

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 (Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Утверждаю
 Заместитель директора
 по учебно-методической работе
 /Р.А. Можяева/
 « 03 » марта 2020 года

ЗАДАНИЕ


на выполнение курсового проекта (курсовой работы)
 Симоненкова Алина Сергеевна
 (фамилия, имя, отчество студента — полностью)

студентки группы Т-31 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 по ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
 продукции

1. Исходные данные к работе: тема - Организация процесса приготовления и приготовление
 сложных пореобразных супов
 2. Содержание задания по проекту (работе) - перечень вопросов, подлежащих разработке

	Разрабатываемый вопрос	Объём от всего задания, %	Срок выполнения
A	ВВЕДЕНИЕ	6,66	10.03.2020
B	РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ	30,01	24.03.2020
1.	1.1. История возникновения пореобразных супов		
2.	1.2. Роль пореобразных супов в питании человека		
3.	1.3. Ассортимент популярных пореобразных супов		
C	РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ	50,01	30.04.2020
1.	2.1. Новые кулинарные технологии приготовления пореобразных супов		
2.	2.2. Санитарные требования к организации рабочих мест, оборудованию, инвентарю		
3.	2.3. Разработка рецептур на блюда		
D.	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	6,66	07.05.2020
E.	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	6,66	11.05.2020
		100	13.05.2020

Руководитель курсового проекта (работы) Секерина Светлана Викторовна, преподаватель
 (фамилия, имя, отчество руководителя — полностью, должность)

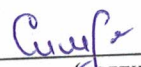
« 03 » марта 2020 г.  / С.В.Секерина/
 (подпись)

Дата выдачи курсового задания

«03» марта 2020 г.

Срок сдачи законченного проекта (работы) « 15 » мая 2020г.

Задание принял к исполнению

« 03 » 03 2020 г.  / Ф.И.О./
 (подпись)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Курсовая работа


ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

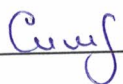
Тема: Организация процесса приготовления и приготовление сложных
пюреобразных супов

Пояснительная записка

Листов: 33



« 20 » 05 2020г.

Исполнитель


« 20 » 05 2020г.

Смоленск,

2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ.....	5
1.1. История возникновения пюреобразных супов.....	5
1.2. Роль пюреобразных супов в питании человека.....	6
1.3. Ассортимент популярных пюреобразных супов.....	9
РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ.....	14
2.1. Новые кулинарные технологии приготовления пюреобразных супов.....	14
2.2. Санитарные требования к организации рабочих мест, оборудованию, инвентарю.....	15
2.3. Разработка рецептур на блюда.....	19
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	27
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	29

ВВЕДЕНИЕ

Питание является одним из основных условий существования человека, а проблема питания — одной из основных проблем человеческой культуры. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, регулярность приема пищи решающим образом влияет на человеческую жизнь во всех её проявлениях. Правильное питание - важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и в значительной мере определяет длительность жизни, именно поэтому в разработку я взяла тему данной курсовой работы.

Супы в питании человека играют очень важную роль: они возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ.

Очень вкусными и полезными считаются и пюреобразные супы. Во-первых, у них приятная и нежная консистенция, благодаря которой они легко усваиваются, во-вторых — пюреобразные супы, готовящиеся исключительно из овощей содержат много витаминов и микроэлементов, полезных для человека.

Супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании. Готовят пюреобразные супы из овощей, круп, бобовых, птицы и дичи, а также из рыбы. Пюреобразные супы по видам приготовления подразделяются на супы пюре и крем супы.

Целью курсовой работы является изучение ассортимента пюреобразных супов, их значимость в питании человека, закрепление теоретических знаний по технологическому процессу приготовления пюреобразных супов.

Для достижения поставленной цели мною определены следующие задачи исследования: технология приготовления блюд и изделий; правила оформления,

отпуска, хранения, реализаций блюд; санитарные требования к организации рабочих мест, оборудования, инвентаря.

