



## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Организация технологического процесса подготовки сырья для приготовления холодных десертов массового спроса.....	6
2 Организация приемки сырья со склада по количеству и качеству.....	16
3 Организация технологического процесс подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов.....	28
4 Технология приготовления горячих десертов.....	37
5 Методы темперирования и украшения из шоколада.....	43
Заключение.....	47
Список используемых источников.....	48
Приложения.....	51
Приложение А.....	51
Приложение Б.....	52
Приложение В.....	53
Приложение Г.....	54
Приложение Д.....	55
Приложение Е.....	56

## ВВЕДЕНИЕ

Одним из важных условий жизнедеятельности человека и его нормальной работоспособности является питание. Необходимость развития общественного питания для любой страны, внедрение индустриальных технологий для производства кулинарной продукции не только экономит значительное количество труда и времени, но и высвобождает для работы новые ресурсы, повышает производительность труда. Вместе с тем, правильно организованный отдых населения в свободное время, в сочетании с развлечением и приемом пищи, обеспечивает занятость населения и повышает культуру человека. Научно-технический прогресс в общественном питании - сложный динамически развивающийся процесс. Он связан с формированием новых знаний и идей, технологическим освоением научных технологий и результатов научных исследований. Специалисты общественного питания используют национальные традиции и обычаи, отражают их в ассортименте блюд, способах приготовления, оформлении и сервировке стола, творчески развивают и совершенствуют устоявшиеся традиции применительно к современным условиям, уровню развития технологии и техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования.

Индустрия массового питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

В настоящее время растет не только число самих предприятий общепита, но заметно расширяется их диапазон. В настоящее время на рынке предприятий общественного питания России не разработана жесткая классификация заведений. В мировой практике существует множество принципов классификации ресторанов: по ассортименту, по квалификации персонала, по целевой аудитории, по ценовому уровню. В России наиболее распространена простейшая классификация по типу: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. При этом четких требований к тому или иному виду заведений общепита в России до сих пор не разработано. Поэтому обычно специализация заведения общепита определяется, исходя из его собственного позиционирования.

С каждым годом массовое питание все больше внедряется в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время.

Пища - основа жизни человека. От того, как ребенок питается, зависит его здоровье и настроение. Следовательно, питание - это не только его личное, но и общественное дело.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Несбалансированное питание приводит к витаминной недостаточности, дефициту различных микроэлементов и только при правильно составленном рационе ребенок получает необходимое для нормального роста и развития количество незаменимых пищевых веществ.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией.

Исключение из рациона питания продуктов и блюд способных оказать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями вне стадии обострения или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание).

Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Целью преддипломной практики является совершенствование профессионального опыта, использование знаний на практике и проверка своих возможностей на умение работы в разных предприятиях общественного питания.

Задачи преддипломной практики:

1. Участвовать в планировании основных показателей производства;
2. Планировать выполнение работ исполнителями;
3. Организовывать работу трудового договора;
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

# **1 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ МАССОВОГО СПРОСА.**

1. Тип предприятия – дошкольное питание
2. Класс – первый
3. Вместимость зала – 30 посадочных мест в каждой группе.
4. Контингент питающихся воспитанники детского сада представлен детьми раннего (2-3 лет) и дошкольного (3-7 лет) возраста.
5. Дети, посещающие детский сад, получают 5 разовое питание, на завтрак, как и на ужин, детям даются различные молочные каши, супы, овощные блюда, блюда из творога, кондитерские изделия, какао, чай с лимоном, компот, соки, на ужин. На обед рыбу, тушеные овощи с мясом, творожные запеканки.
6. по методам и формам обслуживания – обслуживание потребителей с потреблением на месте.
7. Характеристика основных групп помещений:
  - производственная группа (горячий цех, холодный цех, хлебобулочный цех, мясорыбный цех, овощной цех, моечные столовой и кухонной посуды).

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка всех продуктов и полуфабрикатов. Осуществляется приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также проходит тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Все готовые блюда из горячего цеха поступают непосредственно на раздачу для реализации потребителям. Каждое из вырабатываемых блюд в горячем цехе должно соответствовать всем требованиям государственных стандартов. Строго соответствовать сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, техническим условиям. Готовится в соответствии с технологическими инструкциями и картами, технико-технологическими картами. Соблюдая при этом санитарные правила для предприятий

общественного питания. Оборудование горячего цеха - электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электрические сковороды, холодильные шкафы, а также в достаточном количестве производственными столами и стеллажами.

Холодный цех - это один из основных производственных цехов, предназначенный для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Мясо-рыбный цех предназначен для обработки мяса, птицы, рыбы и выпуска п/ф из них. Рабочие места оборудуются при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента.

Контроль за качеством выпускаемой продукции осуществляется технологом и заведующим производством.

Овощной цех предназначен для кулинарной механической (первичной) обработки овощей и корнеплодов и изготовления полуфабрикатов. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса, и соблюдены санитарные нормы.

– торговая группа (раздаточная).

Раздаточная — важный участок производства. Здесь при оформлении готовой продукции завершается процесс приготовления пищи.

Четкая работа раздаточной способствует быстрому обслуживанию посетителей, повышению пропускной способности торгового зала и увеличению выпуска собственной продукции.

– бытовая группа (гардероб персонала, санитарный узел для персонала).

8. Особенности интерьера зала (большое пространство, оформление интерьера в стиле футуризм, мебель максимально проста и функциональна (столы, стулья));

9. Местонахождение - ул. Маслова, 22

10. Режим работы – пн- пт с 6<sup>00</sup> до 18<sup>00</sup>.

11. Предприятия, работающие на сырье, полуфабрикатах.

12. Предприятие имеет 2 филиала

Выпечное отделение оборудуют кондитерскими печами и жарочными шкафами с электрическим, газовым или огневым обогревом. Печи и шкафы устанавливают в ряд (секцию) и снабжают местной вентиляцией. В таком же секционном порядке размещают оборудование и столы для жаренья изделий во фритюре. Это экономит площадь цеха и создает благоприятные условия для работы. Пирожки жарят во фритюрницах (с газовым или электрическим обогревом), установленных на полу или на плите. Возле фритюрницы ставят стол с сетчатым противнем (для стекания излишка жира). В этом отделении особенно необходима хорошая вентиляция, так как при разложении жиров выделяются некоторые вредные вещества.

Кремы изготавливают в отдельном помещении, оборудованном взбивальными машинами. Для хранения сырья и готовой продукции используется холодильный шкаф; для просеивания сахарной пудры и взвешивания сырья – производственный стол и весы. В мучном цехе производятся мучные кулинарные изделия из дрожжевого, слоеного тестов, полуфабрикаты из муки (тесто дрожжевое сдобное, тесто дрожжевое пресное, тесто дрожжевое для жарения, тесто слоеное пресное, тесто слоеное дрожжевое), полуфабрикаты для кондитерского цеха.

Мучные цеха все чаще организуют при кафе, ресторанах, крупных торговых центрах, продуктовых супермаркетах и т.д. В них выпускают

большое количество наименований. Здесь ведется производство: разных видов хлеба; сдобных и пресных булок; пряников; печенья; слоек; самсы и т.д.

