

Содержание

I. Введение

- 1.1 История образования профессиональной кулинарии 3
- 1.2. Классификация предприятий общественного питания 5
- 1.3 Характеристика предприятия 10
- 1.4 Характеристика горячего цеха 13

II. Практическая часть

- 2. 1. Организация работы предприятия 16
- 2.2. Производственная программа
- 2.3. График загрузки зала 17
- 2. 4. Определение общего количества блюд реализованных в залах предприятия 19
- 2.5 План - меню 20
- 2.6 График реализации блюд предприятия 22
- 2.7 Составление технико-технологической карты блюд 24
- 2.8 Составление калькуляционных карт 30
- 2.9 Составление сырьевой предприятия 32
- 2.10 Составление накладной 33

III. Охрана труда

- 3.1 Техника безопасности при выполнении работ 33
- 3.2 Личная гигиена
- Заключение 34

- Список литературы 35

					Содержание	Лист
						2
	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

1.1 История образования профессиональной кулинарии

Искусство кулинарии зародилось вместе с человеческой цивилизацией. Исследователи обнаружили, что уже древний человек, еще не умевший добывать огонь, начал смешивать различные ингредиенты. Одни растения наши пращуры любили употреблять вместе с мясом, другими лакомились вприкуску с личинками, а третьи выступали в качестве самостоятельного блюда. Мозг первобытного человека для полноценного функционирования требовал калорийной пищи. До того, как впервые был изобретен огонь, человек питался кореньями, плодами, сырым мясом. Исследователи истории кулинарии считают, что жареное мясо специально никто не изобретал. Животные, которые погибли во время пожаров, просто больше пришлись по вкусу первобытным людям. Они обладали лучшими вкусовыми качествами и быстрее усваивались.

В истории развития кулинарии начался новый этап с изобретением огня. Еда перестала представлять опасность. Высокая температура, которой теперь обрабатывались ингредиенты, помогала уничтожать опасных личинок и гельминтов. Помимо жареного мяса люди стали запекать на углях рыбу и лепешки. С появлением огня также произошел скачок в развитии земледелия и животноводства. Также ученые обнаружили, что первобытные люди питались особым блюдом, которое условно назвали «полента». Оно похоже на румынскую мамалыгу. Позже поленту переняли римские солдаты. Для приготовления этого яства воду смешивали с семенами разных трав. Затем семена дробили до получения однородной пасты. Получившуюся массу обжаривали на камнях до тех пор, пока сверху она не покрывалась румяной корочкой. Считается, что таким образом и возник первый хлеб.

					Содержание	Лист
						Лист 3
Изм.	Лист	№ докум.№	Подпись	Дата	Содержание	
Изм.	Лист	докум.	Подпись	Дата		

Первым напитком древних людей было молоко. Поначалу его давали только детям для стимуляции роста. Но сырое молоко не всегда было полезным, поскольку после его употребления возникала опасность заражения разными инфекциями. В некоторых случаях это приводило к смерти. Охотники в древние времена редко оставались на одном месте. Они постоянно кочевали с одной территории на другую, а потому не хранили молоко или другие жидкости. Те же племена, которые вели оседлый образ жизни, сталкивались с эпидемиями вследствие загрязнения водоемов.

Потом наступили перемены, когда люди начали использовать соль, сахар и различные приправы. Каждая народность имеет свои кулинарные пристрастия, которые передавались во время путешествий и географических открытий. Например, важными событиями для истории кулинарии стали завоевательные походы викингов в южном направлении, создание Великого шелкового пути. Стали смешиваться культуры, перениматься привычки. До сих пор нет единого мнения по поводу того, кому же впервые принадлежала идея создания макарон, мороженого и других блюд.

Актуальность темы курсовой работы обусловлена тем, что питание - одно из главных условий существования человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма. Вот почему искусство приготовления пищи является одной из самых древних областей человеческой деятельности, ведущей свое происхождение от первобытных людей.