Объектами исследования курсовой работы являются пюреобразные супы.

Под предметом исследования понимаются ассортимент и особенности приготовления пюреобразных супов.

Курсовая работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованных источников и приложения. В первой главе представлены теоретические аспекты о ассортименте и приготовлении пюреобразных супов, во второй главе – анализ технологического процесса приготовления пюреобразных супов.

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ

1.1. История возникновения пюреобразных супов

Суп-пюре это изобретение довольно молодое. Причем используется он с кардинально противоположными целями – на юге для утоления жажды, а на севере с целью согреться. Естественно в первом варианте суп пюре подается в холодном виде, а во втором в горячем.

Считается, что суп пюре – это изобретение французских кулинаров. Известные гурманы лихо присвоили себе происхождение этого первого блюда. Однако на самом деле первый суп пюре был изобретен на востоке. И случилось это на несколько столетий раньше, чем в Европе. И пусть, во французской кухне более ста рецептов приготовления разнообразных кремовых супов, все же родиной этого блюда являются не европейские страны, а восток.

Поэзия 7-8 века содержит упоминания о супах-пюре с салом, овощами и крупами, орехами и маслами. А также в средневековье у воинов был популярен суп из ломтиков хлеба, смоченных в вине.

Уже в 15 веке во французской кухне насчитывалось около 70 видов разнообразных супов. Французские крестьяне вообще считали суп – основой сытного обеда, в отличие от знати, которая использовала суп как подливу, при этом бульон и сваренные овощи могли подавать как вместе, так и отдельно.

Поданные супы в мисках ели руками или ножом, а жидкость выпивали как из чашки, до появления первых ложек. В 14 веке у богатых людей появились столовые приборы, а в 16 ложки стали более глубокими, а ручки для них более длинными. Именно тогда французы назвали популярную похлебку назвали словом *soupe* – на дно миски выкладывался хлеб и пропитывался бульоном (*sop*) [15].

С изобретение металлической посуды стало возможным значительно расширить возможности варки, а значит и рецептура супов расширяется. Они стали более сложными и многокомпонентными, к тому же можно было приготовить небольшую порцию без страха, что суп скиснет.

В 16 веке также стали добавлять в суп вермишель и лапшу, вместо привычных круп, а также появляются молочные супы с яичными желтками.

В 19-20 в Америке веке появляются первые супы-полуфабрикаты из сухих концентратов. Новинка пришлась по вкусу женщинам, которые массово начали строить карьеру наравне с мужчинами и не имели возможности целый день стоять у плиты. Также такие супы пользовались спросом у путешественников и солдат, которые легко могли пообедать горячим блюдом в полевых условиях. Со временем появились и жидкие готовые супы, разлитые в стеклянные банки.

1.2 Роль пюреобразных супов в питании человека

Супы играют важную роль в питании человека, так как они возбуждают аппетит. Эту роль в супах выполняют два возбудителя аппетита: вкусовые и ароматические вещества и непосредственные раздражители (рецепторы) пищеварительных желез. Аромат супам придают специи (лавровый лист, перец черный и красный), белые коренья, лук, чеснок и другие приправы входящие в супы по рецептуре. Возбуждает аппетит, а так же привлекательный вид супов, поэтому их запах, вкус и внешний вид имеют исключительное значение. Супы-пюре отличаются нежным вкусом и легко усваиваются, поэтому их следует широко применять в детском и лечебном питании [9, с. 200].

Основой для приготовления супов служит жидкость. В качестве жидкой основы используют бульон (костный, мясо - костный, рыбный, из птицы), грибные и овощные отвары, молоко, квас, молочно - кислые продукты (кефир, простокваша и др.). Супы-пюре можно приготовить на мясном

или курином бульоне, бульоне из мясных кубиков, отварах, получаемых при варке круп и овощей, а также на цельном или разбавленном равным количеством воды молоке. Суп-пюре заправляют молоком и маслом или сливками [6, с. 131].

