

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ А.Т. Бондарь


КУРСОВАЯ РАБОТА


МДК 02.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента»

Разработка ассортимента сложных горячих закусок, организация процесса приготовления и реализация

КД-С9-ПК-22-1-197347.218-с.08.000.КР

Студент
СОПК-22-1
Руководитель
преподаватель



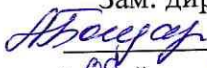


К.М. Козлова

Н.Э. Шекеро

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

РАССМОТРЕНО
на заседании
ЦМК Сервиса в
общественном питании
« 09 » 01 _____ 2024г.
Председатель ЦМК
 И.В. Мокшина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 А.Т. Бондарь
« 09 » 01 _____ 2024 г.

ЗАДАНИЕ
на курсовую работу

по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей
кулинарной продукции сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема: Разработка ассортимента сложных горячих закусок, организация процесса
приготовления и реализация.

Срок сдачи законченной работы

« 26 » 04 _____ 2024 г

Студент группы СОПК-22-1
Руководитель




Козлова К.М.
Шекеро Н.Э.

Владивосток 2024

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

Введение

- 1 Оценка качества выбранного горячего блюда
 - 1.1 Товароведные свойства основных видов сырья для производства сложных горячих закусок.
 - 1.2 Характеристика дополнительных видов сырья для производства сложных горячих закусок.
 - 1.3 Организация процесса приготовления сложных горячих закусок.
 - 1.4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для производства сложных горячих закусок, обеспечение безопасных условий труда
 - 1.5 Технология и режимы приготовления сложных горячих закусок.
 - 1.6 Требования к качеству, условиям и срокам хранения сложных горячих закусок.
- 2 Разработка пакета технологической документации на сложную горячую закуску
 - 2.1 Акт контрольной отработки блюда
 - 2.2 Техничко-технологическая карта
 - 2.3 Карта технологического процесса
 - 2.4 Технологическая схема приготовления блюда
 - 2.5 Шкала органолептической оценки

Заключение

Список используемых источников

Приложение А. Техничко-технологическая ката на сложное горячее блюдо

Приложение Б. Технологическая схема приготовления блюда

Приложение В. Шкала органолептической оценки

Рекомендуемые информационные источники

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2024. -336с.
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336
3. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ С.Н. Радченко.- «Феникс», 2023- 373 с.
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 320 с.
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
8. Режим доступа: <http://lib.vvsu.ru/> Научная электронная библиотека ВВГУ

Дата выдачи задания « 10 » 02 2024 г.

Руководитель _____ (подпись)

Задание принял к исполнению « 10 » 02 2024г.

_____ (подпись студента)

Содержание

Введение	3
1 Оценка качества выбранного горячего блюда	4
1.1. Товароведные свойства основных видов сырья для производства сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных	4
1.2 Характеристика дополнительных видов сырья для производства сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных	5
1.3 Организация процесса приготовления горячих закусок из моллюсков и ракообразных	5
1.4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для производства горячих закусок из моллюсков и ракообразных, обеспечение безопасных условий труда	7
1.5 Технология и режимы приготовления горячих закусок из моллюсков и ракообразных	9
1.6 Требования к качеству, условиям и срокам хранения горячих закусок из моллюсков и ракообразных	11
2 Разработка пакета технологической документации на сложную горячую закуску из моллюсков и ракообразных	13
2.1 Акт контрольной отработки блюда	13
2.2 Техничко-технологическая карта	14
2.3 Карта технологического процесса	14
2.4 Технологическая схема приготовления блюда	16
2.5 Шкала органолептической оценки	17
Заключение	20
Список используемых источников	22
Приложение А. Техничко-технологическая карта на сложное горячее блюдо	23
Приложение Б. Технологическая схема приготовления блюда	25
Приложение В. Шкала органолептической оценки	26

Введение

Тема моей курсовой работы «Разработка ассортимента сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных, организация процесса приготовления и реализация».

Морепродукты прекрасно поддаются различным видам кулинарной обработки, их можно употреблять в холодном и горячем виде, хорошо сочетаются с различными гарнирами.

Еще с древних времен морепродукты входили в меню знати и ставились на столах простых жителей в разных странах. Разумеется, особенно популярны они были у тех народов, которые жили вблизи моря - к примеру, в Древней Греции или Японии. И до сих пор национальные кухни этих стран являются излюбленными по всему миру - в первую очередь от того, что в них преобладают блюда из креветок, кальмаров, мидий и крабов.

Цель моей курсовой работы разработать ассортимент сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных, организовать процесс приготовления и реализации.

Задачи моей курсовой работы:

- дать оценку качества выбранного блюда;
- разработать пакет технологической документации на сложную горячую закуску из моллюсков и ракообразных.

1 Оценка качества выбранного горячего блюда

Ассортимент сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных:

1. Рапан жаренный с луком;
2. Осьминог на гриле;
3. Гребешки по-итальянски;
4. Хвосты лобстеров с пряным маслом;
5. Закусочные шарики из крабового мяса;
6. Раки с бакинскими помидорами , и жареными огурцами;
7. Вареные раки;
8. Тартар с роковыми шейками и авокадо;
9. Раки в панировке;

1.1 Товароведные свойства основных видов сырья для производства сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных

Среди нерыбных пищевых водных продуктов наибольшее промышленное значение имеют ракообразные — крабы, омары, креветки, лангусты, раки.