Объект исследования – кафе «Трапеза»

Предмет исследования - организация питания потребителей.

Цель работы - исследование организации питания для потребителей на примере кафе «Трапеза»; охарактеризовать проектируемое предприятие; охарактеризовать проектируемый цех; выполнить технологическую часть.

Поставленная цель работы обусловила решение следующих задач:

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		4

Провести анализ организации питания потребителей в кафе «Трапеза» на рынке услуг предприятий питания; изучить ассортимент и технологию приготовления мясных горячих блюд, рассмотреть оформление и подачу блюд.

1.2. Классификация предприятий общественного питания

Предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. При этом под кулинарной продукцией понимается совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов. Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания. Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей.

При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг. Тип предприятия общественного питания - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг. В соответствии с ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 года №198 (далее ГОСТ Р 50762-95) установлена следующая классификация типов предприятий общественного питания: - **ресторан** - предприятие общественного питания с широким

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		5

ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;

- **бар** - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

- **кафе** – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;

- **столовая** - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- **закусочная** - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.

Кроме того, в ГОСТ Р 50647-94 дополнительно выделены следующие объекты сферы общественного питания:

- **диетическая столовая** - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;

столовая - раздаточная - столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других организаций общественного питания;

буфет - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления. То есть, как видно из приведенного списка, классификация предприятий общественного питания зависит от таких факторов, как:

- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		6

- техническая оснащенность предприятия общественного питания;
- квалификация персонала;
- качество и методы обслуживания;
- виды предоставляемых услуг.

Нужно отметить, что такие виды предприятий общепита как рестораны и бары подразделяются еще и на классы.

Класс предприятия общественного питания - это совокупность отличительных признаков определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Бары и рестораны по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг посетителям различаются на:

- класс люкс;
- высший класс;
- первый класс.

Для класса люкс характерна изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий спектр услуг, предоставляемых посетителям, а также ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, а для баров - широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей.

Высший класс отличается оригинальностью интерьера, выбором услуг, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных, заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широким выбором фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров.

Первому классу соответствует гармоничность, комфортность и выбор услуг, широкий ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров. Подтверждение соответствия предприятия общественного питания выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		7

установленном порядке.

Классность присваивается только ресторанам и барам, остальные типы предприятий общественного питания на классы не подразделяются. Однако помимо типов и классности предприятия общественного питания могут различаться по таким признакам, как ассортимент реализуемой продукции, место нахождения и контингент посетителей. Так, например, кафе по ассортименту реализуемой продукции подразделяются на кафе-мороженое, кафе-кондитерская, а по контингенту потребителей могут быть представлены как кафе для молодежи или детское кафе.

Бары по ассортименту реализуемой продукции могут быть следующих видов: молочный, кофейный, пивной, коктейль-бар и так далее. Определенные различия имеют и столовые. По ассортименту они могут быть представлены общего типа или диетическими, по месту расположения – общедоступными или закрытого типа, например, столовая на территории завода, предназначенная для организации питания только своих сотрудников. Кроме того, столовые можно условно разделить на столовые, изготавливающие и реализующие продукцию собственного изготовления и раздаточные столовые, реализующие готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания.

Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания, можно подразделить на:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультационные услуги;
- прочие услуги.

					Содержание	Лист
						8
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		

Так под услугами питания следует понимать услуги по изготовлению продукции общественного питания и созданию условий для ее реализации в соответствии с типом и классом организации общественного питания.

Исходя из этого, услуги питания подразделяются на:

услуги питания ресторанов;

услуги питания баров;

услуги питания кафе;

услуги питания столовых;

услуги питания закусочных.

Услуги по организации потребления и обслуживания представлены достаточно широким спектром услуг, которые включают в себя следующие виды:

организация и обслуживание торжеств и ритуальных мероприятий;

организация и обслуживание культурно-массовых мероприятий;

доставка продукции и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;

услуги официанта на дому;

доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий в номера гостиниц;

организация комплексного питания и прочие.

