100
Котлетки куриные жареные с картофельным пюре



ШАЛЕ

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски и салаты

200Г	КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ ПО ИТАЛЬЯНСКИ	100Г
150Г/50Г	САЛАТ "ВИКАРИТТИВ"	100Г
200Г	КУРЕЦЫ ПО-БУДУЙСКИ	200Г
200Г	КЛАВЕНАЯ КАПУСТА ПО СИБИРСКИ	100Г

Суши

300М	СОЛЕНКА ГРИБНАЯ	150Г
300М	СУШИ-РОЛЛ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА	140Г

Горячие блюда

200Г	КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ С ЯБЛОКАМИ	150Г
250Г	"АЛЬПИНСКАЯ" ГРЕЧКА С ГРИБАМИ	215Г
200Г/100Г	КАРТОФЕЛЬНЫЙ КОФЕД	200Г

Десерты

150Г	САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С КЛУБНИНЫМ СОУСОМ	100Г
200Г	ПУДИНГ ПОСТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ С РАСТИТЕЛЬНОМЫМИ СЛИВКАМИ	100Г



Блюда из мяса

82	Корейка свиная фаршированная овощными супом	35	Курочка с сыром и беконом	87	Телятина со сливками запеченная в духовке с овощами, соусом, пармезаном
85	Телятина "Алан" с остро-сладким соусом	89	Телятина "Ведьма молот" запеченная в духовке с овощами, соусом, пармезаном	94	Корейка свиная на косточке
87	Свинина ребрышки с соусом барбекю				



2,69 лв. / 150гр	Три вида мяса с овощами
Пиле в сладко-кислое сос	
Пиле Партогал	
Пиле Кунг Пао	
Пиле с киндзи крабовыми	
Пиле с овощами	
Свинко с бамбуком и грибами	
Свинко по-сучански	
Свинко в ароматном сос	

CHINA MIX

Награда своего сочетания от основных яств и гарниров!

Едно основное яство + 1 гарнир	400гр	2,39 лв.
Две основные яства + 1 гарнир	550 гр	2,79 лв.
Три основные яства + 1 гарнир	700гр	2,99 лв.

Добави дополнительно гарнир или своего парочка само за 1,89 лв!

Добави дополнительно основное яство или своего парочка само за 2,09 лв!

НАПИТКИ:

Кока коле,Фанта, Спрайт 0,500л	1,99 лв.
Мин. Вода 0,500л	1,19 лв.
Сладкий чай 0,500л	2,09 лв.
Натуральный сок 0,330л, бутылка	2,29 лв.
Бире Златорка 0,500л, кен	2,39 лв.
Бире Армена 0,500л, кен	1,99 лв.
Бире Хайнекен 0,330л, бутылка	2,99 лв.

СОСОВЕ:

Сладко-кислое сос 50 мл.	0,40 лв.
Чайное сос 20 мл.	0,20 лв.
Соус сос 50 мл.	0,20 лв.
Крем	0,20 лв.
Кунжутное масло	0,20 лв.
Кунжут паста	0,40 лв.

CHINA EXPRESS китайский вкусности
Адрес: МОЛ ВАРНА, ет.3

ДОСТАВКА НА ХРАНА ДО ДОМА И ОФИСА

Телефон за парочки: 0857 783 369
всегда рады от 11:30 ч. до 22:00 ч.

We will wait you!



Новые виды сырья и продуктов

- Все, что мы употребляем в пищу должно быть не просто полезным, а и вкусным. Ведь еда приносит нам удовольствие. Но оказывается, оно может быть еще и оригинальным. В последнее время все большей популярностью пользуется **молекулярная кухня**. Это кухня, которая стоит на границе науки и кулинарии.
- Вещества, используемые для приготовления молекулярной пищи, — это вполне естественные химические соединения и натуральные ингредиенты, причем на все 100 % .
- **Молекулярная кухня** – это новый подход к приготовлению вполне знакомых блюд, для приготовления которых используются современные технологические, физические и химические разработки.
- В начале 90-х годов прошлого столетия жена ученого-физика, а сама по себе профессиональный повар Элизабет Томас организовала семинар посвященный внедрению научных разработок в привычную готовку еды. Именно с того семинара все и началось. После этого были и другие семинары, на которых выступал физик, увлекающийся кулинарией Николса Курти. Его рассказы начали воплощать в жизнь несколько шеф-поваров, и молекулярная кухня начала свое развитие и вышла на широкий рынок.