Методы приготовления сложных холодных десертов (варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

1. Венчики для взбивания
2. Противни – металлические и силиконовые
3. Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле
4. Дозаторы и мерные стаканчики
5. Ножи и слайсеры
6. Ролики – для вырезания
7. Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть размещено с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах. Основное оборудование цеха — производственные столы, передвижные стеллажи, холодильники, взбивальные машины, низкие табуреты с крышкой, обитой металлом, и с круглым вырезом для установки котлов с полусферическим дном. Промышленность выпускает секционное модулированное оборудование, рассчитанное на линейный принцип расстановки. Применение его высвобождает около 25% полезной площади

цеха и сокращает передвижение работников. Использование секционного оборудования улучшает условия труда, повышает культуру производства. Секционные столы снабжены полками, ящиками для хранения специй и инвентаря, вкладышами для хранения различных досок, имеют встроенные ванны и др. В цехах используют бактерицидные лампы. Благодаря этим лампам на производстве обеспечивается высокая санитарная культура, сокращается расход электроэнергии в холодильниках, так как скоропортящиеся изделия можно хранить не при низкой, а при обычной температуре. В зависимости от мощности предприятия и выпускаемого ассортимента должны быть организованы следующие рабочие места:

1. для обработки яиц;
2. для просеивания муки;
3. для подготовки других видов сырья;
4. для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
5. для отделки изделий;
6. для выпечки изделий;
7. для мойки инвентаря и тары;
8. для приготовления отделочных полуфабрикатов;
9. кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов;
10. Отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

#### Плоды и ягоды.

Яблоки перебирают, зачищают и промывают. При очистке удаляют сердцевину и семена, кроме кожуры. Очищенные и измельченные яблоки до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Для приготовления некоторых холодных сладких блюд свежие яблоки предварительно варят.

Груши значительно нежнее яблок и поэтому хуже переносят перевозку и хранение. Используют их преимущественно в свежем виде. Предварительная обработка такая же, как и у яблок. Сердцевину из груш удаляют при помощи специальной металлической выемки.

Плоды айвы имеют яблоковидную или грушевидную форму, крупные. Мякоть плотная, мелкозернистая, терпкая, с тонким, приятным ароматом. Используют в варёном виде, готовят желе, компоты и т.д. Обрабатывают также.

#### Косточковые плоды

Вишню предварительно перебирают, промывают и очищают от косточек. В пищу употребляют её свежей, готовят из неё компоты, соки, сиропы и другие холодные десерты.

Плоды черешни крупнее, чем вишни, содержат больше сахара и меньше кислот. В зависимости от строения мякоти различают две группы черешни: с плотной, хрящевидной мякотью (бигаро) и с нежной, сочной мякотью (гини). Предварительная обработка как у вишни. Используют в свежем виде, для приготовления компотов.

Среди сортов сливы наибольшее значение имеют садовая слива, алыча и терн.

Садовая (домашняя) слива имеет много разновидностей, но наиболее ценными являются венгерки и ренклоды.

Венгерки представляют собой крупные и средние тёмно-синие плоды, яйцевидной формы с бороздкой вдоль плода. Косточка легко отделяется от мякоти.

Ренклоды имеют округлую или овальную форму, зелёную или жёлтую окраску, сладкий вкус. Предварительная обработка аналогичная. Используют их в свежем виде, готовят компоты.

Абрикосы перебирают, промывают. Затем очищают от кожицы следующим образом: в основании делают поперечный разрез, окунают фрукт в кипящую, а затем - в ледяную воду. Кожица легко счистится. Разрезом

пополам удаляют косточку. Из абрикосов готовят компоты, различные холодные десерты. Очень вкусны и полезны сушёные фрукты - курага и урюк. Но самую большую пользу приносят свежие плоды.

Латинское название персика - «персидская слива», говорит о том, что эти плоды попали в Европу из Персии. Они более крупные, округлой или овальной формы с крупной косточкой, более сочной мякотью и отличаются гармоничным состоянием вкуса и аромата. Различают персики опушённые и гладкокожие, с отделяющейся и не отделяющейся косточкой, жёлтой или белой мякотью. Предварительная обработка такая же, как у абрикосов. Используют их в основном в свежем виде, а также для приготовления компотов.

Плоды апельсинов шаровидные, слегка сплюснутые или овальной формы. Мякоть оранжево-жёлтая. Апельсины перебирают, промывают, очищают от цедры. После тщательной очистки плоды разделяют на дольки, удаляют семена и используют в зависимости от кулинарного назначения. Плоды лимонов имеют овальную или яйцевидную форму жёлтого цвета, с гладкой или бугристой поверхностью. Дольки лимона плотно срастаются между собой и кожурой. Обработка аналогичная. Плоды мандаринов плоскоокруглой формы оранжевого цвета. Мякоть кисло-сладкого вкуса, кожица легко отделяется. Используют для приготовления компотов, желе, различных холодных десертов.

Сливки бывают 10-, 20- и 35%-ной жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. Для приготовления различных холодных десертов применяют взбитые сливки, которые можно отпускать и как самостоятельное блюдо.

Сметану вырабатывают из пастеризованных сливок путём сквашивания молочно-кислыми бактериями. Как и сливки её используют во взбитом состоянии. Для этого применяют сметану 36%-ной жирности и температуре 4-7°C. Процесс взбивания такой же.

### Желирующие вещества.

При приготовлении сладких блюд используют различные полимерные желирующие вещества: крахмал картофельный, модифицированные крахмалы, желатин, агар, агароид, фулцеллан, пектин.

Крахмалы используют для приготовления киселей. При нагревании в результате клейстеризации они образуют студни, плотность и температура застудневания которых зависят от концентрации крахмала. Для получения студней, сохраняющих форму при комнатной температуре (густые кисели), концентрация картофельного крахмала должна быть около 8%, а для студней, не застывающих при комнатной температуре (кисели полужидкие и средней густоты), - 3,5-5%. Поскольку студни картофельного крахмала прозрачны, его используют для приготовления фруктово-ягодных киселей. Температура начала клейстеризации картофельного крахмала 62°C. Сахар повышает температуру клейстеризации крахмала.

Для растворения крахмала не требуется предварительное набухание; для получения гомогенного клейстера его предварительно заливают 4-5-кратным количеством холодной кипячёной воды или отвара и хорошо размешивают.

Модифицированные крахмалы (крахмалы с заданными свойствами) получают из природных путём их обработки (химической, физической, биологической). В большинстве случаев модифицированные крахмалы по внешнему виду совершенно не отличаются от исходных, но свойства их значительно изменены. В кулинарной практике в основном используют крахмалы кислотной и комбинированной обработки.

Студни картофельного крахмала кислотной модификации близки по свойствам к гелям желатина. Прочность студней модифицированных крахмалов зависит от их концентрации. Поэтому можно получить изделия разной консистенции, изменяя количество крахмала.

Желатин - белковый продукт, представляющий собой смесь полипептидов с различной молекулярной массой (50-70 тыс.), не имеет вкуса и запаха.

Желатин получают из костей, хрящей, сухожилий животных. Он растворяется в горячей воде, при охлаждении водные растворы образуют студень. Достаточно прочные студни получаются при концентрации желатина в системе 2,7-3,0%. Не рекомендуется длительно кипятить растворы желатина, так как студнеобразующая способность системы уменьшается. Растворению желатина предшествует процесс набухания. Для этого желатин заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. За это время масса продукта увеличивается в 6-8 раз. Для увеличения прочности студни рекомендуется выдерживать после образования в течение 30 мин при температуре застудневания, после чего переносить в охлаждаемые камеры. При взбивании растворов желатина образуется пена (приготовление муссов, самбуков). Взбивание следует проводить при температуре, близкой к застудневанию.