В состав многих супов входят овощи, которые являются источником минеральных веществ и витаминов группы В и каротина, витамина С, что повышает их роль в питании. Энергетическую ценность супов повышают мясо, птица, рыба, сметана. К некоторым видам супов подают ватрушки, пирожки, расстегаи.

В состав супов входят так же крупы, бобовые и макаронные изделия.

Крупы развариваются очень медленно, а протирание их в процессе приготовления супов-пюре - трудоемкий процесс. Гораздо быстрее можно приготовить суп-пюре из размолотых круп.

Овощные супы-пюре можно готовить из картофеля, цветной капусты, свежих огурцов, кабачков, тыквы, свежих помидоров, моркови, зеленого горошка, а также из смеси овощей (например, картофеля, капусты и репы). Суп-пюре из помидоров варят на молоке с бульоном.

Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно и распределялись в бульоне равномерно, а также для получения необходимой консистенции супы-пюре (кроме супов, приготовленных из круп) соединяют с белым соусом. Сухая пассировка дает возможность вводить в суп сливочное масло, не подвергая его воздействию высокой температуры. При изготовлении супов с протертыми крупяными продуктами масло также не подвергают предварительной тепловой обработке.

Если на молоке приготавливают супы-пюре из овощей, содержащих значительное количество кислоты, например помидоров, белый соус готовят несколько иначе: пассированную муку сначала разводят горячим молоком, а

затем уже добавляют бульон и протертые овощи и продолжают варку. Такой способ предохраняет молоко от свертывания.

Готовый суп-пюре должен быть однородным, без комков муки и кусочков непротертых продуктов, поэтому после варки его следует процедить.

Цвет супа-пюре должен быть белым или соответствовать цвету продуктов, из которых он приготовлен, вкус - нежным, с хорошо выраженным ароматом основных продуктов.

Пищевая ценность пюреобразных супов определяется в основном составом супов.

Пищевая ценность бульона невелика. Она определяется содержанием экстрактивных веществ (из овощей, грибов и других продуктов), которые обуславливают вкусовые качества супов и способствуют лучшему усвоению пищи.

Соусы повышают пищевую ценность блюд и улучшают усвояемость пищи. Калорийность соусов невелика и колеблется от 25 до 50 ккал.

Пищевая ценность мясного или рыбного блюда зависит, таким образом, как от вида основного изделия, так и от количества и вида применяемого гарнира и частично соуса.

Также, с целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса, суп-пюре заправляют яично-молочной смесью [16].

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме «супа-пюре из бобовых», заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки. Масло сливочное для приготовления супов-пюре по II и III колонкам сборника можно заменить маргарином столовым. Заправку вводят в готовые супы-пюре, после этого их не кипятят.

1.3. Ассортимент популярных пюреобразных супов

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульоне, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или на смеси молока и воды.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без него) и бульона или отвара овощей.

При приготовлении вегетарианских супов-пюре норму вложения молока и яиц для заправки можно увеличить на 50% против указанной в рецептуре.

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

Можно применять крупяную муку промышленного изготовления для приготовления крупяных супов-пюре.

Для улучшения вкуса и консистенции прокипяченные супы-пюре заправляют горячим молоком или сливками, сливочным маслом или льезоном. Льезоном супы заправляют не доводя их до кипения, так как вследствие денатурации и свертывания белков может нарушиться однородность консистенции супа [17].

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане при температуре 80-85°C не более 1-1,5 часа.

Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию).

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (25 г на порцию), или пирожки, или гренки (20 г на порцию). Гренки подают отдельно на пирожковой тарелке. Для супов-пюре гренки готовят из подсушенного пшеничного хлеба без корок, нарезанного мелкими кубиками.

Для снижения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов крупу можно использовать в виде муки. В этом случае технология изготовления упрощается: муку разводят теплой (40-50 °С) водой или бульоном, проваривают 10-15 мин и заправляют продуктами, предусмотренными рецептурой. При этом время варки супов сокращается в 6-8 раз.

