Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kurosovaya-rabota/292840>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

Введение 5

1. Составление меню ресторана скандинавской кухни на 100 мест 8

1.1. Характеристика меню 8

1.2. Меню 9

2. Технологические карты на блюда по меню 13

2.1. Характеристика технологических карт 13

2.2. Технологические карты на блюда 14

2.2.1 Салат рыбный 14

2.2.2 Репа, фаршированная грибами и овощами 16

2.2.3 Скоблянка мясная 18

2.2.4 Сельдь рубленая 20

2.2.5 Винегрет с сельдью 21

2.2.6 Напиток хлебный 23

2.2.7 Икра порциями 24

2.2.8 Солянка 25

2.2.9 Крем ягодный 27

2.2.10 Яблоки в слойке 29

3. Техничко-технологические карты на фирменные блюда 31

3.1. Характеристика технико-технологических карт 31

3.2. Техничко-технологические карты на блюда 31

3.2.1 Теплый салат из куриной печени с лесными грибами и томатами конфи 31

3.2.2 Омурь, фаршированный вялеными помидорами, моцареллой, орегано и базиликом 36

3.2.3 Утиная грудка сувид с брусничным соусом 39

3.2.4 Маринованный сулугуни фри 43

3.2.5 Пельмени «Северные» с лосятиной 46

4. Расчет рационализации блюда 49

Заключение 51

Список литературы 53

Приложение 56

Введение

Современные тенденции развития предприятий общественного питания заключаются в следующем: повышение качества, безопасности продуктов и культуры (сервиса) обслуживания; расширение сети специализированных предприятий общественного питания, в том числе предприятий быстрого обслуживания; совершенствование организации питания по месту работы и учебы; подготовка грамотных специалистов; использование современного оборудования, повышение автоматизации и механизации труда.

Проблема: Современные предприятия общественного питания различаются по ассортименту реализуемой продукции, использованию разнообразного пищевого сырья, новых видов продукции, производственных методов, инновационных технологий, индустриального развития, сопутствующих производству и реализации материалов и средств.

Последние десятилетия на рынке общественного питания характеризуются появлением все большего количества предприятий с акцентом на национальную кухню, в том числе нельзя не отметить тренд на скандинавский минимализм. Новая нордическая кухня (new nordic cuisine) - одно из крупнейших гурманских открытий последних лет.

Принцип нордической кухни - создание шедевров из очень простых продуктов. Зародившись в северных широтах, этот гастрономический стиль уверенно спускается все южнее, покоряя одну столицу за другой.

Среди особенностей скандинавской кухни можно выделить следующее:

умеренность, минимальная термическая обработка, благодаря которой максимально сохраняются вкусовые качества продуктов, минимальное использование специй.

Актуальность курсовой работы, заключается в том, что предлагается организация работы ресторана скандинавской кухни на 100 мест, так как данное направление достаточно популярно в последние годы.

Цель курсовой работы: произвести технологические расчеты для ресторана, специализирующегося на скандинавской кухне на 100 мест.

Для достижения цели необходимо решить ряд задач:

1) Разработать меню ресторана, который специализируется на скандинавской кухне.

2) Составить технологические карты на следующие блюда: Салат рыбный, Репа, фаршированная грибами и овощами, Скобянка, Сельдь рубленая, Винегрет с сельдью, Крем ягодный, Солянка, Напиток хлебный, Яблоки в слойке, Икра порциями.

3) Разработать технико-технологические карты на следующие блюда: Теплый салат с куриной печенью сувид и томатами конфи; Пельмени «Северные» с лосятиной; Маринованный сулугуни фри; Омурь, фаршированный вялеными помидорами, моцареллой, орегано и базиликом; Утиная грудка сувид с брусничным соусом. Рассчитать рационализацию блюда, с целью достижения оптимального соотношения - белков: жиров: углеводов = 1:1:4; Ca: P: Mg = 2:3:1.

Методы исследования:

Теоретический – аналитический поиск и анализ литературы по теме работы.

Математический – расчет рационализации рецептуры блюда, расчет химического состава и пищевой ценности на фирменные блюда и блюда от шеф-повара, расчеты массы брутто и нетто.

Курсовая работа состоит из введения; трех частей, заключения, списка использованной литературы.

Во введении поставлена цель и определены задачи данной работы. Также во введении обоснована актуальность исследования, определена методологическая база работы.

Основная часть работы включает характеристику меню, описание и разработку технологических карт и технико-технологических карт, расчет рационализации рецептуры блюда; заключения; приложения, которое включает расчеты химического состава и пищевой ценности фирменных блюд и блюд от шеф-повара, расчеты массы брутто и нетто на блюда.

В заключении сделаны выводы в соответствии с поставленной целью и задачами.

Нормативные документы

1 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473> – свободный.

2 СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>– свободный.

3 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>– свободный.

Учебная и научная литература

4 Артемова, Е.Н. Проектирование предприятий общественного питания / Е. Н. Артемова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2017. – 143 с.

5 Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. Москва: Академия, 2015. - 320 с.

6 Васюкова А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - С. 416.

7 Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. - М.: КНОРУС, 2021. - 216 с.

8 Кленогина Т.В. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Кленогина. - Кемерово: КемТИПП, 2016. - 89 с.

9 Козлова М.С. Технология производства продукции общественного питания / М. С. Козлова. Кемерово: КемТИПП, 2014. - 148 с.

10 Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З. П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.

- 11 Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания / Т. А. Никифорова. - Оренбург: ОГУ, 2016. - 161 с.
- 12 Попов В.Г. Проектирование заготовочных цехов предприятий общественного питания / В. Г. Попов. - Тюмень: ТюмГНГУ, 2016.- 64 с.
- 13 Рысмухамбетова Г.Е. Технологическое проектирование специализированных предприятий питания / Г. Е. Рысмухамбетова - Саратов: СГАУ, 2016. - 64 с.
- 14 Рысмухамбетова Г.Е. Проектирование предприятий общественного питания / Г. Е. Рысмухамбетова. - Саратов: СГАУ, 2016. - 90 с.
- 15 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. М.: Академия, 2015. - 192 с.
- 16 Сеницына А. В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 304 с.
- 17 Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания / Б. В. Чаблин. - М.: Издательство Юрайт, 2019. - 695 с.

Периодическая литература

- 18 Крылова Р. В. Современные форматы предприятий индустрии питания / Р. В. Крылова // АНИ: экономика и управление. 2017. №4. С. 132-136.
- 19 Киселева Л. В. Концептуальные основы функционирования ресторана при гостинице // Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса. - 2020. - №1. - С. 123-131.
- 20 Лебедева У.М., Мингазова Э.Н. К вопросу о сохранении традиций национальных кухонь и питания народов Российского Севера / У.М. Лебедева, Э.Н. Мингазова // Российская Арктика. - 2020. - №9. - С. 56-64.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/292840>