Агар используют при изготовлении желе. Получают его из морской водоросли анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане. Агар незначительно растворяется в холодной воде, но хорошо набухает в ней. В горячей воде образует коллоидный раствор, который при остывании даёт хороший прочный студень со стекловидным изломом. Преимуществами агара являются его высокая желирующая способность и высокая температура застывания. 1,5%-й раствор образует студни после охлаждения до 32-39°C. Но, при этом, агар нельзя использовать при приготовлении муссов и самбуков, так как в процессе взбивания он очень быстро застывает. Подготавливают агар к использованию так же, как желатин. При набухании масса увеличивается в 6-8 раз. Это нужно учитывать при дозировке воды.

Агароид (черноморский агар) получают из водорослей филлофоры, произрастающих в Чёрном море. По желирующей способности он в 2 раза превосходит желатин. Агароид перед использованием замачивают на 30-50 мин в 20-кратном количестве воды. Избыточную влагу удаляют

фильтрованием через ткань и не используют. Масса агароида при набухании увеличивается в 8-10 раз. Набухший агароид при 75°C и выше хорошо растворяется и образует способные к застудневанию растворы. Студни агароида бесцветны, не имеют постороннего запаха и более прозрачны, чем студни

желатина. При изготовлении блюд желирующая способность после подкисления должна иметь температуру не выше 60°C.

Фурцелларан (датский агар) представляет собой экстракт морских водорослей фурцеллярии, произрастающих в водах северных морей. По химической природе он близок к агару и агароиду. При концентрации 0,5-1% фурцелларан образует студни без посторонних вкуса и запаха, с температурой

застудневания 25,2°C. Подготавливают фурцелларан так же, как агароид. Пектин в отличие от перечисленных выше желирующих веществ способен образовывать студни только в присутствии сахара и кислот. При приготовлении сладких блюд обычно используют не препараты пектина, а пюре из продуктов, богатых им: яблок, абрикосов, чёрной и красной смородины, малины. Пектины разной природы значительно различаются по студнеобразующей способности.

## **2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЁМКИ СЫРЬЯ СО СКЛАДА ПО КОЛИЧЕСТВУ И КАЧЕСТВУ.**

Приемка товаров является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

Продукты получают по количеству и качеству. Первый этап -- предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

Второй этап -- окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции -- не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. На каждом тарном месте должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров --- 24 ч, для нескоропортящихся -- 10 дней.

Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, техническим условиям. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

В соответствии с законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для

здоровья потребителей. Необходимо контролировать соответствие видов и наименований продуктов маркировке на упаковке и товарной документации, соответствие упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально выделенным транспортом. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь санитарный паспорт, выданный санитарными органами в установленном порядке. Специализированный автомобильный транспорт оборудуется закрытым надписью.

Скоропортящиеся продукты перевозят холодильным транспортом, обеспечивающим сохранение установленных для данного продукта температурных кузовом, имеющим снаружи соответствующую перевозимому продукту режимов транспортирования. Авторефрижераторы оснащены автономными холодильными установками. Изотермический транспорт - автомобильный транспорт с изотермическим (теплоизолированным) кузовом, может использоваться для внутригородских перевозок скоропортящихся продуктов. В теплое время года для охлаждения в изотермический кузов помещают лед, льдосоляную смесь. При транспортировании пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном и оборудованном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре -- контейнерах или лотках с крышками.

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продуктов согласно санитарным правилам «Гигиенические

требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Сан-ПиН 2.3.2. 1324--03).

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Кекс с ягодами

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию			
	% при холодной обработке	нетто	% при тепловой обработке	выход
Масло сливочное	260,0	0,00	260,0	23,00
Мука пшеничная в/с	318,0	0,00	318,0	23,00
Разрыхлитель	25,0	0,00	25,0	23,00
Сахар-песок кг	260,0	0,00	260,0	23,00
Ягоды с/м (клубника, малина)	170,0	0,00	170,0	20,00
Яйцо куриное	260,0	0,00	260,0	23,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В месильной машине сбивают сливочное масло, нагретое до температуры 40 °С, в течение 7- 10 мин. При использовании холодного масла его предварительно размягчают при малом, а затем при большом числе оборотов месильной машины. Затем добавляют сахарный песок, и сбивание продолжают в течение 5-7 мин. После этого в месильную машину постепенно добавляют яйца (по одному). Общая продолжительность сбивания зависит от количества масла и составляет 20-30 минут. В последнюю очередь добавляют просеянную муку.

В формы выкладывают ягоды с/м (малину, клубнику) – 6-7 г. Раскладывают тесто по формам – 42-44 г (заполняют форму на 1/3 объема). Выпекают при температуре 180\* С в течение 20 минут. Время выпечки может изменяться, в зависимости от объема теста в формочках.

## 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.

## ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид –выпеченное в форме изделие пористой структуры с равномерными включениями ягод (малины, клубники).

Цвет изделия – желтоватый с равномерными включениями ягод.

Консистенция – нежная, пористая. Без непромесов

Вкус и запах –характерный для выпеченного изделия, без порочащих признаков.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Капкейк шоколадный

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Капкейк шоколадный вырабатываемое и реализуемое в – Наименование предприятия – и филиалах – Наименование филиалов (при наличии)

#### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### РЕЦЕПТУРА

№	Наименование	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Какао порошок	5	5
2	Баварезе (баварский крем) п/ф	45	45
3	Тесто для маффинов и кейков п/ф	55	52
Выход		95	

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного

питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. ормы, далее часть шоколадного Баварезе, и вторую половину теста. Выпекать до пробы на сухую лучину. Когда остынет – украсить кремом в виде “шапочки”.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид - капкейк шоколадный

Цвет Консистенция - изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре. Поверхности – золотистый, мякоти – желтоватый. Для шоколадных кексов – темно – коричневый

Вкус и запах - корочка – не грубая, мякоть – пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. Приятные, без посторонних примесей, для шоколадных кексов – аромат шоколада, какао. Без порочащих признаков.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### Фруктовый салат

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

### РЕЦЕПТУРА

Наименование Вес брутто, г	Расход сырья на порцию, г				
	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г	
Яблоки свежие	71,0	30,00	50,0	0,00	50,0
Апельсин	100,0	50,00	50,0	0,00	50,0
Грейпфрут	100,0	50,00	50,0	0,00	50,0
Персик консервированный	50,0	0,00	50,0	0,00	50,0
Ананас консервированный	50,0	0,00	50,0	0,00	50,0
Сироп, п/ф	90,0	0,00	90,0	6,00	84,0
Сахарная пудра	5,0	0,00	5,0	0,00	5,0
Мята зачищенная для десертов, п/ф	1,0	0,00	1,0	0,00	1,0
Мороженое ванильное	53,0	5,00	50,0	0,00	50,0
Выход					340/50

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда. Нарезают кубиками 1х1 см. Апельсин и грейпфрут очищают от кожуры, удаляют перегородки, снимают кожицу.

Дольки нарезают поперек на несколько частей. Персик консервированный и ананас консервированный отцеживают от сиропа. Нарезают кубиками 1х1 см. Нарезанные фрукты смешивают, выкладывают в посуду подачи, поливают сиропом. Сверху кладут шарик ванильного мороженого. Посыпают сахарной пудрой. Украшают свежей мятой.

### 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.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – свежие и консервированные фрукты крупно нарезаны, выложены в посуду подачи, политы сиропом. Сверху выложен шарик мороженого. Салат посыпан сахарной пудрой. Декор – листочки свежей мяты.

Цвет: свойственный для используемых фруктов.