К услугам по реализации продукции в общественном питании относятся:

реализация продукции и изделий кухни через магазины - кулинарии и буфеты;

отпуск обедов на дом.

Услуги по организации досуга включают в себя:

организацию музыкального обслуживания;

проведение концертов и других подобных мероприятий;

предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		9

1.3 Характеристика предприятия

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления.

В зависимости от характера торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания подразделяют на рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые и др. Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее в залах, буфетах, магазинах кулинарии. В зависимости от типа, места расположения, степени материально-технической оснащенности и объема, предоставляемых потребителям услуг предприятия общественного питания подразделяют на типы и классы.

Основные типы предприятий общественного питания. Предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг делятся на типы ПОП. По производственно-торговому признаку (с учетом выполнения функций по приготовлению и реализации пищи) предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные и доготовочные.

Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

Кафе «Трапеза», расположено по адресу: г. Нефтекамск ул.Социалистическая дом 67, примыкает к жилому зданию.

кафе "Трапеза" - это удовлетворение нужд современного человека в еде и

					Содержание	Лист
						10
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		

отдыхе, хорошего время проведения.

В зависимости от значимости, цели подразделяются на главную и дополнительные цели, обеспечивающие достижение главной цели. Далее они разделяются до уровня задач.

Миссией кафе "Трапеза" является максимум внимания каждому гостю с тем, чтобы его пребывание было приятным, комфортным и роскошным.

Люди ходят в кафе для того, чтобы отдохнуть в комфортной для них обстановке в процессе выбора того или иного любимого ими блюда, таким образом основными целями кафе являются качественный уровень обслуживания, поддержание и укрепление здоровья, удовлетворенности трудом и финансовым благосостоянием своих сотрудников.

Кафе является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

В кафе готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия, холодные и горячие напитки. В кафе для создания обстановки, способствующей отдыху посетителей, организовано музыкальное обслуживание. Оплата отпущенной продукции производится за наличный расчёт по счёту и пластиковыми карточками. Время работы кафе с 10⁰⁰ до 22°. Расчёт посетителей производится за наличный расчет через контрольно-кассовый аппарат. Предприятие находится в спальном районе города.

В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса.

Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т.д.

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		11

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организуются универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		12

1.4 Характеристика горячего цеха

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. Горячие цехи организуются в предприятиях, выполняющих полный цикл производства.

Горячий цех является основным цехом в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех проектируется на всех предприятиях питания, где есть залы для обслуживания потребителей. В горячем цехе приготавливают различные блюда и кулинарные изделия для реализации в зале предприятия.

Горячий цех размещен в наземном этаже здания. Освещение производится естественным светом. Цех расположен на одном уровне с залом.. Цех имеет удобную связь с холодным цехом, а также с другими помещениями: раздаточной, моечными, с мясорыбным и овощными цехами, с помещениями для хранения сырья. Горячий цех имеет непосредственную связь с моечной кухонной посуды. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, торговым залом. Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		13

Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1—2 м/с); относительная влажность 60—70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45—50 раз площади пола. Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1 : 2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации.

Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряд— 15— 17%, V разряда — 25—27%, IV разряда — 32—34% и III разряда 24—26%.

вторых горячих блюд - плитой, жарочным шкафом, сковородой, фритюрницей. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы различной конструкции, передвижной стеллаж, ванна. Оборудование применяется секционное, отвечающее по модулю функциональным емкостям.

Расстановка оборудования - линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии.

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам

обслуживания). В горячем				цехе для удобства организации процессов	Лист
Содержание					
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата	14

приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий — для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов.

