Министерство образования и науки Ульяновской области

Областное государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

“Большенагатскинский техникум технологии и сервиса”.

**Курсовая работа**

МДК.03.01 “Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции”

по теме: “ Организация технологического процесса и разработка ассортимента белых соусов”.

Выполнил(а):

Студент(ка) 3 курса группы ТП-12

Специальность 19.02.10 “Технология

 продукции общественного питания”

Алексеев Андрей Александрович

Руководитель:

Преподаватель спец.дисциплин

 Нуйкина В.С.

Работа допущена к защите 15.12.2019

Работа защищена с оценкой “\_\_\_\_”

Протокол №4 от ”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_”2019г”

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с.Большое Нагаткино,

2019г

**Содержание**

Введение……………………………………………………………………...

1. Теоретическая часть…………………………………………………..
   1. . Характеристика ассортимента соуса белого основного и его производных………………………………………………………..

1.2. Подготовка сырья…………………………………………………

1. Технологическая часть………………………………………………..

2.1. Ассортимент и характеристика сырья…………………………..

2.2. Особенности приготовления белых соусов……………………..

2.3. Технология приготовления белых соусов………………………

2.4. Расчет себестоимости блюда …………………………………...

III. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания……………………………………………………………………….

3.1. Общие сведения об охране труда………………………………

3.2.Охрана труда в горячем цехе……………………………………

3.3.Техника безопасности при работе с оборудованием………….

3.4. Требования к личной гигиене работников…………………….

Заключение ………………………………………………………………….

Список используемой литературы…………………………………………

Приложения …………………………………………………………………

**Введение**

Со́ус (от фр. sauce - подливка) или подли́вка - жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, содержащимся в соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи.

Многие соусы содержат питательные высококалорийные продукты - жиры, сметану, яйца, позволяющие повысить пищевую ценность кулинарных изделий.

Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы. По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки. В первую группу входят соусы, приготовленные на бульонах, сметане и молоке. Ко второй группе относятся соусы, приготовленные на масле (сливочном и растительном), масляные смеси и соусы на уксусе. Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Путем введения в него других продуктов и приправ можно получить новые соусы этой группы, называемые производными.

**Актуальность** выбранной темы заключается в том, что соусы служат составной частью многих блюд и имеет практическую значимость при приготовлении белых соусов. В них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков.

Очень популярны белые соусы. Каждая национальная кухня отдает предпочтение определенным специям, которые входят в состав соусов и сообщают особый национальный колорит блюду. Добавки придают соусу неповторимую консистенцию и особый вкус, который связывается в нашем сознании не только с кулинарными предпочтениями, но и с культурными традициями соответствующего народа.

**Цель** курсовой работы: разработка фирменного соуса, проведение опытно - экспериментальной проработки фирменного блюда.

**Задачи** курсовой работы: изучение и проработка технологии приготовления, оформление и отпуск фирменных белых соусов; схемы для приготовления выбранного соуса (блюда), составление технологической и технико-технологической карт, а также ознакомление с правилами оформления, отпуска, хранения и реализации;   изучение требований к качеству белых соусов.

1. **Теоретическая часть  
     
   1.1. Характеристика ассортимента соуса белого основного и его** **производных.**

Соус - это составная часть блюда, которая улучшаем консистенцию, внешний вид, вкусовые качества и повышает калорийность пищи.

Соусы возбуждают аппетит, разнообразят вкус и аромат блюд, придают им сочность. Тушение мясных продуктов в соусе способствует размягчению мяса, так как содержащиеся в них кислоты ускоряют превращение коллагена в глютин (желатин).

При изготовлении соусов используют разное сырье: пряности, муку пшеничную высшего и 1-го сортов, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, грибы, томатную пасту (томатное пюре), соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло (маргарин), уксус или лимонную кислоту, специи и пряности. Предпочтение отдается уксусу винному или фруктово-лимонной кислоте, а в отдельных случаях используют щавель, ревень или барбарис. Продукты, которые используют для этих супов, закладывают в определенной последовательности. Поэтому они приобретают такой необыкновенный вкус и аромат. В данной курсовой работе были выбраны: соус белый основной и его производные. Наименование соусов, их внешний вид, а также сырье представлены в таблице.