Эти продукты обладают более высокой питательной ценностью, чем рыба. Белки мяса беспозвоночных являются полноценными и отличаются высоким содержанием незаменимых аминокислот. В этих продуктах содержится значительное количество витаминов В1 , В2 , В6, В12, С, провитамин D3 , а также минеральные вещества (кобальт, медь, марганец, цинк, кальций, фосфор, йод, натрий, сера и др.).

Крабы добывают в морях Дальнего Востока. Наибольшее промышленное значение имеет камчатский краб, масса которого достигает 5 кг. В пищу используют мясо из конечностей самцов и брюшка («шейки»). Из мяса крабов выпускают консервы «Крабы в собственном соку», «Копченое мясо краба в масле» и др. Выпускают также в мороженом виде сырые и вареные конечности крабов, вареное мясо в панцире и без панциря. Используют крабов для салатов, заливных, первых и вторых блюд.

Раки водятся во всех реках и озерах. Доставляют их в места потребления в живом виде. На предприятиях общественного питания раков используют в основном в отварном виде как закуску, а также для приготовления салатов и супов. Вареные раки имеют чистую поверхность, необломанные клешни, панцирь целый неповрежденный ярко-красного цвета, подогнутую к брюшку шейку.

В группу нерыбного морского сырья (морепродуктов) входят беспозвоночные морепродукты (моллюски, ракообразные и иглокожие) и морские водоросли (морская капуста). Мясо большинства беспозвоночных в приготовленном виде более нежное по сравнению с мясом рыб, что объясняется их малоподвижным образом жизни, тело их заключено в прочную защитную оболочку, и мускулатура развита слабо [2]

1.2 Характеристика дополнительных видов сырья для производства сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных

Продукцию, вырабатываемую предприятиями общественного питания, подразделяют на В группу нерыбного морского сырья (морепродуктов) входят беспозвоночные морепродукты (моллюски, ракообразные и иглокожие) и морские водоросли (морская капуста). Мясо большинства беспозвоночных в приготовленном виде более нежное по сравнению с мясом рыб, что объясняется их малоподвижным образом жизни, тело их заключено в прочную защитную оболочку, и мускулатура развита слабо. Особенности водных беспозвоночных является отсутствие позвоночника, разнообразное строение тела и размеры, специфический вкус мяса.

Для мяса беспозвоночных характерны сравнительно высокое содержание минеральных веществ, низкое содержание липидов и значительные колебания содержания азотистых веществ. В мясе беспозвоночных высоко содержание незаменимых аминокислот. В том числе таурина - аминокислоты, которая выступает в качестве регулятора кровяного давления, а значит, предотвращает развитие гипертонии. Таурин также стимулирует выделение инсулина, регулирующего уровень сахара в крови. Йод оказывает влияние на расщепление питательных веществ, функционирование нервной и мышечной систем, состояние кожи. Йод также способствует превращению бетакаротина в витамин А.

В мясе беспозвоночных содержится значительное количество гликогена, чем объясняется его сладковатый вкус в приготовленном виде. Жирно-кисловатый состав липидов отличается высоким содержанием ненасыщенных кислот, в том числе арахидоновой. В то же время в составе липидов мяса беспозвоночных содержится мало высоконенасыщенных жирных кислот, что объясняет хорошую стабильность беспозвоночных при длительном холодильном хранении.[3]

1.3 Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место.

Горячие цехи организуются во всех предприятиях, где предусмотрены залы для обслуживания потребителей. Выпуск готовой продукции зависит от загрузки торгового зала, времени отпуска кулинарных изделий филиалам, продолжительности хранения изделий. Кроме того, он зависит от типа предприятия, объема производства, наличия оборудования.

Горячий цех - это цех, в котором рабочие места расположены так, чтобы удобно было завершить технологический процесс приготовления пищи.

В горячем цехе проводят следующие операции:

- Доводят до готовности ракообразных и моллюсков (производят их тепловую обработку);
- Готовят из них супы, гарниры, вторые блюда и тд.
- Технологическая схема горячего цеха чаще всего включает две линии:
- По приготовлению супов, оснащенную электрическими или газовыми котлами различной вместимости, паровыми, наплитными котлами из нержавеющей стали и др.
- Варят бульон, супы, гарниры;

Повара готовят моллюсков и ракообразных используя различные виды тепловой обработки: жаренье, варка, припускание, тушение, запекание, разогревание. Оборудование расставляется также тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливается тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На специально оборудованной линии обрабатываются моллюски и ракообразные для суповых блюд, на другой линии - для вторых блюд, гарниров. При линейном принципе расстановки теплового оборудования сокращаются маршруты движения обслуживающего персонала и перемещения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд. Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1—2 м/с); относительная влажность 60—70%.

Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45—50 раз площади пола. Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое

оборудование. Это оборудование может применяться во всех доготовочных цехах. Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки пищевых продуктов. На рабочем также используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов. Высота стен горячего цеха не должна быть менее 3-х метров. Для гигиеничности их окрашивают краской светлых тонов и предусматривают панели, облицованные керамической плиткой не ниже 1,7 метра. Материал полов должен быть водонепроницаемым, нескользким и хорошо поддаваться гигиенической обработке. В горячем цеху должно быть обеспечено холодное и горячее водоснабжение.

Особое внимание уделяют освещению горячего цеха, которое должно быть достаточным, чтобы не искажать цвет готовых блюд, который является одним из их качественных показателей. Естественное освещение должно дополняться искусственным и равномерно освещать рабочую зону поваров горячего цеха. Горячий цех - это помещение, где в ходе производственного процесса выделяется значительное количество тепла, паров и газов, для удаления которых должна быть предусмотрена система приточно-вытяжной вентиляции. Однако и её недостаточно для поддержания оптимального микроклимата на рабочих местах поваров, поэтому над каждой единицей теплового оборудования должен быть установлен вытяжной зонт. На предприятия общественного питания нерыбное водное сырье поступает в различных видах. Двустворчатые моллюски поступают живыми, свежеморожеными, варено-морожеными, сушеными. Ракообразные в районах промысла также поступают живыми. Разрешается использовать свежемороженое, варено-мороженое сырье, поступающее в брикетах и покрытое ледяной глазурью. [4]

1.4 Виды технологического оборудование и производственного инвентаря для производства сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных, обеспечение безопасных условий труда

Оборудование и инвентарь подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания. Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест.

В список используемого оборудования входят:

- холодильные шкафы и низкотемпературные камеры,
- моечные ванны и бассейны,
- производственные столы,
- мясорубки,
- фаршемешалки
- фритюр
- шкаф холодильный
- шкаф жарочный двухсекционный и др.

Кольчужные перчатки - отнюдь не реликт из рыцарских времен, они защищают руки при вскрытии устриц, а также перчатками легче удержать их.

Нож для разделки устриц - короткий, но с крепким клинком, который не сломается, если раскрывать им плотно закрытые створки раковины. Небольшой щиток между рукояткой и клинком защищает сырую раковину от повреждений.

Специальная вилка для омаров - эта небольшая двухзубцовая вилка с длинной рукояткой служит для извлечения мяса омара или краба из клешней, не разрывая его.

Кулинарные ножницы - с их помощью вы можете легко разрезать как плавники, так и кости.

Малый кухонный нож - его используют для обрезки плавников или для резки рыбы при ее потрошении.

Узкий длинный нож для разделки филе - с особенно тонким и эластичным клинком, которым можно нарезать свежую рыбу или даже копченого лосося на тонкие куски либо приготовить филе.

Длинный тяжелый нож - очень остро отточенный, чтобы им можно было без больших усилий обрезать или разрезать рыбы головы, хвосты и кости.

Длинный узкий пинцет - им удобно вынимать кости из мяса рыбы. Его можно купить в аптеке или в магазине медицинского оборудования.

Основное оборудование состоит из бассейна, рабочего стола, сортировочного стола, холодильной камеры. Бассейн - накопитель морской воды, служит для создания запаса фильтрованной морской воды, а также нефилтрованной воды, используемой для очистки наружных поверхностей моллюсков.

В список используемого инвентаря входят:

- различные виды ножей, также специальные ножи для вскрытия ракушек моллюсков

- доски для разделки ракообразных
- различные тары, ёмкости
- весы настольные
- сковороды, кастрюли и др.

[5]

1.5 Технология и режимы приготовления сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных

Основные режимы приготовления горячих закусок из моллюсков и ракообразных это:

- Варка
- Жарка
- Запекание
- Гриль

Почти все виды моллюсков перед употреблением необходимо разморозить, кроме тех, которые уже были предварительно обработаны при производстве. Но даже их нужно как минимум ошпарить кипятком и просто хорошо промыть их от частичек песка.

Мидии. Съедобная часть мидии — все тело, заключенное между раковинами (10-15% общей массы). Тело мидии внутри раковины покрыто мясистой пленкой — мантией.

При хранении масса живых мидий уменьшается в результате потери жидкости. Свежих мидий следует употреблять сразу же. На предприятия общественного питания мидии поступают в виде консервов, варено-мороженными в брикетах (без створок) массой до 1 кг и живыми (в ракушках). Варено-мороженое мясо готовят из живых мидий: их обрабатывают паром в течение 15—20 мин, при этом раковина раскрывается, мясо извлекают, промывают, укладывают в брикеты и замораживают. В брикетах мясо мидий должно быть целое, серого или бледно-оранжевого цвета с коричневым оттенком. Для приготовления блюд (закусок, супов, вторых блюд) брикеты оттаивают на воздухе, затем их тщательно просматривают, удаляют биссус (образование, с помощью которого мидии прикрепляются ко дну или другим предметам), после чего мидии промывают несколько раз в сменяемой воде, чтобы полностью удалить песок, и в зависимости от использования варят или припускают. Мидии в раковинах обрабатывают следующим образом: с раковин счищают прилипшие мелкие ракушки, выдерживают их в холодной воде в течение нескольких часов и хорошо промывают в проточной воде. После этого мидии заливают водой (1:2) и варят при слабом кипении 15—

20 мин (до раскрытия створок и сворачивания мяса в комочек). Вареное мясо, прикрепленное к створкам, отделяют, удаляют биссус, промывают до полного удаления песка. Затем в зависимости от назначения мясо варят или припускают.