Новые технологии



- Если заглянуть на кухню молекулярного ресторана, то она сможет напомнить что-то среднее между кухней и лабораторией. Использование специальных аппаратов и различных ингредиентов, помимо продуктов питания могут вызвать смещение даже у профессионального повара. Среди способов приготовления и вида блюд можно выделить основные:

- Эспума
- Сферификация и желефикация
- Эмульсификация
- Вакуумная технология sous-vide
- Низкотемпературный метод
- Использование фермента транsgлютаминаза



Новые технологии

После изучения метаморфоз, происходящих с продуктами, последовали следующие шаги молекулярной кулинарии: улучшение традиционных блюд, изобретение новых блюд на основе обычных ингредиентов, изобретение новых продуктов (добавок) и эксперименты с комбинированием вкусов.

В молекулярной кулинарии используются только натуральные ингредиенты. Поэтому блюда молекулярной кухни сбалансированы и полезны.



Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

ГОСТ 32691— 2014 Примечание:

- **Фирменное блюдо (изделие)** отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд (изделий), предусмотренных официально изданными сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий на территории государства, принявшего стандарт. Специфика предприятия (объекта) включает национальные, региональные и другие особенности.
- **Новое блюдо (изделие):** Блюдо (изделие), приготовленное на основе новой рецептуры и (или) технологии, и (или) новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов. Новые блюда (изделия) включают фирменные блюда (изделия).
- **Компонент (ингредиент):** Пищевой продукт, продовольственное сырье (включая пищевые добавки), отдельные виды кулинарной продукции, используемые при производстве продукции общественного питания и присутствующие в готовой продукции в исходном или измененном виде. Отдельные виды кулинарной продукции включают соусы, маринады, гарниры и т. п.

Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы:

- разработку проекта рецептуры;
- отработку рецептуры и технологии производства,
- оформление рецептур и технологии производства;
- определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;
- расчет пищевой ценности,
- установление сроков годности (при необходимости).

Ассортимент кулинарной продукции

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на множество групп (классов).

- * **Ассортимент считается рациональным**, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет надобности часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.
- * Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия (например, блинные, шашлычные и др.).

Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определенного вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней кулинарная продукция из рыбы.

Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

При разработке рецептур на фирменные и новые блюда (изделия) необходимо учитывать следующие факторы:

- Выбор блюд (изделий) для разработки с учетом их новизны, кулинарных достоинств, сочетания продуктов, оформления при отпуске.
- Изучение возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов.
- Использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т. д.. а также их взаимозаменяемость.
- Выбор производственных потерь и потерь при тепловой обработке по аналогичным традиционным рецептурам блюд (изделий).
- Возможность применения принципа минимизации потерь при кулинарной обработке продуктов и сырья
- Возможность применения принципа рационального использования материальных ресурсов.

Перечень документов, необходимых для разработки новых рецептов

1. Проект рецептуры
2. Акт отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий)
3. Расчет энергетической ценности блюда (изделия)
4. Техничко – технологическая карта
5. Технологическая карта
6. Журнал бракеража готового блюда (изделия)
7. Калькуляционная карта на готовое блюдо (изделие)

Разработка проекта рецептуры



Наименование сырья (полуфабрикатов)	Нормы расхода сырья (г)					
	На			На 1 порцию		
	Брутто	Нетто	П/ф	Брутто	Нетто	П/ф
Выход п/ф						