Технологические линии имеют как пристенное, так и островное расположение; установлены в одну линию, перпендикулярно раздаче. Блюда, изготавливаемые в горячем цехе:

- виду используемого сырья — из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки — отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления — супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
- консистенции — жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

					Содержание	Лист
						15
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		

II. Практическая часть

2. 1. Организация работы предприятия.

При выполнении технологических расчётов пользуются заданием на проектирование, нормативной документацией, примерным ассортиментом блюд для предприятий определённого типа, различными сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, каталогами оборудования (отечественного и зарубежного). В результате технологических расчетов горячего цеха определяют производственную программу предприятия (производство готовых блюд и кулинарной продукции различной степени готовности, реализуемых через зал предприятия), расчет численности производственных работников по отдельным цехам и предприятию в целом, номенклатуру и количество единиц торгово-технологического оборудования, площадь отдельных цехов, определение полезной и общей площади цеха.

2.2 Разработка производственной программы горячего цеха на 40 мест.

Производственная программа предприятия – это план суточного выпуска продукции, включает количество блюд, реализуемых в залах предприятия, а также для питания работников предприятия. Разработка производственной программы горячего цеха производится исходя из производственной программы дня. Разработка производственной программы кафе осуществляется в следующем порядке: определяются количество потребителей, общее количество блюд по видам и ассортименту, составляется меню расчётного дня. Технологические расчёты являются основой для разработки предприятий всех типов.

					Содержание	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		16

2.3 График загрузки зала

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала для всех типов ПОП или по оборачиваемости одного места за день. При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: часы (режим) работы предприятия, оборачиваемость места за час и процент загрузки зала по часам его работы.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия

определяется по формуле: $N_{ч} = (P * X_{ч}) / 100$,

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел.;

P - количество мест в зале, мест (50мест);

$X_{ч}$ - оборачиваемость места за 1 час (приложение 2 учебника);

$X_{ч}$ – средний процент загрузки зала за 1 час, %.

Оборачиваемость места зависит от продолжительности приёма пищи. В кафе посетитель тратит 30 минут.

$$N_{ч} = 50 * 2 * 30 / 100 = 30$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 30 / 100 = 30$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 40 / 100 = 40$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 70 / 100 = 70$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 90 / 100 = 90$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 100 / 100 = 100$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 100 / 100 = 100$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 70 / 100 = 70$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 40 / 100 = 40$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 50 / 100 = 50$$

$$N_{ч} = 50 * 2 * 90 / 100 = 90$$

$$\text{Всего: } 30 + 30 + 40 + 70 + 90 + 100 + 100 + 70 + 40 + 50 + 90 = 710$$

					Практическая часть	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		17

Таб. №1

Часы работы	Оборачиваемость за 1 час	Средняя загрузка зала	Количество потребителей
10.00-11.00	2	30	30
11.00-12.00	2	30	30
12.00-13.00	2	40	40
13.00-14.00	2	70	70
15.00-16.00	2	90	90
16.00-17.00	2	100	100
17.00-18.00	2	100	100
18.00-19.00	2	70	70
19.00-20.00	2	40	40
20.00-21.00	2	50	50
21.00-22.00	2	90	90
Всего			710

2.4 Определение общего количества блюд реализованных в залах предприятия

Для определения количества блюд необходимы данные: количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N_{\text{день}} \times m, \text{ где}$$

$N_{\text{день}}$ – общее количество потребителей за день

m – коэффициент потребления блюд. Для кафе $m=2,5$

$$n = 710 \times 2,5 = 1775$$

Таб. №1

Наименования блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество каждого блюда
Холодные	1775	0,84	1500
Первые	1775	0,45	800
Вторые	1775	0,61	1100
Сладкие	1775	1	1750
Всего			5150