Устрицы. У устриц, которые являются деликатесом, съедобно тело (10—15% общей массы), которое лежит в глубокой створке, мелкая же створка является как бы крышечкой. Устриц в отличие от других двустворчатых моллюсков используют в пищу живыми или подвергают тепловой обработке. На предприятия общественного питания устрицы поступают живыми, в виде брикетов мороженого мяса, а также натуральных и закусочных консервов. Раковины после такой же предварительной обработки, как мидий, кладут на разделочную доску плоской стороной вверх, со стороны утолщенного конца (замка) между створками вводят тонкое лезвие ножа и подрезают мякоть у верхней плоской створки. После этого створки раскрывают и в зависимости от кулинарного назначения моллюска оставляют на раковине или отделяют и перекладывают в посуду. Раковины вскрывают перед использованием, длительное хранение не допускается. Мясо раковин, раскрывшихся самопроизвольно во время хранения, для приготовления непригодно.

Морской гребешок. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке - мантии. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул - особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции. На предприятия общественного питания мускул гребешка поступает в мороженом, сушеном, а также консервированном виде. Перед приготовлением блюд мороженный мускул морского гребешка оттаивают в холодной воде или на воздухе при комнатной температуре. Оттаявший мускул промывают, а потом варят или в сыром виде используют для жарки.

Креветки. Съедобной частью у креветки является мякоть хвостовой части (шейки). На предприятия общественного питания поступают креветки мороженые или варено-мороженые. Замораживают креветок целыми или только шейки их. Кроме того, креветки могут поступать в сушеном и консервированном виде. Замороженных креветок предварительно оттаивают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 2 ч, чтобы разделить блок на части. Размораживать полностью креветок не рекомендуется, так как головы их темнеют и ухудшается внешний вид. После промывания их отваривают. Сушеных

креветок вначале несколько раз промывают в теплой воде, затем заливают горячей подсоленной водой, доводят до кипения и в той же воде оставляют для набухания.

Крабы. Наиболее крупные ракообразные, масса их иногда достигает 5 кг. Тело краба покрыто твердым панцирем и состоит из головогруды, под которую подогнуто видоизмененное брюшко, двух клешней и шести ног. Съедобное мясо, которое находится в конечностях и брюшке, в сыром виде имеет консистенцию студня, цвет его сероватый; после варки оно становится белым и волокнистым. Из крабов вырабатывают в основном натуральные консервы. В период лова в продажу поступают и варено-мороженые крабы (целиком или отдельно крабовые ножки), а также варено-мороженое мясо крабов в брикетах массой 250—500 г. Консистенция варено-мороженого крабового мяса после оттаивания должна быть плотной и сочной.

Омары и лангусты. Насчитывается 37 видов омаров (лобстеров). По строению они близки к речным ракам, бывают размером до 50 см. В пищу употребляют мясо шейки и клешней. Поступают в живом виде в специальных аквариумах или разделанными морожеными и варено-морожеными. Лангусты похожи на омаров, но не имеют клешней; могут быть размером до 60 см. Лангусты обычно поступают на предприятия общественного питания разделанными (шейки с панцирем) морожеными или варено-морожеными. Мороженых омаров и лангустов (шейки с панцирем) размораживают на воздухе при температуре 18—20°C в течение 2—3 ч до полного отделения шеек друг от друга и варят. [6]

1.6 Требование к качеству, условиям и срокам хранения сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных

Моллюски и ракообразные относятся к особо скоропортящимся продуктам, которые подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +6 град. С составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта.

При нарушении условий и сроков хранения в них могут размножаться микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов, а также потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы, способные вызвать пищевые бактериальные отравления и острые кишечные заболевания, также категорически не допускается повторная заморозка.

Мясо краба должно быть свежим, без признаков порчи, потемнения или пожелтения, посторонних привкусов и запахов. Креветки в торговлю поступают в живом, охлажденном и вареном виде, сыро - и варено-морожеными, в виде варено-сушеного мяса, а так же в виде натуральных консервов. У мороженых креветок консистенция мяса после размораживания

должна быть упругой, допускается слегка ослабевшей; цвет мяса - светлый, вкус и запах в вареном виде - присуще свежему мясу, без посторонних и порочащих привкусов и запахов. У варено-мороженных креветок консистенция мяса после оттаивания должна быть плотной, допускается суховатой, цвет - белый с розовым покровом без потемнения и пожелтения. Омары и лангусты хранят при температуре -18 C до 8 месяцев. Криль храниться при -18 C до 8 месяцев.

Устрицы употребляют в пищу в живом виде. При правильном хранении, могут оставаться живыми 10-15 дней. Лучшая температура для хранения около 0 C , при температуре ниже -30 C они погибают. Створки раковин должны быть плотно закрыты. Уснувшие экземпляры имеют открытые створки. Устрицы на прилавок можно выставлять только со сворками. Они должны иметь чистую поверхность створок, допускается известковый налет. Мясо устриц бледно-зеленоватого цвета, с легким запахом свежего огурца.