* 1. **Подготовка сырья.**

Бульон говяжий – Процедить, если имеется мелкий осадок очистить сырым яйцом. Масло сливочное - зачистить заветревшиеся месса, удалить посторонние примеси. Мука пшеничная - просеять. Морковь – моем, чистим, дочищаем, моем, варим, нарезаем. Лук репчатый – моем, чистим, нарезаем . Петрушка (корень) – моем, нарезаем . Масло подсолнечное – если имеются примеси пропустить через марлю. Яйцо куриное – моем в 3-х ванночках. Сахар – просеиваем.

**II.Технологическая часть**

**2.1. Ассортимент и характеристика сырья**

Ассортимент и характеристика сырья Качество готовых изделий во многом зависит от продуктов, из которых они изготовляются. Сырье-это продукты, иногда прошедшие предварительную обработку на предприятиях пищевой промышленности и предназначенные для дальнейшей переработки. Для приготовления блюд используют основное и вспомогательное сырье, которое в зависимости от вида, структуры и назначения подвергается предварительной подготовке и обработке.

**Сырье основное** - это необходимый перечень продуктов для приготовления того или иного блюда, свойственный, определяющий и характеризующий непосредственно данное блюдо. Сырье вспомогательное - сырье второстепенное, то есть при приготовлении того или иного блюда мы можем использовать, а так же не использовать вспомогательное сырье.

**Вспомогательное сырье** - составной элемент сырья, предназначенный для улучшения состава и свойств основного сырья или готового продукта. В качестве вспомогательного сырья для пищевых продуктов используют пищевые добавки (красители, консерванты, эмульгаторы, загустители, стабилизаторы цвета и т. д.).

**Меню**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ по сб рец.** | **Наименование соусов** | **Выход** | **Ответственный повар** |
| **№** | Соус белый основной |  |  |
| **№** | Соус паровой |  |  |
| **№** | Соус белый с яйцом |  |  |
| **№** | Соус белый с овощами |  |  |
| **№** | Соус острый с эстрагоном |  |  |
| **№** | Паровой соус с шампиньонами |  |  |
| **№** | Белый соус с яйцом и сметаной |  |  |
| **№** | Белый соус с яичными желтками |  |  |
| **№** | Белый соус с кореньями и желтками |  |  |
| **ТТК** | Соус «Аврора» |  |  |

Исходя из выше написанного, можно сделать вывод, что ассортимент белых соусов действительно разнообразен.

**2.2. Особенности приготовления белых соусов.**

Белые соусы отличаются от красных менее острым вкусом, обладают меньшим сокогонным свойством, поэтому в них добавляют лимонную кислоту. Для приготовления основного белого соуса белую жировую пассеровку разводят белым бульоном, добавляют мелко нарезанные, слегка спассерованные петрушку, лук репчатый, варят 25-30минут. Соус заправляют лимонной кислотой или лимонным соком, солью процеживают, протирая овощи, затем вновь кипятят. Подают соус к отварному мясу, отварной птице, а также используют для приготовления производных соусов.

Приготовление белого соуса на мясном бульоне.

**Белый мясной бульон**

Ингредиенты: кости мясные 500, лук репчатый 25, морковь 25, петрушка 25.

Кости говяжьи, телячьи, домашней птицы, дичи мелко нарубить, промыть, положить в котел с холодной водой (1,5 л на 1 кг костей), накрыть котел крышкой и нагревать. Когда бульон закипит, открыть крышку котла, удалить пену, ослабить нагревание и варить при слабом кипении в открытой посуде. Во время варки снимать всплывающий на поверхность жир, чтобы бульон не приобрел салистого привкуса. Снятый с бульона жир после выпаривания из него влаги и процеживания можно использовать для пассерования овощей. За 1--1,5 часа до окончания варки в бульон положить соль, сырой лук и нарезанные коренья.

Время варки белого бульона зависит от основного продукта; говяжьи кости варятся 6--8 часов, кости телят, кроликов, кур, индеек -- 2--3 часа. По окончании варки бульон следует процедить. Если бульон необходимо хранить, то после процеживания его надо снова довести до кипения и, закрыв посуду крышкой, охладить. Готовый бульон обычно бывает слегка мутноватым.

В результате варки мясных продуктов (говядина, телятина, птица, дичь и т. п.) с небольшим количеством воды или бульона (припускание) получают белый концентрированный бульон. При припускании посуду закрывают крышкой.