2.5 План – меню

Таб №1

№ по СБР	Выход	Блюда и закуски	Количество блюд
1. Холодные блюда и закуски			
ТТК№100	100	Винегрет овощной	400
ТТК №97	100	Салат мясной	300
ТТК№98	100	Салат столичный	400
ТТК №57	100	Салат из зеленого лука	400
2. Первые блюда			
ТТК№169	250	Борщ	400
ТТК№195	250	Рассольник	200
ТТК№186	250	Щи	200
3. Вторые блюда			
ТТК№591	100	Гуляш	200
ТТК№10.23	250	Шашлык из корейки	200
ТТК№10.37	265	Люля-кебаб	200
ТТК№658	100	Филе куриное с помидором	200
ТТК№659	100	Котлеты по - киевски	200
ТТК№605	75	Бифштекс рубленый с луком	100
4. Гарниры			
ТТК№330	150	Макароны отварные	300
ТТК№	150	Рис отварной	300
ТТК№330	150	Картофель жареный	300
ТТК№760	50	Соус основной красный	200
	35	Хлеб ржаной	1710
	25	Хлеб пшеничный	1710
5. Напитки			
ТТК№942	200	Чай	500
ТТК№868	200	Компот из сухофруктов	500
ТТК№862	200	Морс из черной смородины	750

Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата	Практическая часть	Лист
						20

Составление таблицы реализации блюд

$N_{ч} = N_{л} \times K$, где

$N_{л}$ – количество блюд, реализованные за весь день

K – коэффициент пересчета для каждого часа

Коэффициент рассчитывается по формуле:

$K = N_{ч} / N_{л}$, где

$N_{ч}$ – количество посетителей, обслуживающиеся в зале за 1 час

					Практическая часть	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		21

Компот из сухофруктов	500	30	80	80	50	50	30	40	40	40	30	30
Море из черной смородины	750	30	70	80	80	90	90	40	40	40	60	30

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата

Практическая часть

2.7 Составление технико – технологической карты

Технико – технологическая карта №1

Рецептура Люля-кебаб №10.37 , сб рец. Национальных блюд.

Таб№1

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, гр.	
	Брутто	Нетто
Баранина (котлетное мясо)	331	237
Жир сырец бараний (курдючный) топленый пищевой	20	20
Лук репчатый	18	17
Мука для лаваша	45	45
Лук зеленый	40	32
Петрушка (зелень)	15	11
Масса готового лаваша		50
Выход		265 гр.

Технология приготовления

Для приготовления люля-кебаба баранину нужно пропустить через мясорубку и очень долго разминать руками, с силой бросая на стол. Фарш должен стать вязким, чтобы держался на шампурах и не разваливался на мангале. Очень важно хорошо вымесить фарш – от этого зависит еще и то, насколько нежным будет мясо.

Из фарша на люля-кебаб влажными руками формируют 1 длинную колбаску, надевают ее на шпажку, выкладывают на решетку. Жарят кебаб до готовности при температуре 250* С. Подача — на доску укладывают половинку лаваша, на него укладывают готовый люля-кебаб, гарнируют маринованной сливой. В соуснике к кебабу подают соус Ткемали.

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления кебаба из баранины, должны

					Практическая часть	Лист
						24
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		

соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.). Доброкачество мясного фарша на кебаб определяется путем органолептического, химического и бактериологического исследования. При органолептической оценке фарша определяют его внешний вид и цвет, консистенцию, запах.

Внешний вид – мясной фарш, с добавлением репчатого лука и нашинкованной зелени, однородный.

Вкус – сырого мясного фарша, лука, зелени, специй. В меру соленый.

Запах – сырого мясного фарша, лука, зелени, специй.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Люля-кебаб из баранины изготавливают под заказ. В готовом виде не хранят. Допустимый срок хранения полуфабрикатов и ингредиентов, входящих в блюдо, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре -2+2 градусов С, не более 12 часов с момента окончания технологического процесса. Кебаб из баранины должен соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01

Пищевая ценность люля-кебаба:

	белки	жиры	углеводы	К.какл
На пц 100 гр.	14,59	12,70	2,72	226,24

Технико – технологическая карта №2

Котлеты по – киевски №659 сб. рец.