Консистенция: фруктов – сочная, мороженого – пластичная, сиропа – жидкая – однородная.

Вкус и запах – характерный для ингредиентов, входящих в салат, без порочащих признаков.

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

##### Мусс клюквенный

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г
--------------	---------------------------

	БРУТТ О	НЕТТО	БРУТТ О	НЕТТО	БРУТТ О	НЕТТО
Клюква или сок клюквенный	263	250	211	200	158	150
натуральный (консервы)	250	250	200	200	150	150
Сахар	200	200	160	160	160	160
Желатин	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800
Выход	1000					

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30—40 °С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35 °С), мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.

Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным ПФ или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

### 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.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Сорбет малина

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию	
	Брутто	Нетто
Сахарная пудра	150	150
Вода	57	57
Малина	1059	900
Лимон	39	15
Выход		1115

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вылейте сахар и воду в кастрюлю и варите на медленном огне , пока сахар не растворится.

Доведите до кипения и охладите. Когда сироп остынет,добавьте малину и лимонный сок.

Переработайте смесь в пюре в кухонном комбайне. Пропустите получившееся пюре через мелкое сито, затем поместите пюре в мороженицу и следуйте инструкциям производителя.

#### 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.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### Десерт молочный

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию
--------------	------------------------

	Брутто	Нетто
Сахар	190	190
Вода	440	440
Яйца	4 1/2 шт.	180
Молоко сгущенное стерилизованное в банках	445	445
Ванилин	2	2
Соль	5	5
Масса полуфабриката	—	1260
Выход	—	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сахар растворяют в горячей воде (2/3 нормы), процеживают, дают прокипеть при постоянном помешивании, затем сироп разливают в формочки. Яйца взбивают с солью до образования пышной массы, добавляют молоко сгущенное, оставшуюся воду, ванилин и продолжают взбивать. Полученную массу разливают в формочки с сиропом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200 °С в течение 30—40 мин. Отпускают десерт охлажденным в формочках по 100 г на порцию.

### 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.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

### **3 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.**

Для приготовления этих десертов обычно берп мягкий творог, сыр "Рикотта", "Маскарпоне", спрессованный творог.

Использование творога для приготовления десертов в русской кухне известно издавна. Рецептуру русской пасхи можно встретить не только в отечественной литературе, но и во многих кулинарных книгах зарубежных авторов в разделе "Десерты из творога".

Тирамису — десерт Северной Италии, созданный несколько десятилетий назад на основе сливочного сыра "Маскарпоне". Он очень напоминает классическую технологию приготовления шарлотки. Внутреннюю поверхность формы шарлотки рекомендуется заполнить бисквитами ("дамские пальчики"), а оставшееся пространство — кремом шантильи (шарлотка "Шанти-льи"), кремом шантильи с засахаренными фиалками (шарлотка "Элен"), баварским кремом (русская шарлотка) или ванильным мороженым (шарлотка "Монморанси"). Для приготовления тирамису также используют бисквитные "дамские пальчики", но только для прослаивания десерта вместе с кремом, приготовленным на основе сыра "Маскарпоне". Существует много вариантов рецептов и технологии приготовления тирамису.

Приготовить кофе "американо" из двойного эспрессо(1 пор кофе на 3 пор. Десерта), добавить сироп миндальный (амаретто).

Кофе с амаретто охладить до комнатной температуры, пропитать в нем бисквиты порезанные на 2 части каждый и уложить в банку в следующем порядке: слой крема 25гр, 1/2 часть пропитанного бисквита , снова крем (25гр), затем оставшийся бисквит, затем крем (30гр). Верхний слой крема выравнивать аккуратно, чтобы не испачкать банку.

Чизкейк

Песочку потереть, размять, добавить сливочное масло. Форму смазать маргарином. Выложить форму песочной основой: дно должно быть в 2р тоньше, чем края.

Выпечь песочную основу без начинки при 160 град.- 10-15 мин. В дежу положить сыр, добавить сахар, ванилин и перемешивать на медленной скорости лопаткой. Яйцо и сливки смешать, ввести частями в дежу и перемешать до однородности. В конце добавить крахмал, все перемешать, вылить в форму.

Выпекать в духовке 120 градусов, 45 минут после, понизить температуру до 100 градусов выпекать еще 15 мин . Поставить в печь вниз воду в гастороемкости, чтобы была влажность.

После выпечки желательно дать настояться в печи еще 1 час при пароувлажнении.

Перед отправкой на кофейню нанести насечки ножом – разделить насечками на 10 кусков.

Бламанже

Миндаль ядро опустить на 3 минуты в кипящую воду. Отбросить на дуршлаг, охладить ледяной водой и снять кожицу.

Поместить ядра в чашу блендера и измельчить в муку.

Желатин залить небольшим количеством теплой кипяченой воды и дать набухнуть.

Добавить миндальную муку и сахарную пудру в молоко и вскипятить.

Снять с огня и поставить на 10 минут охладиться при комнатной температуре. Миндальное молоко процедить через сито.

Добавить набухший желатин и тщательно перемешать.

Распорционировать по формам и оставить охладиться в средне температурном холодильнике на 120 минут.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## Лимонный пирог

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления пирога Альпийского с лимонной начинкой, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию				
	вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Концентрат Йогурт	38,6	1,55 (потери при замешивании теста)	38,0	9,50	34,4
Сахар-песок	62,0	1,55 (потери при замешивании теста)	61,0	9,50	55,2
Мука пшеничная	53,8	1,55 (потери при замешивании теста)	53,0	9,50	48,0
Яйца куриные	1,15 шт.	1,55 (потери при замешивании теста)	56,0	9,50	50,7
Масло растительное	62,0	1,55 (потери при замешивании теста)	61,0	9,50	55,2
Вода	31,5	1,55	31,0	9,50	28,1

		(потери при замешивании теста)			
Начинка лимонная	126,3	5,00	120,0	9,50	108,6
Лимон свежий	48,9	10,00	44,0	10,0	39,6
Крошка кондитерская, п/ф	15,0	0,00	15,0	6,50	14,0
Гель нейтральный	52,6	5,00	50,0	7,6	46,2
Форма для выпечки тортов 185/30	1 шт	0,00	1 шт	100,00	0,0
Выход					480

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление массы для пирогов: в глубокой емкости соединяют концентрат Йогурт, муку, сахар-песок, яйца, масло растительное, воду. Массу тщательно перемешивают до однородного состояния при помощи кондитерской лопатки.

Массу выкладывают в одноразовую форму из пергаменты по 300 г. Сверху выкладывают начинку Лимонную, оставляя края 1,5-2 см по периметру.

Лимон нарезают тонкими ломтиками, выкладывают веером поверх начинки. Открытые края пирога засыпают кондитерской крошкой.

Выпекают в пароконвекционной печи при температуре 170\* С в течение 20 минут (режим Жар).

Пирог достают из печи, оставляют на поверхности стола для остывания (50-60)\* С. Затем поверхность смазывают гелем нейтральным.

Пирог охлаждают в камере шокового охлаждения. Выкладывают в тару для транспортировки. Маркируют.

Транспортируют в охлаждаемом кузове автомобиля.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид – открытый пирог в форме. Сверху выложена начинка Лимонная. Лимон нарезан тонкими ломтиками, выложен веером поверх начинки. Открытые края пирога засыпаны кондитерской крошкой. Цвет теста – желтоватый. Цвет начинки – ярко-желтый.

Вкус – выпеченного теста, Лимонной начинки. Без постороннего привкуса.