Из этого бульона готовят соус или Белая пассеровка используется при изготовлении соусов белого цвета на мясном, рыбном и грибном бульонах, а также молочных и сметанных. Эту пассеровку приготовляют так же, как и красную пассеровку, без жира и с жиром (масло сливочное или топленое), но нагревают муку при температуре 110--120°, не допуская изменения ее окраски.

Пассерование кореньев и лука. Морковь, пастернак, петрушку, сельдерей и репчатый лук для соусов нарезают кубиками (5--6 мм), соломкой, ломтиками толщиной в 1--2 мм. Если по окончании варки овощи вместе с соусом требуется пропустить через протирочную машину или сито, форма нарезанных кусочков не имеет большого значения, но все же лучше, если они будут нарезаны тонкими ломтиками или соломкой; в этом случае их легче растирать.

Нарезанные овощи и лук для большинства соусов пасcеруют с жиром. Для этого в посуде (сковорода, сотейник) нагревают жир примерно до 105--110°, кладут лук и, когда он слегка поджарится, добавляют морковь, а через несколько минут петрушку или сельдерей и, периодически помешивая, продолжают нагревание до тех пор, пока все овощи не станут почти мягкими. При этом не следует допускать подрумянивания овощей. Пассерованные овощи должны легко разжевываться и в то же время быть слегка упругими.

**Белый соус основной.**

Назначение соуса: используется для приготовления производных соусов.

Ингредиенты: Мясной бульон 1100, мука 50, масло сливочное 50.

Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 45--50 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус процедить.

**Паровой соус.**

Назначение соуса: подается к вареным и припущенным мясным блюдам -- курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. п.

Ингредиенты: Белый соус 900, масло сливочное 100, вино сухое белое 100, лук 40, петрушка (корень) 30, сельдерей 30, лимонная кислота 1, перец молотый 1. В белый соус добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и варить 10--20 минут. После этого добавить лимонный сок или лимонную кислоту, соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом. Для улучшения вкуса в соус во время его варки можно добавить сухое белое вино (100 г), свежие шампиньоны (50 г) или отвар от них.

**Соус «Аврора».**

Назначение соуса: предназначается для блюд из яиц, домашней птицы, дичи, а также телятины.

Ингредиенты: Белый соус 750, томат-пюре 250, масло сливочное 150, перец молотый 0,2. В горячий белый соус добавить спассерованный томат-пюре, соль, молотый перец и кипятить 7--10 минут, после чего процедить через частое сито и заправить сливочным маслом.

**Белый соус с яичными желтками.**

Назначение соуса: подается к мясным вареным и припущенным блюдам -- баранине, телятине, курам, цыплятам, дичи.

Ингредиенты: Белый соус 800, яйца (желтки) 4 шт., сливки или бульон 100, масло сливочное 150, лимонная кислота 1, мускатный орех 1, перец молотый 0,5. Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла положить в глубокий сотейник, налить сливки или бульон и нагревать, непрерывно помешивая веселкой. Когда смесь нагреется до 60--70°, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать, влить горячий белый соус. В приготовленный соус добавить соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту, мускатный орех в порошке, размешать, а затем процедить.

**Соус острый с эстрагоном.**

Назначение соуса: подается к мясным жареным блюдам, а также к жареным телячьим почкам.

Ингредиенты: Белый соус 800, уксус 9%-ный 100, яйца (желтки) 4 шт., масло сливочное 140, эстрагон 20, лук репчатый 50, петрушка 20, перец горошком 1. Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить в посуде, закрытой крышкой, 8--10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 5--10 минут. Затем соус охладить до 70°, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, так же как и для яично-масляного соуса (голландского) с лимонным соком, размешать, посолить и процедить.

**2.3. Технология приготовления белых соусов.**

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК**

**«Соус белый основной».**

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Соус белый основной вырабатываемое объектом общественного питания.

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расходы сырья на 1 кг продукции | |
| Брутто | Нетто |
| Маргарин столовый | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 36 | 30 |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |
| Или сельдерей(корень) | 29 | 20 |
| Выход : | - | 1000 |

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.

После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК**

**«Соус паровой».**

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Соус паровой вырабатываемое объектом общественного питания.

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расходы сырья на 1 кг продукции | |
| Брутто | Нетто |
| Соус белый основной | - | 950 |
| Вино(белое сухое) | 50 | 50 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Выход : | - | 1000 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом. В готовый соус можно добавить припущенные шампиньоны в количестве 50 г на 1 кг соуса.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.