Технология

приготовления: _____

«Показатели качества»:

Внешний вид: _____

Цвет: характерный для рецептурных компонентов _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Пищевая ценность блюда Б- _____ Ж- _____ У- _____ Ккал _____

Технико – технологическая карта

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО

" _____ "

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

_____ вы
работываемый ООО " _____ " и реализуемый
в _____ ООО
" _____ " и филиалах...
(указать).

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья |
Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| Брутто | Нетто

ВЫХОД:

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Допустимый срок хранения _____ до реализации - не более _____ при температуре от _____ °С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 - 24 ч при температуре от _____ °С до _____ °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – _____

Цвет - характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах -, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов _____

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ на выход - ____ г

Белки, г ____; Жиры, г ____; Углеводы, г _____;

Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в _____

Зав. производством кафе _____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <*> _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на ___ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации <1>
Масса полуфабриката					
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Журнал бракеража

Дата и час изготовления	Время снятия	Наименование блюда	Оценка качества блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и замечания)			Разрешение к реализации	Ответственный за приготовление
			1 партия	2 партия	3 партия		

Подписи членов бракеражной комиссии:

Акт отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия ООО «_____»

Дата проведения отработки _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Масса набора продуктов, г						
Масса полуфабрикатов, г						
Производственные потери, %						
Масса готового блюда (изделия)						
в горячем состоянии, г						
в остывшем состоянии, г						
Потери при тепловой обработке, %						
Описание технологического процесса:						

Заключение: данная технология принимается на производство

Разработчики:

Подпись:

Инициалы:

Современные технологии оформления и подачи холодных блюд



Практическая работа №8.

Разработка ТК для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента

Цель работы: освоение ПК, научиться самостоятельно разрабатывать технологические карты для приготовления холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента, организовывать рабочие места для приготовления холодной кулинарной продукции из птицы; решать производственные ситуации с минимальными потерями; проводить органолептическую оценку готовой продукции, разрабатывать и заполнять соответствующие документы.

Ход работы. Для выполнения практической работы №8 необходимо разработать технологические карты. Для этого нужно ознакомиться по Сборнику рецептов или другого информационного источника (журналы: ШЕФ АРТ; Гастроном; Гастрономический атлас, Кулинарный практикум, Школа кулинара и т.д.) с рецептурой и технологией приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента. Используя эти данные, разработать технологические карты на холодные блюда из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента (1 блюдо сложной технологии на выбор с обязательным гарниром и соусом, выход на одну порцию в г.) . В технологических картах (бланк ТК представлен на слайде №25) указать рецептуры блюд (вес продукта брутто и нетто в г., яйца в шт/г), технологию приготовления, правила оформления и отпуска, требования к качеству и сроки хранения. Заполнить бракеражный журнал (бланк представлен на слайде №26). В рецептуре и в описании технологии приготовления использовать профессиональные термины (см. информацию выше). В технологической части указать варианты гарниров и соусов к блюду, а также современные способы оформления.

Сделать вывод.

Задание для закрепления материала

1. На примере разработанного блюда приведите варианты использования принципов взаимозаменяемости продуктов и рационального использования сырья.
- * 2. Перечислите основные технологические операции подготовки сырья для выбранного вами блюда и укажите цвета разделочных досок для каждого продукта на разных стадиях обработки.
- * 3. Придумайте производственные ситуации для блюда, укажите причины возникновения и предложите варианты устранения.
- * 4. Какое нарушение допустил повар на фото (№1)?
- * 5. Что объединяет эти фото (№№ 2, 3,4)?



2



3



4

Список литературы

1. ГОСТы Услуги общественного питания.
2. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
3. Г.Кракнел, Р. Кауфман « Кулинария для профессионалов. Большая книга кулинарного искусства», М.: Издательство АСТ», 2008
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . Составитель Е.В.Голунова, Издательство, Профи-информ. Санкт-Петербург -2005.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.
8. Интернет- источники