Таб №2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, гр.	
	Брутто	Нетто
Курица* 231	231	83
масло сливочное	30	30
яйца	1/4 шт	10
Хлеб пшеничный	28	25
Кулинарный жир	15	15
Выход		128 г.

Технология приготовления

Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5—7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках (рец. № 829). Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир

Требования к сырью

Котлета по-киевски	Куски филе цыпленка (большое и малое) с плечевой косточкой или без нее, с загнутыми краями, грушевидной формы, с нанесенной на них панировкой. На разрезе: кусочки сливочного масла внутри мышечной ткани	Мяса - от светло-желтого до светло-коричневого, начинки - соответствует цвету ингредиентов начинки
--------------------	---	--

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	15.82	4
Жиры, г	15.93	35
Углеводы, г	27.16	15
Калорийность, ккал	344.84	20
В1, мг	0.4347	11
В2, мг	0.162	3
С, мг	0	50
Са, мг	65.789	18
Fe, мг	5.4625	5

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: в порционной тарелке при t 65°C, при отпуске украшают веточкой зелени.

Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01:

					Практическая часть	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		27

часть

Технико – технологическая карта
Бифштекс рубленый с луком №477

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	74.5	54.8
Жир топленый	3.5	3.5
Масса жареного бифштекса	-	34.5
Лук жареный во фритюре №190	-	13.8
Выход:		100

Требование к сырью: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда полностью соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества)

Технология приготовления

Технологический процесс: подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания технологическими рекомендациям. Фаршу придают круглую, приплюснутую форму толщиной 1,5 см. смазывают маслом и обжаривают на гриле с двух сторон до готовности. Лук репчатый красный нарезают на слайсере тонкими кольцами, и выкладывают при подаче рядом с бифштексом.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача при t не ниже 75°C . Срок хранения и реализации согласно

Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата	Практическая часть	Лист
						28

СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.2.1079-01:

Внешний вид: бифштекс не разламывается, без трещин. Консистенция: свойственная бифштексу, в меру упругая. Вкус и запах: в меру солёный, в меру перчёный, сочный, свойственный говядине. Не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 50763-2007 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.2 1078-01 требованиям ГОСТ РФ.

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	9.08	8
Жиры, г	11.33	15
Углеводы, г	8	15
Калорийность, ккал	183.21	13
В1, мг	0.0742	15
В2, мг	0.1016	8
С, мг	7.4816	0
Са, мг	15.0855	11
Fe, мг	1.6718	5

2.8 Составление калькуляционных карт

Калькуляционная карта №1

Наименование блюда: Люля-кебаб Рецепт №10.37

					Практическая часть	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		30

часть

Наименование сырья	Масса (Брутто)	Цена за 1 кг	Сумма
Баранина (котлетное мясо)	331	280-00	92-68
Жир сырец бараний (курдючный)	20	70-00	1-40
Лук репчатый	18	25-00	0-45
Мука для лаваша	45	29-00	13-05
Лук зеленый	40	300-00	12-00
Петрушка (зелень)	15	300-00	4-50
Всего			124-08
Наценка 70%			86-85
Продажная цена			210-93

Калькуляционная карта №2
Наименование блюда: Котлеты по – киевски №659 сб. рец.

Наименование сырья	Масса (Брутто)	Цена за 1 кг	Сумма
Курица	231	160-00	36-96
масло сливочное	30	280-00	8-40
яйца	1/4 шт	120-00	1-20
Хлеб пшеничный	28	30-00	0-84
Кулинарный жир	15	70-00	1-05
Всего			48-45
Наценка 70%			33-91
Продажная цена			82-36

Калькуляционная карта №3

					Практическая часть	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		31

**Наименование блюда: Бифштекс рубленый с луком
№477сб.рец.**

Наименование сырья	Масса (Брутто)	Цена за 1 кг	Сумма
Говядина	74.5	300-00	22-50
Жир топленый	3.5	70-00	0-28
Лук репчатый	15	25-00	0-37
Всего			23-15
Наценка 70%			16-20
Продажная цена			39-35