Подают: при температуре 75-80°С.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид, консистенция: однородная масса, консистенция густых сливок, не допускается на поверхности соуса пленка.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах: приятно-кисловатый, умеренно соленый, запах вина.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК**

**«Соус белый с яйцом».**

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Соус белый с яйцом вырабатываемое объектом общественного питания.

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расходы сырья на 1 кг продукции | |
| Брутто | Нетто |
| Соус белый основной | - | 900 |
| Яйца(желтки) | 3шт | 48 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Маргарин столовый | 75 | 75 |
| Или масло сливочное | 75 | 75 |
| Мускатный орех | 1 | 1 |
| Сливки или бульон | 75 | 75 |
| Выход : | - | 1000 |

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырые яичные желтки соединяют с кусочками маргарина или масла сливочного, добавляют сливки или бульон и проваривают на водяной бане при температуре 75—80 °С, непрерывно помешивая. Как только смесь загустеет, в нее при непрерывном помешивании добавляют горячий соус белый основной с такой же температурой, тертый мускатный орех, кислоту лимонную, соль.

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из телятины, птицы и дичи.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

**2.4. Расчёт себестоимости блюд**

**Соус белый основной**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | | | | | | | 0330501 |
| Организация | | по ОКПО | | | | | | |  |
| Структурное подразделение | | Вид деятельности по ОКДП | | | | | | |  |
| Соус белый основной | | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | | | | | | |  |
| Вид операции | |  | | | | | | |  |
|  | | | | Номер  документа | | | Дата  составления | | | |
| [**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ  КАРТОЧКА**](https://www.google.com/url?q=http://blanker.ru/&sa=D&usg=AFQjCNE197nPl_OU9M5sOYGjLBvqcAozzw) | | | | 1 | | | 19.10.19 | | | |
| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | | | №1 от 06 октября 2019 г | | | | | |
| №п/п | Продукты | | | | Норма,  кг | Цена,  руб. коп. | | Сумма,  руб. коп. | | |
| Наименование | | Код | |
| 2 | | 3 | | 4 | 5 | | 6 | | |
|  | Маргарин столовый | | 0204 41 000 0 | | 40 | 60 | | 159 | | |
|  | Мука пшеничная | | 1512 11 910 9 | | 22 | 50 | | 0,25 | | |
|  | Лук репчатый | | 0703 10 190 0 | | 0,05 | 2800 | | 184,4 | | |
|  | Петрушка (корень) | | 0709 59 900 0 | | 0,26 | 100 | | 26,3 | | |
|  | Или сельдерей(корень) | | 2104 10 000 0 | | 50 |  | | 3,56 | | |
|  | Итого общая стоимость набора | | Х | | Х | Х | | 373.51 | | |
|  | Продажная цена одной порции | | Х | | Х | Х | | 37,51 | | |
|  | Продажная цена после округления | | Х | | Х | Х | | 37,5 | | |

**Соус паровой**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | | | | | | | 0330501 |
| Организация | | по ОКПО | | | | | | |  |
| Структурное подразделение | | Вид деятельности по ОКДП | | | | | | |  |
| Соус паровой | | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | | | | | | |  |
| Вид операции | |  | | | | | | |  |
|  | | | | Номер  документа | | | Дата  составления | | | |
| [**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ  КАРТОЧКА**](https://www.google.com/url?q=http://blanker.ru/&sa=D&usg=AFQjCNE197nPl_OU9M5sOYGjLBvqcAozzw) | | | | 1 | | | 19.10.19 | | | |
| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | | | №1 от 06 октября 2019 г | | | | | |
| №п/п | Продукты | | | | Норма,  кг | Цена,  руб. коп. | | Сумма,  руб. коп. | | |
| Наименование | | Код | |
| 2 | | 3 | | 4 | 5 | | 6 | | |
|  | Соус белый основной | | 0204 41 000 0 | | 40 | 60 | | 159 | | |
|  | Вино(белое сухое) | | 1512 11 910 9 | | 22 | 50 | | 0,25 | | |
|  | Кислота лимонная | | 0703 10 190 0 | | 0,05 | 2800 | | 184,4 | | |
|  | Масло сливочное | | 0709 59 900 0 | | 0,26 | 100 | | 26,3 | | |
|  | Итого общая стоимость набора | | Х | | Х | Х | | 373.51 | | |
|  | Продажная цена одной порции | | Х | | Х | Х | | 37,51 | | |
|  | Продажная цена после округления | | Х | | Х | Х | | 37,5 | | |

1. **Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания**

**3.1. Общие сведения об охране труда**

Охрана труда - это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятии. На предприятиях общественного питания на работников оказывают влияние различные неблагоприятные факторы. К ним относятся шум, вибрация.