Морские гребешки используются в вареном и сушеном виде, а так же применяется при приготовлении салатов, фаршей, котлет и других блюд. Предельный срок хранения при -180 C не более 2 месяцев. Требования, предъявляемые к живым моллюскам: Живые моллюски должны сохранять признаки жизнеспособности, поверхность створок должна быть чистой. По микробиологическим показателям моллюски должны отвечать требованиям, изложенным в п. 6.1 настоящих Санитарных правил.

Содержание хлорорганических пестицидов и тяжелых металлов не должно превышать нормативы, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

При экспорте живых двустворчатых моллюсков количество паралитического яда, содержащегося в съедобных частях моллюсков (тело целиком или любая отдельно взятая его съедобная часть), не должно превышать 80 мкг на 100 г мяса моллюсков, определенное методом биотестирования в сочетании при необходимости с химическим методом обнаружения сакситоксина или любым другим признанным методом. Традиционные биологические методы тестирования не должны давать положительной реакции на диарейный яд в съедобных частях моллюсков (тело целиком или любая отдельно взятая съедобная часть). [7]

2 Разработка пакета технологической документации на сложную горячую закуску из моллюсков и ракообразных

Я разработала в своей курсовой работе пакет технологической документации на блюдо «Креветки в сливочно-чесночном соусе с сыром» В этот пакет технологической документации входит:

- Акт контрольной отработки блюда;
- Технико-технологическая карта;
- Карта технологического процесса;
- Технологическая схема приготовления блюда;
- Шкала органолептической оценки;

2.1 Акт контрольной обработки блюда

Акт контрольной обработки блюда - это документ, который составляется в ходе разработки рецептур фирменных и новых блюд и изделий, изготавливаемых предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

В акте отработки определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- количество (объем) жидкости;
- содержание (массовую долю) сухих веществ (для мучных кондитерских изделий);
- производственные потери;
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке (выпечке);
- потери при порционировании;
- органолептические и физико-химические показатели качества блюд (изделий);
- пищевую и энергетическую ценность.

Печатная форма акта контрольной отработки блюда соответствует ГОСТ 32691–2014.

ГОСТ 32691-2014 — это межгосударственный стандарт, который устанавливает общие требования к порядку разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Стандарт распространяется на разработку фирменных

и новых блюд и изделий, изготавливаемых предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

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

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

2.2 Техничко-технологическая карта

Техничко-технологическая карта – это нормативный документ, который разрабатывается для предприятий общественного питания только на новые и фирменные блюда/напитки, производимые и реализуемые именно данной организацией. К учреждениям такого типа относятся: санатории, столовые, кафе, больницы, а также детские сады, дошкольные, школьные и другие учреждения, пионерские лагеря и т.д. ТТК устанавливает требования к сырью, рецептуре, технологическому процессу, оформлению, хранению, реализации, показателям безопасности, качества, а также пищевую ценность товаров общественного питания. К каждой технико-технологической карте присваивается номер, после чего ее должны подписать: инженер-технолог, руководитель организации, а также шеф-повар. Что касается срока годности ТТК, то его устанавливает руководитель предприятия.

2.3 Карта технического процесса

Техничко-технологическая карта является техническим документом, дающим право на выработку нового или фирменного блюда. Техничко-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

ТТК включает разделы:

- наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовывать данное блюдо.

- перечень сырья для изготовления блюда (изделия).

- требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

- нормы закладки сырья массой брутто и нетто на 1 порцию, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

- описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия - «Санитарными правилами и условиями хранения особо скоропортящихся продуктов»).

- показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели качества блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда

- показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.)

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик, утверждает директор предприятия общественного питания. Карта технологического процесса представляет собой таблицу, в которой сводятся пооперационные данные технологического процесса данного блюда.

В своей курсовой работе я разработала карту технологического процесса на блюдо «Креветки в сливочно-чесночном соусе»(Таблица 1)

Таблица 1- Карта технологического процесса на блюдо «Креветки в сливочно-чесночном соусе»

Операция	Режим проведения	Используемое оборудование, инвентарь	Контролируемые показатели	Способ контроля
Разморозка креветок	40-45 мин.	Дуршлаг, теплая вода	Продолжительность времени	Визуальный
Измельчение чеснока	-	Миска, пресс	Продолжительность времени	Визуальный, физический
Разогреть растительное масло	-	Сковородка	Продолжительность времени	Визуальный, фактический
Измельчение сыра	-	Миска, тёрка	Продолжительность времени	Визуальный, фактический
Измельчение зелени	-	Миска, нож	Продолжительность времени	Визуальный, Фактический
Промывание креветок	5-10 мин	Ёмкость, вода	Продолжительность времени	Фактический
Промывание зелени	5 мин	Ёмкость, вода	Продолжительность времени	Визуальный, фактический
Соединения креветок, раст масла, соли, чеснока, черного перца	5-10 мин	Сковородка, лопатка	Продолжительность времени	Визуальный, фактический
Соединение креветок с полученной массой с сливками и сыром	5-10 мин	Сковородка, ложка	Продолжительность времени	Визуальный, фактический