Запах – выпеченного теста, Лимонной начинки. Без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Пирог Альпийский с лимонной начинкой изготавливают по мере необходимости.

Сроки годности охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 2 до 6 оС и относительной влажности воздуха  $75 \pm 5$  % не более 24 часа.

Сроки годности замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха не выше минус 18 0 С и относительной влажности воздуха  $75 \pm 5$  %:

герметично упакованной – не более 90 суток;

не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

При отсутствии холода продукция хранению не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Пирог Альпийский с апельсином должен соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кекс-полента с шоколадом и вишнями

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Кекс шоколадный с вишней вырабатываемое объектом общественного питания.

### 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.)

### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Масло сливочное	230,0	0,00	230,0	23,00	177,0
Сахар-песок	230,0	0,00	230,0	23,00	177,0
Яйцо куриное	230,0	0,00	230,0	23,00	177,0
Мука пшеничная	290,0	0,00	290,0	23,00	223,0
Разрыхлитель	25,0	0,00	25,0	23,00	19,0
Какао	120,0	0,00	120,0	23,00	92,0
Вишня с/м	175,0	0,00	175,0	23,00	135,0
Выход					1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В месильной машине сбивают сливочное масло, нагретое до температуры 40 °С, в течение 7- 10 мин. При использовании холодного масла его предварительно размягчают при малом, а затем при большом числе оборотов месильной машины. Затем добавляют сахарный песок, и сбивание продолжают в течение 5-7 мин. После этого в месильную машину постепенно добавляют яйца (по одному). Общая продолжительность сбивания зависит от количества масла и составляет 20-30 минут. В последнюю очередь добавляют все сухие ингредиенты (мука, какао) и вишню без косточек. Размешивают до равномерного распределения ингредиентов в массе.

Тесто раскладывают по формам по 65 г (заполняют форму на 1/3 объема). Выпекают при температуре 180\* С в течение 25-30 минут.

#### 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.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – выпеченное в форме изделие пористой структуры с равномерными включениями вишен без косточек.

Цвет: изделия – шоколадный с равномерными включениями вишни.

Консистенция – нежная, пористая. Без непромесов

Вкус и запах – характерный для выпеченного изделия, без порочащих признаков.

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

##### Корзиночки с яблоками

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию
--------------	------------------------

	Брутто	Нетто
Мука пшеничная высшего сорта	25	25
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
Яйца	1/10 шт.	4
Соль	0,1	0,1
Масса корзиночек	—	45
Яблоки свежие	90	63
—	50	
Масса яблок вареных		
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соус пф	—	30
Выход	—	125

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Маргарин, сахар, яйца, соль перемешивают до однородной массы, затем добавляют муку и перемешивание продолжают еще 2—3 мин. Температура теста 19—22 °С. Тесто раскатывают до толщины 7—8 мм и вырезают из него выемкой кружки; кружки теста кладут в формочки так, чтобы тесто плотно прилегало ко дну и стенкам, и выпекают на листах. Выпечка теста производится при температуре 240—260 °С в течение 12—14 мин.

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают дольками, варят в воде, подкисленной кислотой лимонной, и охлаждают. В корзиночки кладут яблоки и перед самым отпуском поливают соусом абрикосовым.

### 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.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Капкейк шоколадный

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Капкейк шоколадный вырабатываемое и реализуемое в –  
Наименование предприятия – и филиалах – Наименование филиалов (при наличии) .

#### ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию	
	Брутто	Нетто
Тесто для маффинов и кейков п/ф	55	52
Баварезе (баварский крем) п/ф	42	42
Какао порошок	5	5
Выход		95

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При замесе добавить в тесто часть какао. Остальное – в крем. Отсадить половину теста в формы, далее часть шоколадного Баварезе, и вторую половину теста. Выпекать до пробы на сухую лучину. Когда остынет – украсить кремом в виде “шапочки”.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид- капкейк шоколадный

Цвет-Изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре. Поверхности – золотистый, мякоти – желтоватый.

Для шоколадных кексов – темно – коричневый

Консистенция- Корочка – не грубая, мякоть – пористая, однородная, без следов непромеса и комочков.

Вкус и запах- Приятные, без посторонних примесей, для шоколадных кексов – аромат шоколада, какао. Без порочащих признаков

#### **4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.**

Декорирование велюром, аэрографом, кремером

Техника взбивания соусов или десертов до пенного состояния появилась не вчера и даже не в 90-х, когда весь гастрономический мир заговорил о новом явлении. Достаточно вспомнить все тот же капучино или молочные коктейли, главная фишка в приготовлении которых именно пенка — толщиной в полстакана, с большими и мелкими пузырьками, оставляющая

молочный след на верхней губе. Но именно в конце прошлого столетия испанский гуру ножа и сковороды Адриа Ферран, владелец мишленовского ресторана elBulli, развил пенную тему, придумав вспененные супы, соусы. Отсюда и название как блюд, так и самой техники — эспума (espuma, по-испански «пена»). Конечно, новые текстуры привычных блюд в первую очередь ассоциируются с молекулярной кухней.

Но сами повара призывают подобных разграничений избегать, и, если вам хочется попробовать подать к десерту не обычный соус, а в виде пенки, можно смело экспериментировать. И дело тут не только в эффектной подаче: кислород, наполняющий соус или десерт, делает блюдо более ароматным, способствуя полноценному раскрытию всех вкусовых нюансов. А взбить в пену можно абсолютно все — от супа до десерта.

За плотность пенки отвечают жирные составляющие — сливки, масло, молоко. Попытки облегчить блюдо по калорийности приведут к плачевному результату — пенка осядет. Но как же быть с фруктовыми десертами или напитками? В этом случае за устойчивость пены в ответе желирующие ингредиенты — желатин, агар или лецитин.

Особенности работы:

- чтобы взбить в пену фруктовое или овощное пюре следите за текстурой: она должна быть плотной и густой;
- не ленитесь любое пюре протереть через сито. Иначе сифон забьется и перестанет работать;
- чтобы пена подольше держала форму, используйте желирующие ингредиенты: желатин, лецитин, агар и природные жиры, например, сливочное масло, сливки;
- для горячей пены в качестве загустителей можно использовать крахмал и все то же сливочное масло. Важно также убедиться, что жидкость не слишком нагрета: идеальная температура — от 55 до 65 °С;
- для холодных пенек используйте желатин из расчета 1 лист на 250 мл плотной жидкости;

- взбивая пену блендером, используйте емкость большого объема, а жидкость наливайте тонким слоем. При использовании сифона, заполняйте его ровно на 2/3.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Яблоки в кляре

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию			
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТ	НЕТТО
Яблоки	100	70	100	70
Сахар	3	3	3	3
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Сахар	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10	10	10
Масса яблок жареных	—	130	—	130
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Соус ПФ	—	40	—	—
Выход	—	175	—	140

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

## 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.

## ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Шарлотка с яблоками

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 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.)

### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход на порцию сырья	
	Брутто	Нетто
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	1 1/4 шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками	—	850
Соус ПФ	—	150
Выход		1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают.

Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу. Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г) или соус можно подать отдельно.

## 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.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Творожное суфле с грушами

#### ОБЛИСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Творожное суфле с грушами вырабатываемое и реализуемое в – Наименование предприятия – и филиалах – Наименование филиалов (при наличии).

#### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию	
	Брутто	Нетто
Творог 5%	75	75
Груши сезонные	34	25

Мука пшеничная	5	5
Яйца	20	20
Сахар	10	10
Выход		120

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Творог растирают с мукой, смешивают с запеченной пюреированной грушей. Яичные белки взбивают с сахаром, вводят творог. Массу выкладывают в формы на 2/3 объема и готовят на пару.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): Должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид- Творожное суфле с грушами

Цвет Консистенция- Суфле равномерно приготовлено, держит форму.

Продукция не имеет следов заветривания, непромеса, трещин и изломов. Белый, кремовый с вкраплениями ингредиентов по рецептуре.

Вкус и запах- Достаточно плотная, некрошливая. Приятный, с ароматом топленого молока, творога, вкусовых добавок, входящих в блюдо. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

### 5 МЕТОДЫ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ И УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА.

Из темперированного шоколада можно изготовить разнообразные красивые украшения для тортов и пирожных: полнообъемные фигуры животных, птиц, растения, домики и др.; полуобъемные барельефные фигуры, тонкие штриховые рисунки. Украшения отливают в формах, шприцуют из корнетика, вырубают при помощи металлической фигурной выемки и вырезают ножом.

Темперирование шоколада производят следующим образом. Шоколад (кувертюр) измельчают, загружают в сосуд, который ставят в горячую воду и, помешивая, медленно нагревают до 33–34°C. Если шоколад окажется слишком густым, добавляют в него подогретое масло какао или кокосовое масло (не свыше 10%). Не рекомендуется разогревать шоколад на сильном открытом огне, он будет прогреваться неравномерно и может пригореть, а изделия получатся без глянца.

Наиболее качественно процесс темперирования шоколада осуществляется на специальной температурной машине.

Перед заливкой шоколада в формы он должен иметь температуру 29–31°C, а используемые формы надо подогреть до температуры около 30°C. Залитые шоколадом формы охлаждают в холодильнике при температуре 8–12°C. Остывая, шоколад сжимается быстрее, чем материал формы, и поэтому при легком постукивании по форме легко отстает от нее. Формы перед заливкой необходимо тщательно отмыть от мельчайших остатков шоколада и хорошо протереть чистой мягкой материей. Шоколад, залитый в загрязненные или сырые формы, отстает от них плохо или совсем не отстает.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Суфле с карамелью

#### Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Творожное суфле с карамелью вырабатываемое и реализуемое в –  
Наименование предприятия – и филиалах – Наименование филиалов (при наличии).

## Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

## Рецептура

Наименование	Расход сырья на порцию	
	Брутто	Нетто
1 Творог 5%	76	76
2 Мука Пшеничная высшего сорта	5	5
3 Яйца куриные (белок)	20	20
4 Сахар-песок	10	10
5 Молоко сгущенное вареное	15	15
6 Молоко пастеризованное 2,5% жирности	5	5
7 Выход		120

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Творог растирают с мукой. Яичные белки взбивают с сахаром, вводят творог. Массу выкладывают в формы на 2/3 объема и готовят на пару. Тщательно размешивают вареное сгущенное молоко с обычным, поливают образовавшейся карамелью суфле при подаче.

## Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): Должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”.

Показатели качества и безопасности

Внешний вид- Творожное суфле с карамелью

Цвет- Суфле равномерно приготовлено, держит форму. Продукция не имеет следов заветривания, непромеса, трещин и изломов. Белый, кремовый с вкраплениями ингредиентов по рецептуре.

Консистенция- Достаточно плотная, некрошливая.

Вкус и запах- Приятный, с ароматом топленого молока, творога, вкусовых добавок, входящих в блюдо. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Шоколадный фондан

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 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.)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию	
	Брутто	Нетто
Яйца куриные	200	200
Сахар	150	150
Шоколад	350	350
Масло сливочное	45	30
Мука пшеничная	50	50
Ванилин	3	3
Соль	3	3
Какао порошок	15	15
Вывод		801

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе прохождения преддипломной практики я усовершенствовала профессиональный опыт, использовала полученные во время учебы знания экономики, проверила свои возможности на умение работы с нормативными документами.

В ходе практики я выполнила поставленные мною задачи:

1. Вела утвержденную отчетно-учетную документацию;
2. организовала работу трудового коллектива;
3. участвовала в планировании основных показателей производства.

По приходу на практику меня ознакомили с документацией предприятия, показали правила составления нормативных документов (технологических, техника-технологических карт). Так же меня ознакомили с должностными инструкциями заведующего производством, договорами о материальной ответственности, научили составлению плана-меню, показали график выхода на работу поваров, ознакомили с актом списания непригодной для эксплуатации кухонной посуды и инвентаря.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. ГОСТ Р 52380. 1 - 2005. Руководство по экономике качества.- Введен 2006-02-01.- М.: Стандартиформ, 2020. - 17 с.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введен 2013-06-07. - М.: Стандартиформ, 2013. - 13 с.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.- Введен 2016 - 01-01.- М.: Стандартиформ, 2019. - 12 с.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введен 2012-03-12.- М.: Стандартиформ, 2012. - 11 с.
5. Аносова, М. М. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / М. М. Аносова, Е. Д. Аграновский, Р. Ф. Лифанова. – М.: ООО Экономика, 2016. - 254 с.

6. Бартыханова, Ш. М. Анализ основных оборотных средств предприятия: учебное пособие / Ш. М. Бартыханова, С. А. Чернова. - М.: Апробация, 2016. - 73 с.
7. Беляева, М. И. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник / М. И. Беляева. – М.: Экономика, 2020. - 301с.
8. Борисов, Г. П. Анализ хозяйственной деятельности предприятий торговли и общественного питания: учебник для техникумов / Г.П. Борисов. Е. П. Барышников, В. А. Малышева.- М.: Экономика, 2018. - 175 с.
9. Грузинов, В. И. Экономика предприятия: учебное пособие / В. И. Грузинов. - М.: Финансы и статистика, 2018. - 125 с.
10. Гордиец, Л. Н. Анализ и планирование показателей в общественном питании: учебное пособие / Л. Н. Гордиец. - М. ЦУМК Центросоюза РФ, 2017. - 108 с.
11. Гребнева, А. И. Экономика торгового предприятия: учебник для вузов / А. И. Гребнева. - М.: Экономика, 2019. - 238с.
12. Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания: учебное пособие / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. - М.: Высшая школа, 2020. - 286 с.
13. Ефимова, О. П. Экономика общественного питания: учебное пособие / О. П. Ефимова, Н. И. Кабушкина. – М.: Новое знание, 2017. – 347 с.
14. Керимов, В. Э. Бухгалтерский учет на производственных предприятиях: учебник / В. Э. Керимов. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2019. - 360 с.
15. Кравченко, Л. И. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: учебно-практическое пособие / Л. П. Кравченко. - М.: ООО ФУАинформ, 2018. - 288 с.
16. Лысенко, Ю. В. Экономика предприятия торговли и общественного питания: учебное пособие/ М. В. Лысенко.- М.: Высшая школа, 2016 - 416 с.