Шум-это совокупность звуков разной интенсивности и высоты, вызывающих у людей неприятные субъективные ощущения.

На предприятиях общественного питания шумы создаются работающим механическим, вентиляционным, холодильным оборудованием. Источниками шума могут быть грузоподъемники, лифты, транспортные средств. Воздействие шума на организм человека многообразно от субъективного раздражения и снижения работоспособности до патологических изменений в органе слуха и нарушения работы жизненно важных органов.

К средствам индивидуальной защиты (противошумам) относятся вкладыши, наушники и шлемы.

Вибрацией называют механические колебания упругих тел. На предприятиях общественного питания основными источниками вибрации являются вентиляционные установки, холодильное оборудование (компрессоры), механическое оборудование. Вибрация передается от источника в другие помещения по элементам конструкций зданий.

Согласно санитарным правилам для защиты работников от шума и вибрации в помещениях, где располагается оборудование, генерирующее шум и вибрацию должны осуществляться следующие мероприятия.

- Отделка помещений и вентиляционных камер звукопоглощающими устройствами.

- Установка электродвигателей и вентиляторов на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты.

- Своевременное устранение неисправностей увеличивающих шум и вибрацию при работе оборудования.

- Постоянный контроль креплений движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки.

- Своевременная профилактика и ремонт оборудования.

- Эксплуатация оборудования в режимах указанных в паспорте завода изготовителя.

- Размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным.

- Размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады и акустических систем.

- Ограничение входной мощности музыкального оформления помещений для посетителей.

- Организация мест отдыха работников в помещениях оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

- Устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40-50 см от перекрытия.

Во избежание поражение работающего персонала электрическим током на предприятиях общественного питания применяют индивидуальные и общие средства защиты.

К индивидуальным средствам защиты относятся диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки. Рекомендуется при работе с электрическим оборудованием иметь сухие руки, одежду и обувь.

К общим средствам защиты от поражения током относятся защитное заземление, зануление, автоматическое отключение оборудования, надежная изоляция, ограждение токонесущих частей, знаки безопасности.

Токоведущие провода должны иметь хорошую изоляцию. В помещениях с повышенной опасностью электропровода заключаются в трубы.

Администрация обязана регулярно проводить занятия по техминимуму по вопросам электробезопасности, ведения журнала технического контроля за электрооборудованием, а так же контролировать устройство защитного заземления или зануление токоведущих частей электрических установок.

Каждая машина или аппарат должны быть закреплены за определенным работником столовой, который отвечает за правильную их эксплуатацию и техническое состояние. Перед началом работы необходимо проверить электрическую защиту заземления или зануления и наличие резиновых ковриков.

В качестве включающей аппаратуры на предприятиях применяют воздушные рубильники, кнопочные выключатели. Рубильники устанавливают на специальных щитках и ограждают металлическим кожухом, рукоятки которого выполняются из неэлектропроводного материала. кнопочные выключатели устанавливаются непосредственно на машине или поблизости от нее на щитке. Каждая отремонтированная или вновь установленная машина перед сдачей в эксплуатацию, должна пройти соответственное испытание с составлением акта. В нерабочее время машины должны быть отключены от электросети.

В нашей стране работает специальный орган по организации пожарной охраны - Государственный пожарный надзор. В его задачу входит разработка и осуществление мероприятий по устранению причин возникновения пожаров.

Пожары, как правило, возникают в результате нарушения и незнания правил пожарной безопасности. Поэтому для предупреждения пожаров важное значение имеет регулярный инструктаж о мерах пожарной безопасности.

Для предупреждения возникновения пожаров необходимо:

- Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.

- Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

- Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

- Проходы, выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой, и другими предметами.

- Предприятие должно иметь постоянно действующие первичные средства пожаротушения (вода, водяной пар, воздушно-механические и химические пены, инертные и углекислые газы, порошкообразные сухие составы из двууглекислой соды, песок и различные покрывала из асбеста, брезента и другие подручные материалы.

**3.2. Охрана труда в горячем цехе**

**·** Во избежании несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

· Электрооборудование должно быть заземлено.

· Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

· Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

· Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

· Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (керосином, бензином).

· При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

· В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

· При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт по форме.

При эксплуатации, ремонте теплового оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания. Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей. На предприятиях общественного питания случаи травматизма связаны с процессом приготовления пищи, к травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления. Техника безопасности во избежание несчастных случаев на предприятиях общественного питания.

**3.3. Техника безопасности при работе с оборудованием**

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, не реже 1 раза в год.

При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

На предприятиях общественного питания случаи травматизма связаны с процессом приготовления пищи, к травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

**Техника безопасности во избежание несчастных случаев на** предприятиях общественного питания

Перед началом работы:

1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

2. Привести в порядок рабочее место, не заграждать проходы.

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

При осмотре оборудования проверьте:

а) правильность сборки;

б) надёжность крепления машин;

в) наличие и исправность заземления;

г) исправность пускорегулирующего устройства;

д) наличие и исправность ограждения.

**Холодильное оборудование:**

Торговое холодильное оборудование устанавливают в сухом, наиболее холодном месте помещения. Для нормальной и экономичной работы холодильное оборудование следует устанавливать в местах, не подверженных прямому действию солнечных лучей, и как можно дальше, но не менее 2 м от отопительных приборов и других источников тепла. Не рекомендуется открывать дверцы в сторону по тока теплого возуха. При размещении оборудования необходимо, чтобы к конденсатору агрегата обеспечивался свободный доступ воздуха, поэтому он должен быть установлен на расстоянии не менее 0,2 м от стены. Оборудование со встроенным агрегатом также должно иметь свободный доступ воздуха к решеткам машинного отделения.

Оборудование необходимо содержать в чистоте. Наружную его часть следует периодически протирать слегка влажной фланелью и вытирать насухо. Внутренние стенки каждую неделю необходимо промывать с мылом, затем ополаскивать чистой водой и насухо вытирать.

В витринах, шкафах продукты укладывают с зазором, чтобы расстояние до стекол или стенок было не менее мм. Несоблюдение этого требования отрицательно влияет на температурный режим.

**Тепловое оборудование**

Все тепловое оборудование, устанавливаемое на предприятии, регистрируют в специальном журнале, проставляют номер аппарата, его марку, основные параметры, дату выпуска, и устанавливают марку на предприятии. Дату периодических осмотров, фамилию работника. Ответственного за обслуживание аппарата. К работе тепловыми аппаратами допускаются работники, прошедшие технический инструктаж по эксплуатации и имеющее соответствующее удостоверение. Технический осмотр и ремонт аппаратов осуществляют специальные работники технических служб по графику, установленному правилами планового предупредительного ремонта (ППР) Общие правила безопасной работы с тепловым оборудованием сводятся к следующему :Запорные устройства - краны, все задвижки - следует открывать медленно, без рывков и больших усилий, при этом нельзя применять молотки. Запрещается пользоваться деформированной кухонной посудой и не прочно закрепленными рачками. Пролитый жир на пол следует сразу же удалить. Во избежание ожогов п/ф укладывать на рабочие поверхности сковороды, противни, конфорки следует движением «от себя»! Открывать крышки котлов и другую кухонную посуду, осторожно движением «на себя»! Запрещается охлаждать водой разогретые рабочие аппараты. Установку электрического оборудования производится в соответствии с инструкцией изготовителя. Для защиты электропровода от механических повреждений его укладывают в металлические трубы. Токоведущие элементы пусковых устройств закрывают Перед включением аппарата, оборудования - следует убедиться в их исправности и надлежащем состоянии арматуры, а также проверить не просрочены ли сроки испытания приборов контроля и защиты. Неисправность включающих приборов защиты и регулирования может привести к поражению электрическим током, ожога персонала, а также обугливанию изоляции проводов и пожару в результате короткого замыкания. Включенное электрическое оборудование нельзя оставлять без присмотра.

**3.4. Требования к личной гигиене работников** предприятий общественного питания**.**

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Заключение**

В процессе выполнения курсовой работы достигнута поставленная цель. Было изучено многообразие соусов. Применяя различные соусы, можно усилить или ослабить природный вкус и аромат основного блюда. Правильный подбор соуса позволяет повысить качество и питательность блюда. При изучении соусов было выявлено, что соусы имеют свою отдельную многовековую историю. В ходе выполнения курсовой работы была также изучена нормативно-технологическая документация. Научился составлять технико-технологическую карту. Выбранная тема действительно оказалась актуальной, так как соусы являются неотъемлемой частью жизни и имеют практическую значимость.