2.4 Разработка технологической схемы на блюдо

Составление технологической схемы приготовления блюда производится в строгом соответствии с технологией приготовления данного блюда. При составлении технологической схемы используют общие принципы:

- все входящие в рецептуру блюда основные продукты обводят в рамку и выписывают последовательно в одну строку, размещая в центре тот ингредиент, который имеет наибольшее количество технологических операций. Соль, перец, специи к основным продуктам не относятся и записываются сбоку, объединяясь общей скобкой. Данная операция обозначается как «Доведение до вкуса»;

- под каждым продуктом выписываются последовательные операции, согласно технологии приготовления. Совокупность операций по обработке овощей, мяса, птицы и рыбы допускается обозначать одним общим понятием «Механическая кулинарная обработка»;

- при объединении нескольких компонентов используют операцию «Соединение». При тепловой обработке продуктов используют термины «Варка», «Жарка», «Тушение», «Припускание» и т.д. В обязательном порядке указывается температура и продолжительность данного вида тепловой обработки;

- по завершению указания всех операций согласно технологии приготовления, блюдо оформляется и отпускается. При этом используются термины «Оформление блюда» и «Отпуск». При отпуске указывается выход блюда и температура его подачи.

- В конце технологической схемы указывается полное название приготовленного блюда и заключается в двойную рамку;

- при составлении схемы должна строго соблюдаться последовательность операций.

Пересечение последних полностью исключается;

- при составлении схемы необходимо знать требования к обработке различных видов продуктов. Так, например, при подготовке сыпучих продуктов удаляют посторонние примеси, недоброкачественные зерна и т.д. Для этого крупы перебирают и промывают, а муку, манную крупу, сахарный песок и соль просеивают;

- в операции «Нарезка» указывается вид и размер нарезки данного продукта.

Учитывая особенности механической обработки различных групп продуктов, при составлении технологической схемы пользуются соответствующими терминами.

В своей курсовой работе я разработала технологическую схему на блюдо «Креветки в сливочно-чесочном соусе с сыром» (Приложение Б)

2.5 Организация контроля качества блюд

Качество продукции формируется на стадии разработки продукции и сопровождается нормативно-технической документацией. Качество продукции должно обеспечиваться на всех стадиях производства и поддерживаться на стадиях хранения, транспортировки и реализации. Запланированное обеспечение уровня качества зависит от многих факторов:

От четкого формулирования в нормативно-технической документации

- Требований к качеству продукции;

- От качества исходного сырья или полуфабрикатов;
- Совершенства рецептуры и технологии;
- Соблюдения технологических процессов;
- Уровня технического оснащения производства;
- Уровня квалификации кадров;
- Организации производства и обслуживания;
- Соблюдения контроля качества продукции на всех стадиях её производства;
- Заинтересованности в выпуске высококачественной продукции.

Например: если рецептура составлена неверно, а технологический процесс не отработан, то даже при хорошем качестве сырья и высокой квалификации кадров невозможно выработать качественную продукцию. Процесс обеспечения качества продукции складывается из взаимозависимых стадий и операций: от приёмки сырья (или полуфабрикатов), до хранения и реализации готовой продукции. Например, даже одна некачественно выполненная операция в технологическом процессе производства продукции может испортить выполненную ранее высококачественную работу и в итоге продукция заданного качества не получится. Поэтому нужно соблюдать технологическую дисциплину, предписанную в нормативно-технической документации, строго контролировать качество выполнения не только отдельных операций, но и всего технологического процесса. Для обеспечения выпуска продукции высокого качества необходимо повышать уровень технической оснащённости предприятий, автоматизировать технологические процессы, а также совершенствовать механизм управления качеством продукции.

Органолептические свойства продукции производственного назначения. Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус. Для некоторых групп изделий существуют свои показатели: прозрачность (чай, желе, рассол), вид на разрезе (мясные, рыбные, фаршированные изделия, кексы, торты), состояние мякиша (мучные кондитерские и хлебобулочные изделия). При поступлении сырья или полуфабрикатов на предприятие первым делом смотрят внешний вид. Нет ли на поверхности трещин, вмятин, правильна ли форма изделия, не нарушена ли упаковка, соответствует ли дата изготовления. Иногда пригодность определяют по запаху. Запах - ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. В применении к пищевому сырью и полуфабрикатам различают такие понятия, как аромат - естественный привлекательный запах, свойственный исходному

сырью (фрукты, овощи, специи, молоко, свежие рыба и мясо); и букет - запах, формирующийся в процессе технологической переработки продуктов под влиянием сложных химических превращений (зразы, котлеты, голубцы, кексы). Не свойственные продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Заключение

В курсовой работе содержится проработка вопросов по технологии приготовления и разработки ассортимента сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных, а также разработан пакет технологической документации на блюдо «Креветки в сливочно-чесночном соусе с сыром».

Цель курсовой работы - систематизация и закрепление полученных теоретических занятий; умений по МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой; формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию; развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; подготовка студента к государственной итоговой аттестации.

В курсовой работе на основе анализа учебной литературы, нормативов, справочников, стандартов, прочих источников информации был проведен тщательный анализ по приготовлению горячих закусок из моллюсков и ракообразных, их ассортименту, разнообразию продуктов, входящих в их состав, значению в питании, особенностях приготовления и использовании.