**2.9 Составление сырьевой предприятия
Практическая часть**

					Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата	32

Таб №1

Наименование сырья	Люля-кебаб	Котлеты по – киевски	Бифштекс рубленый с луком	Итого
Баранина (котлетное мясо)	331			331
Жир сырец бараний (курдючный)	20			20
Лук репчатый	18		15	33
Мука для лаваша	45			45
Лук зеленый	40			40
Петрушка (зелень)	15			15
Курица		231		231
масло сливочное		30		30
яйца		1/4 шт		1/4 шт
Хлеб пшеничный		28		28
Кулинарный жир		15	4	19
Говядина			75	75

2.10 Составление накладной

Накладная №1 15.04.2019 От кого: ИП Сидорова А.Ю.

					Практическая часть	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		33

Кому: магазин «Садко» Основание: Сырьевой набор

Таб №1

№	Наименование товара	Единица измерения	Брутто	Цена	Сумма
1	Баранина (котлетное мясо)	кг	331	350-00	115-85
2	Жир сырец бараний (курдючный)	кг	20	70-00	1-40
3	Лук репчатый	кг	33	25-00	0-82
4	Мука для лаваша	кг	45	30-00	1-35
5	Лук зеленый	кг	40	350-00	14-00
6	Петрушка (зелень)	кг	15	350-00	5-25
7	Курица	кг	231	160-00	36-96
8	Масло сливочное	кг	30	280-00	8-40
9	Яйца	кг	1/4 шт	120-00	1-20
10	Хлеб пшеничный	кг	28	30-00	0-84
11	Кулинарный жир	кг	19	70-00	1-33
12	Говядина	кг	75	300-00	22-50
Итого					209-90

Товар отпущен на сумму 209-90 (Двести девять рублей девяносто копеек)

III .Охрана труда

3.1 Техника безопасности при выполнении работ.

В процессе выполнения курсовой работы по Мдк 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции были рассмотрены основные направления развития отрасли общественного питания, условия необходимые для создания конкурентоспособного предприятия. На основании этого была разработан проект предприятия общественного питания кафе «Трапеза», отвечающего по своей технологической структуре, оснащению, качеству выпускаемой продукции и услуг современным требованиям и направлениям развития отрасли и научно технического прогресса в общественном питании.

Были разработаны технико-технологические карты на горячие национальные блюда. В меню представлен ассортимент выпускаемой национальной продукции. Были обоснованы технологические параметры приготовления блюд и изделий, в соответствии с современными требованиями. Произведен подбор современного оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции, предложены мероприятия по экономному использованию теплоносителей, предложен вариант рационального размещения оборудования, что позволяет повысить производительность труда и создает безопасные условия для работы персонала.

Успешное осуществление производственного процесса зависит от правильно разработанной производственной программы предприятия. В курсовой работе представлена производственная программа предприятия, произведены расчеты основных показателей.

Список использованной литературы

					Список литературы	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		35

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утверждено 01.02.2000 ФЗ-29.

2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.07.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).

3.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утверждено Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 №325.

4.ГОСТ Р. 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению, общие технические условия».

5.ГОСТ Р. 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий - Введ. - 01. 96. - М.: Издательство стандартов, 1996. - 13 с.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебиродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

7.Справочник технолога общественного питания. - М.: Колосс, 2012

8.Авторский коллектив - МИНХ имени Г. В. Плеханова. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2000

9.Аграновский Е.Д. Основы проектирование и интерьер предприятий общественного питания/ Е.Д. Аграновский - М.: Экономика, 2009

10.Анфимова Н.А. Технология приготовления пищи / Н.А. Анфимова. - М.: «Академия», 2008

11.Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности / С.В. Белов. - М.: Высшая школа, 2015