Измельченные на мясорубке продукты можно растереть в ступке со сливочным маслом и охладить, затем полученной массой заправить белый соус и, осторожно помешивая, ввести в суп, не доводя его до кипения во избежания «отмасливания» [8, с. 154].

Супы-пюре подразделяются на:

1. супы-пюре, заправленные белым соусом;
2. супы-кремы, заправленные молочным соусом;
3. супы-биски, приготовленные из ракообразных;
4. супы-крема;
5. супы-велюте.

У супов-кремов или велюте основа загущения – белая мучная подливка. Эти два вида супов отличаются лишь составом продуктов, которые придают им густоту: желтки и масло для велюте, или сливки высокого качества для супов-кремов.

Примерами таких супов являются:

- суп-пюре из моркови или репы;
- суп-пюре из круп;
- суп-велюте «Дюбарри»;
- суп-велюте с беконом и колбасками;

- крем-суп из тыквы;
- суп-биск из креветок.

В русской народной кухне протертые супы готовили только из гороха, разваривая его до размягчения.

Популярными супами в русской кухне являются:

Суп-пюре из картофеля. Очищенный нарезанный картофель заливают горячей водой, кладут пассированные морковь, петрушку, репчатый лук и варят 25 - 30 мин. Овощи протирают через сито с небольшим количеством отвара или измельчают в электро - миксере. Муку подсушивают на сковороде при слабом нагреве до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят отваром или бульоном, проваривают 5 - 10 мин и процеживают. Протертые овощи соединяют с этим белым соусом, добавляют соль и проваривают при помешивании 7 - 10 мин [12].

Можно суп слегка охладить и заправить льезоном. Можно им и не заправлять, а положить кусочек сливочного масла. При подаче в тарелку с супом кладут ошпаренные листики петрушки или лук-порей, нарезанный соломкой и пассированный на масле.

Суп-пюре из моркови (репы). Мелко нарезанную пассированную морковь или репу (репу предварительно бланшируют 1 - 2 мин), репчатый лук припускают до готовности с добавлением небольшого количества воды или бульона и протирают. В остальном готовят так же, как суп-пюре из картофеля. При подаче в тарелку кладут рассыпчатый рис.

Суп-пюре из брюквы. Брюкву и картофель отваривают вместе с пассированным репчатым луком и кореньями, протирают, разводят бульоном, солят и кипятят. Суп заправляют сливочным маслом.

Суп-пюре из тыквы. Очищенную тыкву нарезают ломтиками и припускают с маслом и небольшим количеством воды под закрытой крышкой до готовности. Разводят горячим молоком, белым соусом, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Суп-пюре из крупы. Овсяную или другую крупу перебирают, моют, заливают кипятком и варят. Овощи пассируют. Крупу вместе с отваром и пассированными овощами протирают. Полученное пюре разводят молоком или бульоном, доводят до кипения, заправляют по вкусу солью, кладут кусочек сливочного масла [11, с. 33].

Популярными в Европейской кухне являются:

Суп-пюре из томатов. Телячьи кости рубят, промывают, заливают холодной водой и варят около 2 ч. Затем добавляют ломтики репы, сельдерея, репчатый лук, немного соли и варят еще около часа. В конце варки добавляют перец горошком. В готовый процеженный бульон кладут помидоры, лук-порей, зелень и припускают 40 мин. После этого овощи протирают вместе с отваром через сито, вновь доводят до кипения, заправляют горячим молоком, добавляют сахар, лимонный сок, соль и проваривают, слегка помешивая, до образования однородной массы [13].

Суп-пюре из овощей. Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5—10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным. Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и заправить. Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске [13].