При выполнении работы были закреплены и углублены знания по профессиональному модулю ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Проведенная работа над темой «Разработка ассортимента сложных горячих закусок из моллюсков и ракообразных, организация процесса приготовления и реализация» помогла ознакомиться с тем, как правильно должно быть организовано приготовление этих видов блюд, как необходимо проводить расчет закладки сырья для их приготовления, а также на примере приготовления выяснилось, каким образом составляется технологическая схема приготовления того или иного блюда. В процессе работы были усвоены термины, относящиеся к приготовлению горячих закусок из моллюсков и ракообразных, их классификация, были сформированы практические навыки приготовления горячих закусок из моллюсков и ракообразных, была изучена последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда «Креветки в сливочно-чесночном

соусе с сыром». Также большое внимание было уделено работе с нормативно-технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдению правил подачи.

Список используемой литературы

1. Шекеро Н.Э. методические рекомендации по выполнению курсовой работы. ВВГУ 2
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2022. -336с.(дата обращения 20.04.2024)
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2022. – 336.(дата обращения 20.04.2024)
4. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ С.Н. Радченко.- «Феникс», 2023- 373 с.(дата обращения 20.04.2024)
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия»,.(дата обращения 20.04.2024)
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»..(дата обращения 20.04.2024)
7. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»..(дата обращения 20.04.2024)
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»..(дата обращения 20.04.2024)
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов..(дата обращения 20.04.2024)
10. Режим доступа: <http://lib.vvsu.ru/> Научная электронная библиотека ВГУЭС
Список использованных источников..(дата обращения 20.04.2024)
11. <https://znanio.ru/media/organizatsiya-protsessy-prigotovleniya-i-tehnologiya-prigotovleniya-slozhnyh-holodnyh-blyud-i-zakusok-iz-moreproduktov-2872969>(дата обращения 20.04.2024)
12. <https://studfile.net/preview/7788489/page:9/> (дата обращения 20.04.2024)

Приложение А

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия

_____ Ф.И.О

« _____ » _____ 2024г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На блюдо «Креветки в сливочно-чесночном соусе с сыром »

1 ОБЛАСТЬ ПРЕМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие, вырабатываемое на предприятиях общественного питания

2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Сырье и вспомогательные материалы, используемые при приготовлении блюда, должны соответствовать требованиям нормативной документации, СанПин 2.3.6.1079.01 от 01.07.02 «Гигиенические требования к качеству и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов».

Для приготовления блюда используют следующие сырье

Наименование продукта	Гост продукта
Креветки	ГОСТ 20845-2017
Сливки	ГОСТ 31451-2013
Твердый сыр	ГОСТ 7616-85
Чеснок	ГОСТ 33562-2015
Растительное масло	ГОСТ 1129-2013
Соль	ГОСТ Р 51574-2018
Перец черный молотый	ГОСТ 29050-91
Зелень	ГОСТ 32883-2014

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Креветки	700 гр.	700 гр.
Сливки	250 гр.	235 гр.
Твердый сыр	100 гр.	85 гр.
Чеснок	20 гр.	15 гр.
Растительное масло	4 ст.л	3 ст.л
Соль	-	-
Перец черный молотый	-	-
Зелень	15 гр.	10 гр.
Выход:	1125 гр.	1075 гр.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Первым делом разморозьте креветки. Достаньте их заранее из морозильной камеры и оставьте при комнатной температуре до полного оттаивания. Если креветки нужно разморозить быстро, то залейте их прохладной водой. Креветки выложите на кухонные салфетки, чтобы избавиться от лишней жидкости. Если у вас креветки с головами и панцире, очистите их.. Обязательно удалите полую вену на спинке каждой креветки. Чеснок очистите от шелухи и ополосните в чистой воде. В сковороде с толстым дном разогрейте растительное масло. Отправьте креветки обжариваться. Готовьте до тех пор, пока они не начнут скручиваться в колечки и не приобретут красноватый оттенок. Постоянно помешивайте, чтобы креветки приготовились равномерно. Обжаривайте 6-8 минут. Добавьте щепотку соли, мелко нарубленный чеснок, перец чёрный молотый и по желанию молотую паприку. Перемешайте, готовьте несколько секунд. Влейте в сковороду сливки, перемешайте. В момент закипания пламя убавьте до минимального и тушите креветки около минуты. Посыпьте тёртым твёрдым сыром, перемешайте. Оставьте до тех пор, пока сыр не расплавится. В завершении добавьте в сковороду мелко нарезанную зелень.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ «КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С СЫРОМ»

Внешний вид: края тарелки чистые, без следов заветривания, блюдо посыпано сыром.

Консистенция: Креветки в сливочно-чесночном соусе , консистенция у соуса средней густоты.

Свойственная входящим продуктам. Гармоничное соотношение продуктов и соуса.

Цвет: свойственные каждому виду продуктов входящих в состав.

Вкус и запах: свойственный продуктам входящим в состав блюда (вкус сливочно-чесночный) в меру солёный и перченый. Без постороннего, не свойственного запаха и вкуса.