17. Лебедева, С. Н. Экономика торгового предприятия: учебное пособие / С. Н. Лебедева, Н. А. Казиначикова. - М.: Новое знание, 2019. - 240 с.
18. Лобан, Л. А. Экономика предприятия: учебное пособие / Л. А. Лобан, В. Т. Пыко. - М.: Современная школа, 2017. – 432 с.
19. Николаева, Т. И. Экономика предприятий торговли и общественного питания. 2-е издание / Т. И. Николаева, П. Р. Егорова. - М.: КноРус, 2017. - 400 с.
20. Романова, А. Т. Экономика предприятия: учебное пособие / А. Т. Романова. - М.: Проспект, 2016. - 176 с.
21. Савицкая, Г. В. Экономический анализ: учебник. - 10-е издание / Г. В. Савицкая. - М.: Новое издание, 2020. - 640 с.
22. Сафронов, Н. А. Экономика организации: учебное пособие/ Н. А. Сафронов.- М.: Экономистъ, 2019.- 505 с.
23. Усов, В. В. Организация обслуживания в ресторане: Учебное пособие / В. В. Усов. - М.: Высшая школа, 2017. - 207 с.
24. Чернов, В. А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: учебное пособие для вузов / В. А. Чернов, М. И. Баканова.- М.: ЮНТИ-ДАНА, 2016. - 686 с.
25. Фридман А. М. Экономика предприятия питания. Практикум. учебно-практическое пособие / А. М. Фридман. - М.: Юнити, 2018. - 423 с.
26. Федосеева, В. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. А. Федосеева; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. – Пермь, 2018. – 170 с. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа:<http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/fedoseeva-economika-organizacii.pdf>, свободный (дата обращения : 02.11.2021). – Загл. с экрана.
27. Общероссийская сеть распространения правовой информации Консультант Плюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://consultant29.ru>. (Дата обращения: 02.11.2021).

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение А

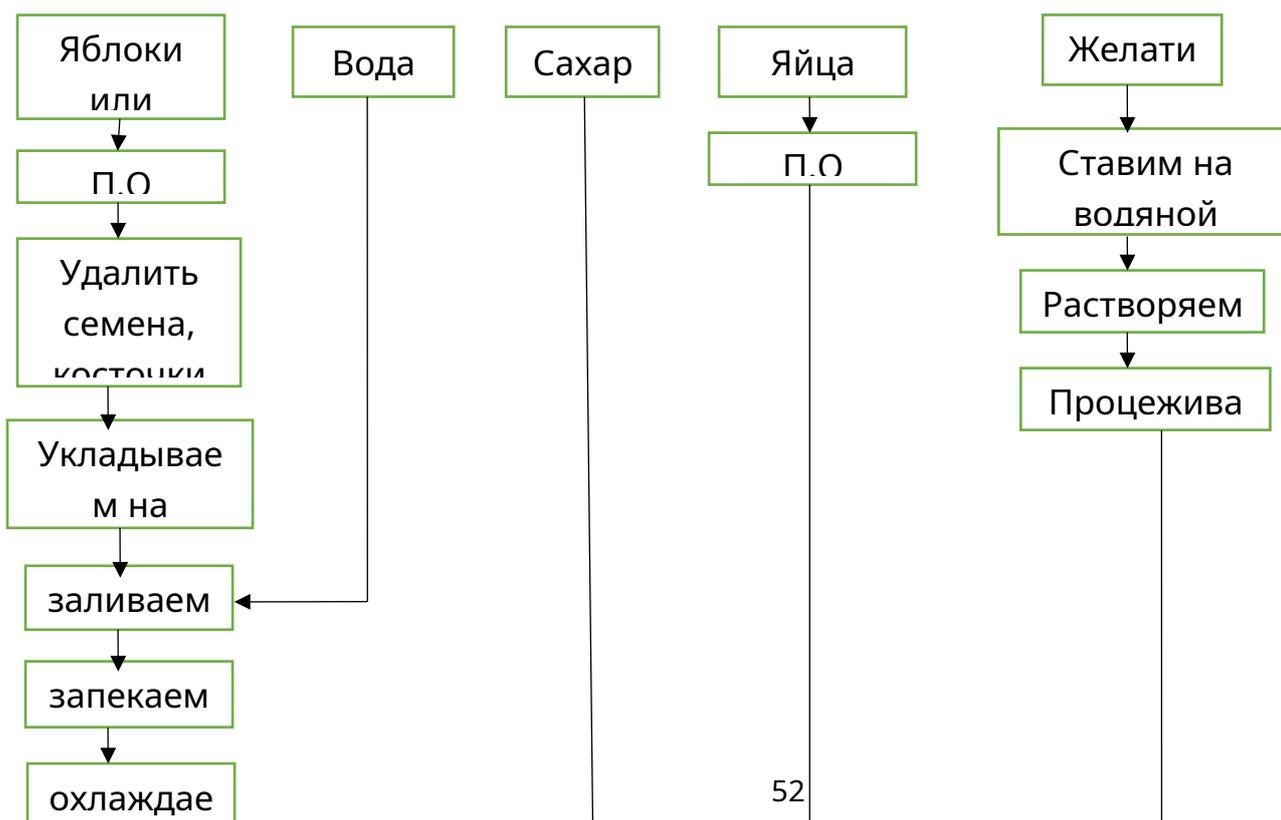
#### Технологическая схема «Мусс лимонный»