Популярными в французской кухне являются:

Вишисуаз - французский картофельно-луковый суп-пюре. Картофель очистить и нарезать полукруглыми ломтиками. Репчатый лук очистить и тонко нарезать. В кастрюльке растопить сливочное масло. Выложить репчатый лук, перемешать. Добавить лук-порей. Перемешать и слегка обжарить (до прозрачности). Добавить картофель. Перемешать. Влить бульон так, чтобы он

полностью покрыл овощи. Тушить, пока картофель не станет мягким. Посолить. Измельчить смесь блендером, при этом добавляя молоко (суп не должен стать слишком жидким). Охладить. Влить сливки (до желаемой степени густоты) и снова перемешать блендером. Суп готов [14].

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ

2.1. Новые кулинарные технологии приготовления пюреобразных супов

Для получения однородного по консистенции супа продукты, входящие в его состав, должны быть доведены до готовности и измельчены.

Применяют различные приемы тепловой кулинарной обработки - варку, припускание, обжаривание в зависимости от вкусовых особенностей готового продукта. Перед окончанием тепловой обработки к основному продукту добавляют пассерованные лук и коренья и доводят их до размягчения. Доведенные до готовности продукты превращают в пюреобразную массу. Для этого их пропускают через протирочную машину или МИВП. Птицу, дичь, печень измельчают с помощью мясорубки, а затем пропускают через протирочную машину.

Бланширование - это кулинарный прием, который предусматривает быстрое обваривание продуктов в кипящей воде. Порой данный термин подразумевает ошпаривание кипятком. Бланширование осуществляется следующим образом: в кипящую воду нужно помещаются продукты и ожидается повторное закипание воды. С данного момента принято отсчитывать необходимое для бланширования время - как правило, около 2-3 минут.

Бланширование используется для дезинфекции продуктов; сохранения цвета у некоторых овощей и фруктов (шпинат); снятия кожицы у помидоров; удаления горечи (старая белокочанная капуста), специфического запаха продукта.

Фламбирование представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент. Блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают,

при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат. Фламбирование является одним из промежуточных этапов при приготовлении пюреобразного супа из раков и морепродуктов - бисков, для создания ароматического и вкусового букета. Панцири и головы ракообразных немного обжаривают, затем поливают коньяком или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, что придает особенный вкус и аромат бульону, который готовится из фламбированных продуктов [10, с. 5].

Подпекание. Этот способ известен в отечественной технологии при тепловой обработке лука, моркови, кореньев для приготовления бульонов, его используют только как вспомогательный, для придания бульону особого аромата. Подпекание овощей: обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира. При подпекании овощей для бульонов происходит карамелизация содержащихся в них сахаров. В результате карамелизации количество сахара в овощах уменьшается, а на поверхности появляется румяная корочка, что придает золотистый окрас бульону. Подпекание используют только для приготовления костных бульонов, с целью сохранения натуральности цвета мяса. Ароматические корни (петрушка, сельдерей, пастернак) не подвергаются подпеканию.

2.2. Санитарные требования к организации рабочих мест, оборудованию, инвентарю

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному

режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержание тела в чистоте - важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слущивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

Поэтому всем работникам ПОП, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр. На руках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами,

жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, лектрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами. Сейчас используется секционное модулированное оборудование, которое обеспечивает удобную взаимосвязь и последовательность осуществления различных стадий технологического процесса. При установке секционно-модулированного оборудования значительно сокращаются пути движения персонала и перемещения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд на производстве [9, с. 200].

Требования к оборудованию

Технологическое оборудование ПОП бывает механическое, тепловое холодильное, немеханическое. Формы и конструкция оборудования должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, способствовать облегчению труда работников и повышению его трудоспособности. В настоящее время этим требованиям отвечает модульное оборудование, выполненное в виде отдельных секций, которые легко собираются в разном сочетании для горячих, холодных кондитерских цехов.

Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса, исключая встречные и перекрещивающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы шириной не менее 1,2 - 1,5 м.

Наиболее современным считается линейное расположение модульно-секционного оборудования, которые создают единую технологическую линию, улучшает состояние предприятия и условия труда. После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистым полотенцем и закрывают чехлом из пленки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде [10, с. 5].

Требования к инвентарю

К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сито, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки.

Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МС - мясо сырое, МВ - мясо вареное, ОС - овощи сырые, ОВ - овощи вареные, РС - рыба сырая, РВ - рыба вареная, МГ - мясная гастрономия, РГ - рыбная гастрономия, "сельдь", Х - хлеб, ОК - овощи квашенные.

В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющим средством и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро, на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивают горячей водой не ниже 65°C.

Используемый инвентарь тщательно промывают 0,5 % - ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2 % - ным раствором хлора извести и ополаскивают горячей водой. Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали, нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, и, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций [12].

2.3. Разработка рецептур на блюда

Технико-технологические карты на разрабатываемые блюда

Утверждаю:

Директор

предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Суп-пюре из разных овощей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп-пюре из разных овощей, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления супов, 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Капуста свежая	100	80
2	Картофель	120	90
3	Репа	80	60
4	Морковь	75	60
5	Лук репчатый	48	40
6	Лук-порей	26	20
7	Горошек зеленый консервированный	77	50
8	Мука пшеничная	20	20
9	Масло сливочное	30	30
10	Молоко	200	200
11	Яйца	2/5 шт	16
12	Бульон или вода	750	750
	Выход:	-	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают

Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности, протирают.

Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается в бульонной чашке на пирожковой тарелке с салфеткой.

5.2. Температура подачи не ниже 75⁰С.

5.3. Срок годности при хранении не более 1 часа с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	На поверхности пассерованный лук - парей нарезанный соломкой, не должно быть плёнки
Консистенция	Пюреобразная, однородная.
Цвет	Свойственный входящим компонентам, без постороннего. От светло – желтого до светло - оранжевого
Вкус	Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах	Входящих продуктов.

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
9,8	1,7	58,7	288,2

Ответственный разработчик: Симоненкова А.С.

Утверждаю:
Директор
предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Суп-пюре из печени

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп-пюре из печени, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Печень свиная	170	150
2	Морковь	50	40
3	Петрушка (корень)	27	20
4	Лук репчатый	48	40
5	Мука пшеничная	40	40
6	Масло сливочное	40	40
7	Молоко	200	200

8	Яйца	2/5 шт	16
9	Бульон или вода	750	750
	Выход:	-	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Печень, нарезанную кусочками, слегка поджаривают вместе с морковью и луком, тушат до готовности в небольшом количестве бульона, затем протирают.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается в бульонной чашке на пирожковой тарелке с салфеткой.

5.2. Температура подачи не ниже 75⁰С.

5.3. Срок годности при хранении не более 1 часа с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Не должно быть плёнки.
Консистенция	Пюреобразная, однородная.
Цвет	Свойственный входящим компонентам, без постороннего. От тёмно – оранжевого до светло – коричневого
Вкус	Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах	Входящих продуктов.

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
37	41	43	679

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Симоненкова А.С.

Утверждаю:
Директор
предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Суп-пюре из бобовых

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп-пюре из бобовых, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Морковь	25	20
2	Петрушка(корень)	13	10
3	Лук репчатый	48	40
4	Горох шелушный или фасоль	141	140
5	Мука пшеничная	20	20
6	Масло сливочное	20	20
7	Бульон или вода	850	850
	Выход:	-	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Бобовые варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь, лук репчатый и варят до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения.

Отдельно подают гренки. Суп можно варить с копченой свиной грудинкой или корейкой. Бульон после варки копченостей добавляют в суп.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается в бульонной чашке на пирожковой тарелке с салфеткой.

5.2. Температура подачи не ниже 75⁰С.

5.3. Срок годности при хранении не более 1 часа с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Не должно быть плёнки.
Консистенция	Пюреобразная, однородная.
Цвет	Свойственный входящим компонентам, без постороннего.
Вкус	Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах	Входящих продуктов.

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
84,7	7,3	191	1180

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Симоненкова А.С

Томатный суп-пюре с грецкими орехами и сухариками. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Луковицу очистить и нашинковать. Очистить зубчики чеснока, один мелко нарубить, а второй раздавить ножом.

