

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/444725>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЯ

ВВЕДЕНИЕ 4

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 6

1.1. Организация работы в горячем цехе 6

1.2 Характеристика технологического и инновационного оборудования для горячего цеха 9

1.3 Обоснование выбора сырья для сбалансированного состава блюда и методы приготовления 14

1.4 Организация контроля качества выпускаемой продукции на производстве 17

1. Пути улучшения качества выпускаемой продукции 19

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 22

2.1 Определение числа потребителей и количества блюд 22

2.2 Составление производственной программы предприятия 25

2.3 Составление производственной программы горячего цеха 26

2.4 Выполнение технологических расчетов фирменного блюда 27

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 30

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 31

ПРИЛОЖЕНИЯ 33

1.2 Характеристика технологического и инновационного оборудования для горячего цеха

На данный момент в предприятиях общественного питания используется разнообразное современное технологическое оборудование различного назначения: пароконвектоматы, многофункциональные автоклавы, аппараты для низкотемпературной варки, сковороды с паровой рубашкой, комбинированные аппараты интенсивного охлаждения/замораживания и другое современное оборудование, применяемое для производства продукции общественного питания.

Аппараты шокового охлаждения

Сейчас производители оборудования могут предложить новые решения для ресторанного бизнеса. Одним из видов современного оборудования является шкаф для шокового охлаждения продуктов. Европейские рестораторы уже давно используют технологию, позволяющую значительно расширить меню, одновременно резко повысив скорость обслуживания клиента. Это шоковое охлаждение. Его суть заключается в том, что блюдо, процесс приготовления которого прерывается в определенный момент (до 80% готовности), помещают в специальную камеру интенсивного охлаждения и охлаждают до температуры не ниже 3°C. После получения заказа от клиента потребуется всего 10—15 минут, чтобы регенерировать (догоготовить) блюдо в специальном режиме пароконвектомата и подать на стол. Между первой и второй стадиями процесса приготовления полуфабрикат может храниться до 5 суток.

Для быстрого охлаждения продуктов используются шоковые охладители двух типов blast-chiller и blast-freezer: в первом (blast-chiller) — температура понижается с 85 до 3 °C за 90 минут — такой режим охлаждения позволяет хранить обработанные продукты до 5 дней. Второй тип (blast-freezer) замораживает продукт до —18 °C за 240 минут, продлевая период хранения до 3—12 месяцев в зависимости от вида продукта. Существуют комбинированные шоковые охладители, работающие в двух режимах.

Холодильные камеры Porgka

В настоящее время идет настоящая борьба за экономию электроэнергии. На предприятиях питания значительную часть электроэнергии потребляет холодильное оборудование, потому что оно работает круглосуточно. Экономия энергии можно достичь путем улучшения конструкции, эксплуатации и обслуживания холодильных установок. Поэтому производители холодильных камер Porgka учли возможности экономии электроэнергии в холодильных системах за счет уменьшения холодильной нагрузки путем улучшения термоизоляции камеры. Повысили эффективность работы испарителя за счет внедрения мероприятий против обмерзания, уменьшили потери холода в холодильных камерах за счет герметизации

дверей и проемов. Холодильный агрегат в камерах Porgka мощнее, но экономичнее: потребление на 25% меньше, чем в сравниваемых аналогичных отечественных моделях.

#### Вакуумный упаковщик

Вакуумная упаковка - оптимальный способ хранения пищевой продукции в течение длительного времени. Помещенное в многослойный полиэтиленовый пакет изделие укладывается в камеру аппарата, после чего производится откачивание воздуха и запайка швов. В итоге внутри упаковки отсутствует кислород и водяные пары. Также существуют бескамерные вакууматоры, которые подходят для предприятий с небольшой мощностью. Вакуумные упаковщики используются на пищевых предприятиях для упаковки мяса, сыра, рыбы и других продуктов. Различают модели для использования в быту и на предприятиях общественного питания. Бытовые модели стоят от 5 тыс. рублей, стоимость вакуумных упаковщиков, предназначенных для производства, может достигать нескольких миллионов рублей в зависимости от производительности и функций устройства. По конструкции различают настольные и напольные, бескамерные вакууматоры и с 1-3 рабочими камерами. Бескамерные вакууматоры подходят для использования в быту или небольших производствах их преимуществом является стоимость и компактность, вакуумные упаковщики камерного типа, обладающие несколькими камерами, имеют большую производительность, но более громоздкие и дорогостоящие.

#### Индукционные плиты

Индукционная плита — это электрическая плита со стеклокерамической варочной панелью, снабженной индукционными конфорками. Принцип действия индукционной конфорки основан на использовании энергии магнитного поля. В данном случае, благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло возникает непосредственно в диске дна посуды и нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а посуда. Явным преимуществом является то, что индукционные плиты энергоэкономичны, легко моются из-за своей гладкой поверхности, более безопасны так как их конфорка не нагревается. Недостатки – необходимость использования специальной посуды и запрет на размещение плиты над металлоемким оборудованием, например, духовками, холодильными шкафами и проч.

#### Cookvac

Оборудования вакуумного маринования и тепловой обработки Cookvac. Cookvak - вакуумная кастрюля, которая искусственно создает низкое давление при отсутствии кислорода, что значительно снижает температуру жарки или тушения, сохраняя текстуру, цвет и питательные вещества продукта. Кроме того, Cookvac создает эффект губки, поскольку, когда давление в приборе восстанавливается, продукт впитывает всю жидкость вокруг него, позволяя достигать бесконечного количества сочетаний ингредиентов и вкусов.

#### Сосуд Дьюара

Сосуд Дьюара предназначен для хранения и замораживания кулинарных изделий в жидком азоте. В современной гастрономии охлаждение в жидком азоте применяется для приготовления мороженого, сорбетов, десертов, кондитерских изделий, помадок. Приготовление кулинарных блюд с использованием жидкого азота применяется для быстрого замораживания продукта и сохранения его текстуры. Это происходит из-за того, что при замораживании азот вытесняет атмосферный воздух, заполняя собой межклеточное пространство. При этом, передерживание продукта внутри сосуда Дьюара приводит к тому, что ткани и клетки продукта промораживаются настолько, что при контакте с кислородом, приобретают чрезвычайную хрупкость.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 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/kursovaya-rabota/444725>