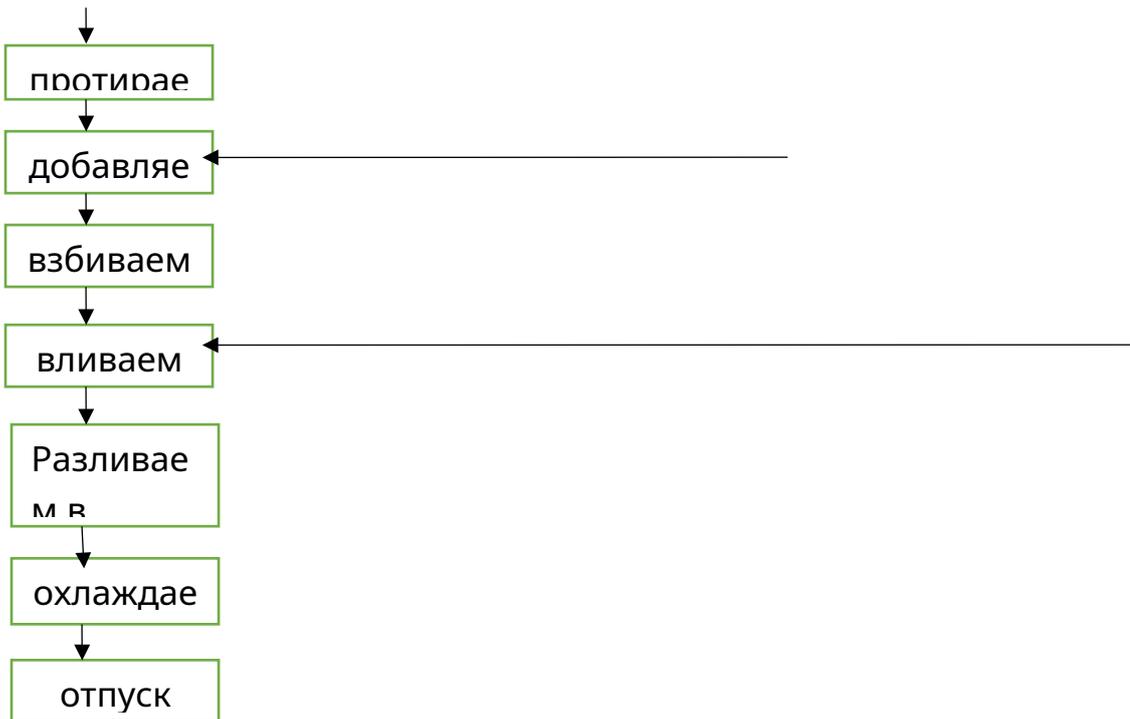




## Приложение Б

### Технологическая схема «Самбук яблочный или сливовый»

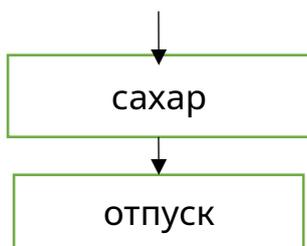




**Приложение В**

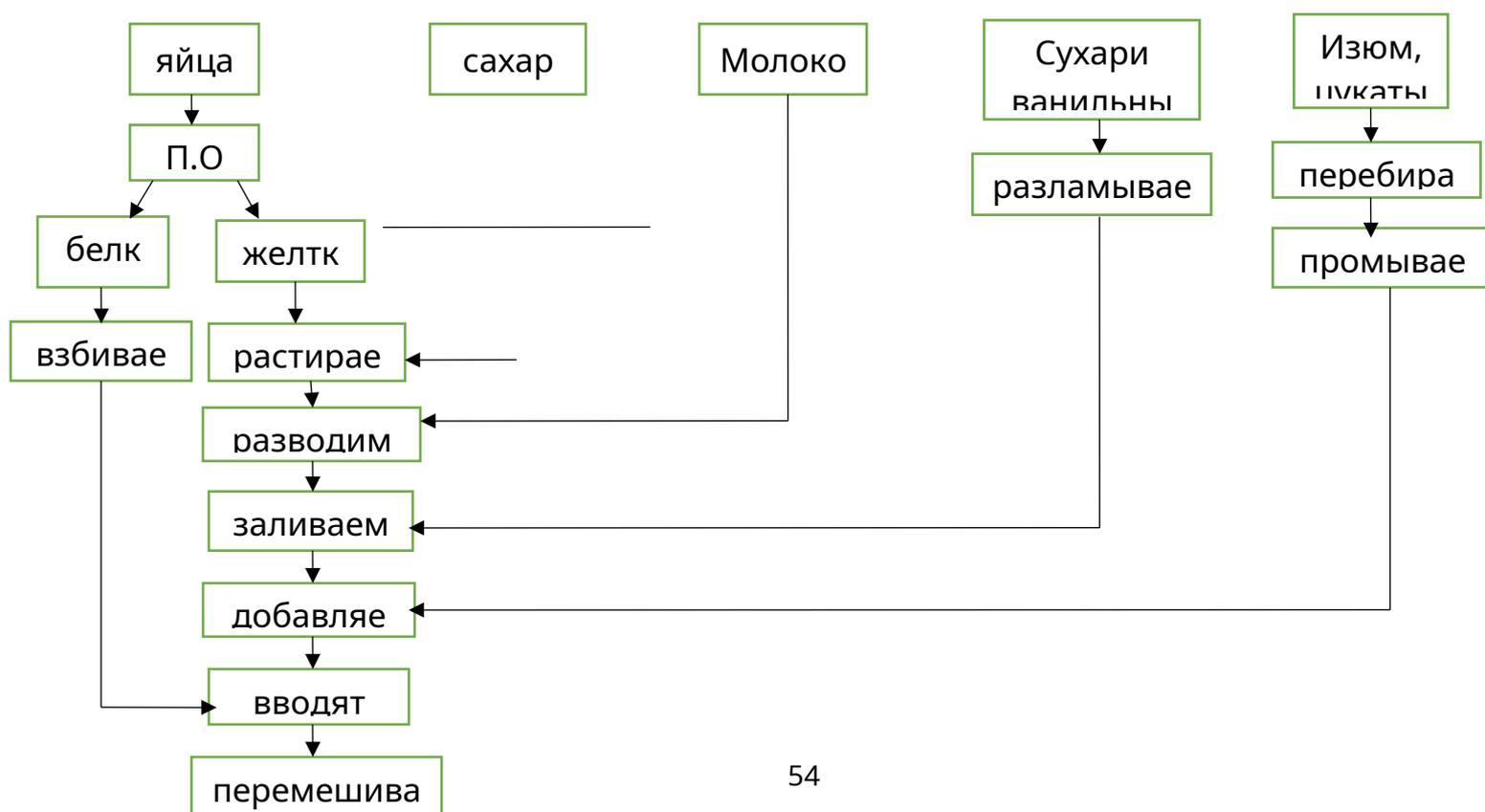
Технологическая схема  
«Яблоки печеные»





## Приложение Г

### Технологическая схема «Пудинг сухарный»



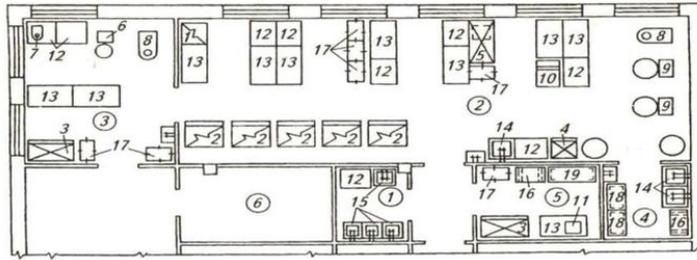


## Приложение Д



## **Приложение Е**

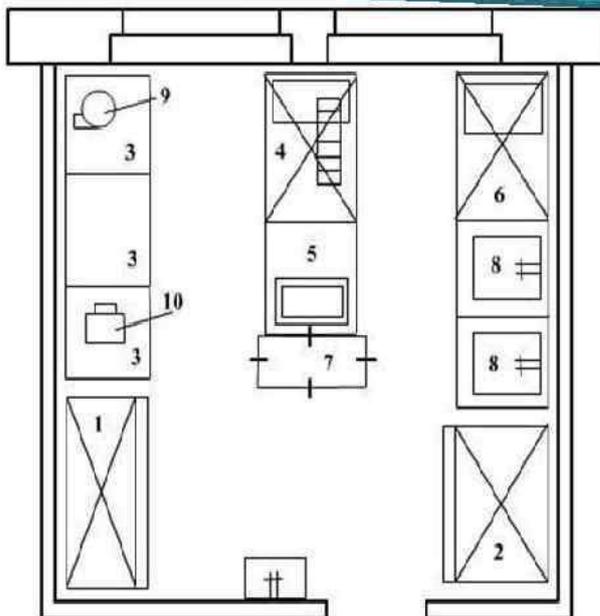
## Схема кондитерского цеха



Планировка кондитерского цеха мощностью 10 тыс. шт. в сутки:

*Помещения* (номера позиций заключены в кружки): 1 — помещение для подготовки яиц; 2 — отделение замеса теста, разделки и выпечки; 3 — помещение отделки изделий; 4 — моечная инвентаря; 5 — кладовая для продуктов; 6 — помещение для экспедиции.  
*Оборудование*: 1 — плита; 2 — пекарный шкаф; 3, 4 — холодильные шкафы; 5 — секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6 — универсальная машина; 7, 8 — взбивальные машины; 9 — тестомесильная машина; 10 — машина для раскатки теста; 11 — просиватель; 12, 13 — производственные столы; 14, 15 — моечная ванна; 16 — подтоварник; 17 — тележка-стеллаж; 18, 19 — стационарные стеллажи

## Схема холодного цеха



- 1 - холодильный шкаф ШХ -08;
- 2 - холодильный шкаф ШХ -06;
- 3 - производственные столы;
- 4 - низкотемпературный прилавок СН-0,15;
- 5 - сластер Siemens;
- 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2;
- 7 - передвижной стеллаж;
- 8 - моечная ванна ВМ-2СМ;
- 9 - машина для нарезки вареных овощей МПО-1-02,
- 10- раковина