В сковороде на разогретом оливковом масле слегка обжарить тимьян и давленный чеснок. Затем тимьян убрать. Добавив лук и морковь, обжарить все до прозрачности лука. Влить в сковороду вино и тушить, помешивая, 4-5 минут. Томаты нарезать и вместе с соком выложить в кастрюлю. Добавить обжаренные лук и морковь, туда же всыпать горсть грецких орехов. Добавить воды до консистенции супа-пюре. Варить на среднем огне в течении 10 минут. За минуту до готовности добавить в суп мелко порубленный чеснок. Снять с огня и измельчить в пюре при помощи блендера, или протереть через сито. Ломтики хлеба нарезать кубиками и подрумянить в разогретой духовке в течении 5-7 минут. Разлить готовый суп по тарелкам. Подавать с сухариками, украсив половинками грецкого ореха.

Суп-пюре из брокколи с креветками. Брокколи разделить на соцветия и нарезать кубиками. Лук и чеснок измельчить и пассеровать на сливочном масле. Добавить овощной бульон и брокколи, 10 минут тушить.

Влить часть сливок и протереть суп до пюреобразного состояния. Полученную массу довести до кипения и немного уварить на слабом огне. Приправить лимонным соком, солью, перцем и мускатным орехом [11, с. 33].

Креветки сварить, очистить и обсушить. На сковороде разогреть сливочное масло и подогреть в нем креветки с добавлением соли. Слегка взбить оставшиеся сливки. Суп оформить сливками, креветкой и петрушкой.

Для подачи густого супа-пюре, можно с помощью трафарета (звездочки, цветочки т.д.), аккуратно положить его сверху, а по краям густо насыпать молотых орехов или хлебных крошек для декорирования блюд – красивого оформления (Рисунок 1) [18].



Рисунок 1 – Оформление густого супа-пюре с помощью трафарета

С помощью сметаны или сливок можно украсить густые фруктовые пюреобразные супы. Та же деревянная палочка поможет завернуть крутые сметанные или сливочные спирали — вихри на поверхности клубничного или вишневого супа (Рисунок 2).



Рисунок 2 – Оформление супа-пюре с помощью сметаны

Для украшения супов-пюре можно также использовать обжаренные семечки или орехи (Рисунок 3). Они создают оригинальный необычный вкусовой контраст.



Рисунок 3 – Оформление супа-пюре орехами

В элементы оформления супов входят: соблюдение установленной формы нарезки продуктов, красивая окраска жира, равномерно расположенный гарнир, а также зелень, которая придает блюду красивый внешний вид и улучшает его аромат.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной курсовой работе рассматриваются ассортимент и организация приготовления пюреобразных супов.

В первой части курсовой работы были рассмотрены:

- классификация и ассортимент пюреобразных супов;
- значение пюреобразных супов в питании людей;
- ассортимент популярных пюреобразных супов.

Во второй части были приведены:

- технологии приготовления пюреобразных супов;
- рассмотрены способы оформления пюреобразных супов.

Суп - необходимая пища, он очень нужен и полезен для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта и не только, но, тем не менее, при сегодняшнем бешеном ритме жизни не всегда удастся порадовать свой организм порцией свежего горячего бульона. А между тем, суп просто незаменим, особенно когда на улице прохладно. Он согревает организм и обеспечивает необходимыми витаминами, питательными веществами, микро- и макроэлементами.

Ассортимент супов весьма разнообразен, отличаются они рецептурой, формой нарезки овощей, вкусом и технологией приготовления. Каждый вид супа имеет свои особенности, которые формируются в ходе технологического процесса производства. Необходимо больше внимания уделять качеству продукции, ее безопасности, своевременно выявлять дефекты.

Готовый суп должен соответствовать органолептическим (вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция), физико-химическим (содержание сухих веществ, жира и сахара) и микробиологическим показателям качества. А также должны быть соблюдены температура подачи и срок реализации.

