

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/432737>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Пищевая промышленность

ВВЕДЕНИЕ 3

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ 5

1.1 Значение блюд из мяса в питании человека 5

1.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству блюд сложного ассортимента 7

1.3 Техническое оснащение и организация рабочего места повара 8

2 РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА - БЛЮДО ИЗ МЯСА В ВОКЕ 11

2.1. Товароведная характеристика основного сырья 11

2.2. Технологические расчеты на блюдо «Вок со свининой» 19

2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности на блюда. 22

2.4 Разработка нормативно-технологической документации на блюда 26

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 31

Приложение А 34

Приложение Б 35

Приложение В 36

Приложение Г 37

Мясные блюда являются неотъемлемой частью современного рациона питания человека, обладают высокой питательной ценностью и придают разнообразие вкусов. Приготовление и подготовка к реализации сложных кулинарных изделий из мяса требует особого подхода и внимания к каждому этапу процесса. Основой для успешного процесса готовки является правильная организация работы повара и техническое оснащение рабочего места.

Сковорода вок - кулинарный инструмент, используемый для приготовления блюд методом жарки или тушения на высокой температуре. Он имеет большую плоскую поверхность и высокие борта, позволяющие перемешивать ингредиенты без их выпадения. Сковорода вок часто используется для приготовления азиатских блюд, таких как лапша, жареный рис или овощи.

Слово Вок также часто используется для названий блюд, например «Вок со свининой», «Рисовая лапша Вок» и т.п.

Цель данной курсовой работы - изучение и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо сложного ассортимента – блюдо из мяса в воке. Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Изучить значение блюд из мяса в питании человека и особенности их приготовления.
2. Подробно рассмотреть процесс подготовки сырья и полуфабрикатов к производству сложных кулинарных изделий.
3. Исследовать техническое оснащение и организацию рабочего места повара.
4. Провести товароведную характеристику основного сырья для блюда «Вок со свининой».
5. Выполнить технологические расчеты и разработать нормативно-технологическую документацию на указанное блюдо.

Актуальность данной работы обусловлена постоянным развитием сферы общественного питания и повышением требований к качеству подаваемых блюд. Успешное ведение процессов приготовления и подготовки сложных кулинарных изделий из мяса позволяет не только обеспечить их высокое качество, но и создать уникальные и востребованные блюда на рынке питания.

Теоретической базой изучения послужили труды ученых в области технологии производства пищи, а также были учтены положения нормативно-правовой литературы, методические материалы, интернет источники. Практическая и теоретическая значимость исследования Практическая значимость работы состоит в том, что полученные результаты, теоретический материал будут использованы для углубленного изучения профессионального материала и совершенствованию профессиональных компетенций ПК.

# 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

## 1.1 Значение блюд из мяса в питании человека

Блюда из мяса являются неотъемлемой частью питания человека во многих культурах по всему миру. Мясо является источником белка, железа, витаминов группы В и других важных питательных веществ, необходимых для здоровья человека. В этой главе мы рассмотрим значимость блюд из мяса в питании человека и их влияние на здоровье.

Мясо является отличным источником белка, который является основным строительным материалом клеток нашего организма. Белок содержится в мясе в больших количествах и имеет высокую биологическую ценность. Вместе с тем, мясо также содержит железо, необходимое для образования крови и поддержания иммунной системы в норме, а также витамины группы В, которые участвуют в метаболизме энергии и улучшают работу нервной системы.

Мясо является важным источником энергии и питательных веществ для человека. Включение мяса в рацион питания обеспечивает не только насыщение организма необходимыми белками и железом, но и способствует улучшению состояния кожи, волос и ногтей. Белок из мяса легко усваивается организмом и помогает поддерживать мышечную массу и здоровье суставов.

Существует несколько видов мяса, каждый из которых имеет свою энергетическую ценность:

- Говядина: богатая белком, железом и витаминами группы В. Энергетическая ценность 100 г говядины составляет примерно 250 ккал.

- Свинина: содержит также белок, железо и витамины, но имеет более высокое содержание жира. Энергетическая ценность 100 г свинины составляет около 330 ккал.

- Курица: довольно легкая для организма, богата белком и содержит небольшое количество жира. Энергетическая ценность 100 г курицы около 165 ккал.

- Индейка: также богатая белком, но содержит меньше жира, чем свинина. Энергетическая ценность 100 г индейки составляет примерно 135 ккал.