**Список литературы**

* 1. Арумагам, Надя 1000 соусов, дипов и дрессингов / Надя Арумагам. - М.: Эксмо, **2018**
  2. Корейские салаты. Маринады, соусы, заправки. - М.: Лабиринт Пресс, **2017**.
  3. Кухня фьюжн. Блюда из морепродуктов и мяса. Соусы и приправы. - М.: Харвест, **2018**
  4. Лучшие соусы. 30 рецептов (набор из 30 карточек). - М.: Астрель, Аркаим, **2017**
  5. Сладкова, О.В. Лучшие в мире салаты, винегреты, заправки и соусы / О.В. Сладкова. - М.: Книга по Требованию, **2018**.
  6. Хворостухина, Светлана «Всё о специях» / Светлана Хворостухина. - М.: Рипол Классик, **2017**
  7. Энн, Шисби Большая книга соусов. 365 рецептов соусов, быстрых и легких в приготовлении, а также сальс, заправок и подлив / Шисби Энн. - М.: Гранд-Фаир, **2018**.

**Интернет ресурсы:**

http://supercook.ru/zz281-01.html

http://foodmorning.ru/konditerskie-kremyi,-glazuri,-siropyi,-sousyi-2.html

http://www.good-cook.ru/tort/tort\_093.shtml

http://chrislinda.forum2x2.ru/t1701-topic

http://www.liveinternet.ru/tags.

**Приложение А**

****

**Приложение Б**

****

**Приложение В**

Характеристика сырья для приготовления белых соусов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | | | **Нормативная документация** | | **Показатели качества** | **Недопустимые дефекты** |
| **1** | | | **2** | | **3** | **4** |
| Молоко | ГОСТ Р 52090-2003 | Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | | Консистенция без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. | | |
| Масло сливочное | ГОСТ Р 52969-2008 | Вкус и запах, консистенция, цвет, упаковка и маркировка | | вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, и других привкусов и запахов, не характерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый; кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле; консистенцию: засаленную, липкую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую; цвет: неоднородный; упаковку и маркировку: недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную тару. | | |
| Мука пшеничная | ГОСТ Р 52189-2003 | Вкус, Запах, Массовая доля влаги, Наличие минеральной примеси, Зараженность вредителями, Загрязненность вредителями | | Вкус без посторонних привкусов, не кислый, не горький; Запах без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; При разжевывании муки не должно ощущаться хруста; Зараженность вредителями не допускается; Загрязненность вредителями не допускается. | | |
| Мускатный орех | ГОСТ 29048-91 | Внешний вид, цвет, аромат и вкус | | Не допускаются посторонние привкус и запах. | | |
| Перец черный молотый | ГОСТ 29050-91 | Внешний вид, цвет, Аромат и вкус | | Не допускаются посторонние привкус и запах | | |
| Соль | ГОСТ Р 51574-2000 | Внешний вид, вкус, цвет, запах | | Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли; без постороннего привкуса; Без посторонних запахов | | |
| Лавровый лист | ГОСТ 17594-81 | Внешний вид, запах и вкус, влажность листа, длина | | Без постороннего привкуса и запаха; Не повреждены вредителями и болезнями;Длина не менее 3 см. | | |

**Приложение Г**

По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки (по жидкой основе )

|  |  |
| --- | --- |
| **с мукой** | **без муки (только белые)** |
| · на бульонах (красные и белые): | · на сливочном масле |
| · на мясном бульоне (красные и белые) | · на растительном масле |
| · на рыбном бульоне (красные и белые) | · яично-масляные |
| · на грибном бульоне (красные и белые) | · на уксусе |
| · в диетическом питании: |  |
| · на воде |  |
| · на овощных отварах |  |
| · на крупяных отварах |  |
| · сметанные (белые) |  |
| · молочные (белые) |  |

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Приложение Д**

По характеру дополнительной части все соусы разделяют:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **по температурному режиму** | **по назначению,**  **к…..** | **по консистенции** |
| · горячие  · холодные | · Мясу.  · Рыбе.  · Птице.  · Овощам.  · Крупяным блюдам.  · Сладким блюдам.  · салатам (заправки) | · жидкие  · средней густоты  · густые |

**Приложение Е**

Схема приготовления соуса **«Аврора»**