Также необходимо учитывать соотношение в продукте основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и энергетическую ценность при составлении меню. С учетом всего выше перечисленного были разработаны две технико-технологические карты на новые супы: суп из телятины с овощами и похлебка.

Таким образом из вышеперечисленного следует:

1. Супы в питании человека играют очень важную роль: они возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ.

2. Супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании.

3. Готовят пюреобразные супы из овощей, круп, бобовых, птицы и дичи, а также из рыбы.

Целью курсовой работы являлось изучение ассортимента пюреобразных супов, их значимость в питании человека, закрепление теоретических знаний по технологическому процессу приготовления пюреобразных супов, и я считаю, что я полностью смогла раскрыть данную тему.

Для достижения поставленной цели были выполнены следующие задачи исследования: технология приготовления блюд и изделий; правила оформления, отпуска, хранения, реализаций блюд; санитарные требования к организации рабочих мест, оборудования, инвентаря.

В результате можно сделать вывод, что поставленные цели и задачи были успешно при выполнении курсовой работы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ:

Нормативные документы

1. ГОСТ 31984–2012 услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985–2013 услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 32909-2014 "Консервы. Супы. Общие технические требования."
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Учебная литература

6. 48 супов / Дмитрий Журавлев. — Москва : Издательство АСТ, 2018., с. 131
7. Андонова Н. И., Качурина Т.А. 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. - 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 28 с.
8. Всё о еде от А до Я: Энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 – с. 154
9. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 200 с.

10. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учеб. пособие / авт.- сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 174 с. : ил. — (Среднее профессиональное образование). — с. 5
11. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018, с. 33.
12. Физиология питания: Учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 3-е изд, перераб. и доп. — М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017, с. 183

Дополнительная литература

13. Журнал «Гастроном»
14. Журнал «Питание и общество»
15. Журналы «Кухни народов мира»

Электронные ресурсы

16. <https://eda.wikireading.ru/108133>
17. https://studbooks.net/2317961/prochie_distipliny/tehnologiya_prigotovleniya_pyureobraznyh_supov
18. https://studopedia.ru/7_29868_tehnologiya-prigotovleniya-pyureobraznih-supov.html
19. https://studwood.ru/1981668/tovarovedenie/oformlenie_podacha_hranenie_supov
20. https://vuzlit.ru/705994/pischevaya_tsennost_pyureobraznyh_supov
21. <https://zen.yandex.ru/media/id/5af766f58c8be3edc9fe747f/istoriia-vozniknoveniia-supapiure-i-chem-je-on-tak-polezen-5af84a2e1aa80c68415e8f48>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

ОТЗЫВ
на курсовую работу
по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

Студент Симоненкова Алина Сергеевна
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Группа Т-31
Тема Организация процесса приготовления и приготовление сложных
пюреобразных супов

Курсовая работа Симоненковой Алины выполнена в соответствии с
утвержденным заданием.

По структуре курсовая работа соответствует установленным
требованиям: состоит из введения, двух разделов, заключения, списка
использованных источников, приложения.

Во введении обоснована актуальность курсовой работы, указаны
цель и задачи исследования, его практическая значимость. Цели и задачи
четко сформулированы.

В первом разделе путем работы с учебной литературой и иными
дополнительными источниками раскрыты теоретические основы
исследуемого вопроса.

Во втором разделе содержатся результаты собственных исследований:
изучена подготовка сырья для приготовления сложных пюреобразных
супов, разработаны рецептуры и составлены технологические карты.

В заключении сформулированы выводы, поставленные цели и задачи
достигнуты.

Курсовая работа выполнена студентом самостоятельно в достаточной
степени. Тема раскрыта в полной мере. По структуре, объему и содержанию
работа соответствует установленным требованиям и может быть оценена на
«отлично».

Руководитель курсовой работы: _____ (С.В. Секерина)
(подпись)

«16» март 2020 год