- Баранина: содержит много белка, железа и витаминов. Энергетическая ценность 100 г баранины около 250 ккал.

Мясо обладает высокой биодоступностью, что означает, что питательные вещества из мяса легко усваиваются организмом и могут быть полностью использованы для поддержания жизненной деятельности клеток. Это делает мясо прекрасным источником питания для людей всех возрастов, особенно детей и подростков, которым необходимы дополнительные питательные вещества для роста и развития.

Биодоступность питательных веществ в мясе также обусловлена его высоким содержанием белка, железа, цинка, витаминов группы В и других важных питательных веществ. Белок, содержащийся в мясе, имеет высокую биологическую ценность, так как содержит все незаменимые аминокислоты, необходимые для нормального функционирования организма.

Железо, содержащееся в мясе, имеет гемовый (гем) и негемовый (негем) вид. Гемовое железо легко усваивается организмом и играет важную роль в транспорте кислорода по крови. Негемовое железо, содержащееся в растительных и других источниках пищи, усваивается слабее. Поэтому мясо является важным источником железа для предотвращения анемии.

Цинк, витамины группы В, железо и другие питательные вещества, содержащиеся в мясе, играют важную роль в обмене веществ, иммунной системе, росте и развитии, энергетическом обмене и многих других процессах в организме.

Таким образом, мясо является ценным источником питательных веществ с высокой биодоступностью, которые необходимы для здоровья и хорошего самочувствия человека.

Блюда из мяса играют важную роль в питании человека, обеспечивая необходимые питательные вещества для здоровья и благополучия. Мясо содержит богатый набор белка, железа и витаминов, которые необходимы для поддержания функций организма и предотвращения развития различных заболеваний.

Поэтому важно включать мясо в свой рацион питания и не забывать о его ценности для здоровья.

## 1.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству блюд сложного ассортимента

В наше время все больше людей предпочитают здоровое и разнообразное питание. Одним из самых востребованных видов питания является азиатская кухня, в частности блюда из мяса в воке. В этой главе мы рассмотрим процесс подготовки сырья и полуфабрикатов к производству таких блюд.

1. Подготовка мяса. Для приготовления блюд из мяса в воке следует правильно подготовить мясо. Перед началом работы мясо необходимо подготовить, удалить кости и лишний жир. Затем мясо нарезается на небольшие кусочки или полоски. В зависимости от рецепта, мясо может быть замариновано, обработано пряностями или же использоваться в свежем виде.

Для приготовления мяса в воке, часто используется яичный белок.

Маринование мяса в яичном белке может иметь несколько целей для азиатской кухни. Во-первых, яичный белок может использоваться для придания мясу более нежной и сочной текстуры. Белок содержит натуральные ферменты, которые могут размягчить мясо и делают его более нежным после приготовления. Кроме того, яичный белок может помочь сохранить влагу и соки в мясе во время жарки или приготовления. Это может сделать мясо более сочным и вкусным.

Некоторые рецепты также используют яичный белок для придания мясу более насыщенного вкуса и аромата. Все это делает маринование мяса яичным белком популярным приемом в азиатской кухне.

1. Закон РФ № 2300 — 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 21.05.2001г. №389).
3. ГОСТ Р 50764 — 2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010. — 11 с.
4. ГОСТ Р 50763 — 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. — М.: Стандартинформ, 2010. — 15 с.
5. ГОСТ Р 53106 — 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2010. — 13 с.
6. ГОСТ Р 53996 — 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2010. — 11 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.
8. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
9. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». — М.: Стандартинформ, 2010 21 с. 11.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». — М.: Стандартинформ, 2010.— 28 с. 12.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996.
13. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. — М.: Экономика, 2008. — 254 с.
14. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. — М.: ФОРУМ, 2011. — 464 с.
15. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. — Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011.- 404с.
16. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего проф. образования / Дубцов Г.Г. — М.: Академия, 2011. — 336 с.
17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. — 277с.
17. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. — М.: Академия, 2009. — 256 с.
18. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. — М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
19. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. — М.: ИД «Деловая литература», 2010. 544 с.
20. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. — Ростов н/д: Феникс, 2010. — 352 с.
21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник

/ В.В. Усов. — М.: Академия, 2010. — 432 с.

*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/kurovaya-rabota/432737>