5.2 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля веществ – 20,5%

Массовая доля жира -14%

6 ПИЩЕВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, ккал
5,5	45,0	5,0	450,0

Приложение Б

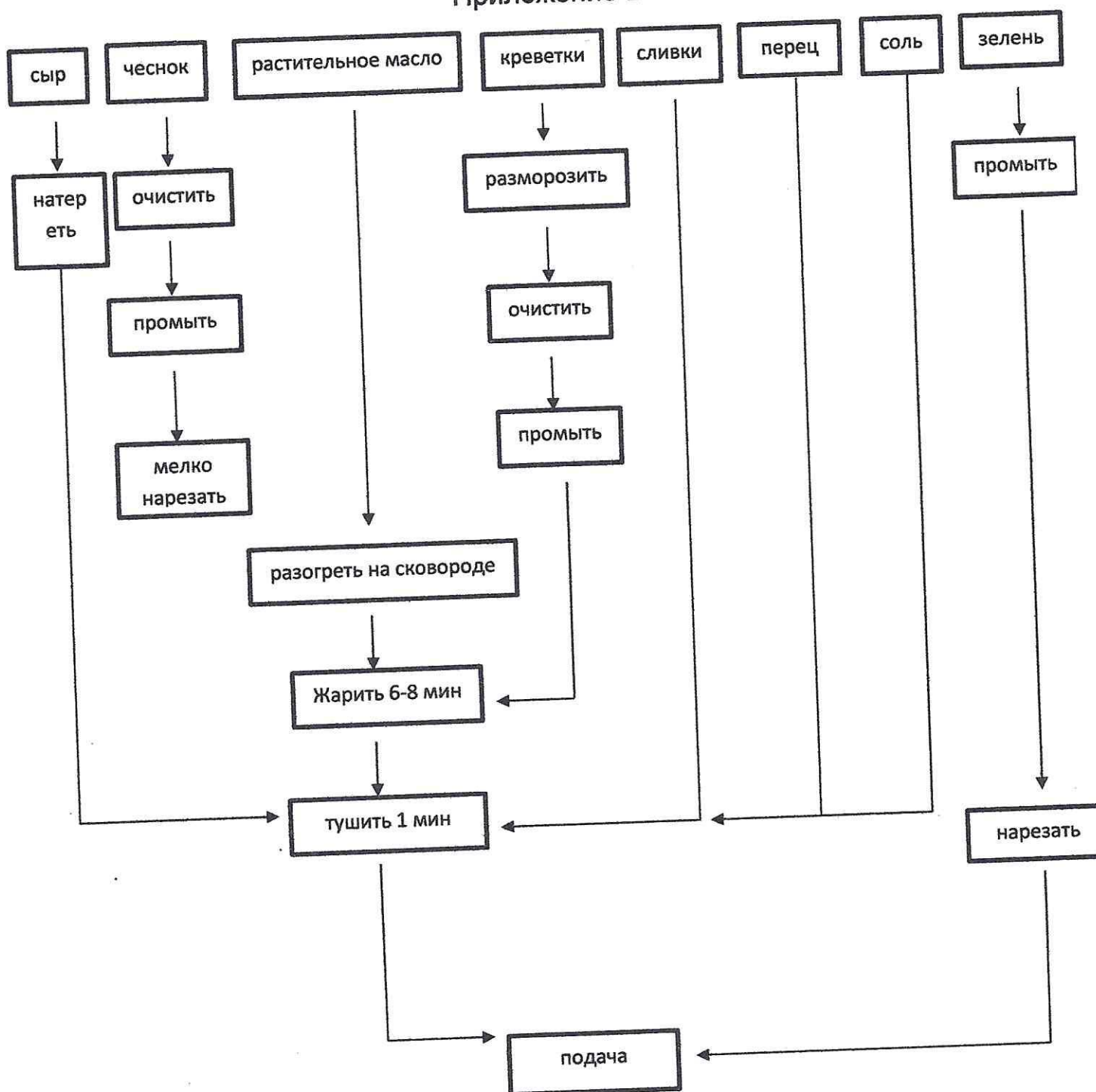


Рисунок 1 - Технологическая схема приготовления «Креветки в сливочно-чесочном соусе с сыром»

Приложение В

Таблица 2 – Шкала органолептической оценки на блюдо «Креветки в сливочно-чесночном соусе с сыром»

Показатель	Баллы (5-1), характеристика готовых изделий				
	5	4	3	2	1
Цвет	Красноватый оттенок	Красно-розовый оттенок	Розовый оттенок	Бледно-белый оттенок	Белый оттенок
Внешний вид	Все равномерно обжарено	Все равномерно обжарено	Структура креветки разрушена	Нарушена креветка	Подгоревшая креветка
Консистенция	Нежная	Менее нежная	Склеенная	Слишком склеенная	Не соответствует данному блюду
Запах	Креветки в сливочно-чесночном соусе	Креветки в сливочно-чесночном соусе	Посторонний запах	Ярко выраженный посторонний запах	Горький
Вкус	Соленоватый, вкус с маленькой перчинкой	Соленоватый вкус	Слишком соленый вкус	Не соответствует данному блюду	Не соответствует данному блюду