

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Допущена к защите

Зам. Директора по УР

Н. М. Табакова

«14» июня 2023

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА В ОБЩЕДОСТУПНОЙ СТОЛОВОЙ
НА 110 МЕСТ РАЗРАБОТКА ПЛАНА-МЕНЮ, ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ С ОФОРМЛЕНИЕМ НОРМАТИВНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент 4 курса группы ПКД
-4/19

Тарасова Светлана

Сергеевна

Гаранина Альфия Рашидовна

Руководитель

Содержание.

Введение	3
Глава 1. Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции.....	5
1.1. Историческая справка.....	5
1.2. Общая характеристика вида кулинарной продукции	7
1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции	9
Глава 2. Характеристика предприятия	12
2.1. Общая характеристика предприятия	12
2.2. Ассортимент продукции структурного подразделения	14
2.3. Организация работы структурного подразделения	16
Глава 3. Разработка технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции	18
3.1. Разработка фирменных блюд (изделий)	18
3.2. Расчет сырья и энергетической ценности блюд (изделий).....	22
3.3. Организация рабочего места при приготовлении сложной кулинарной продукции ...	25
Глава 4. Планирование основных показателей производства	27
4.1. Расчет пропускной способности торгового зала	27
4.2. Расчет производственной программы предприятия	28
4.3. Расчет численности производственных работников	37
Заключение	40
Список использованных источников	41
Приложение	45

Общественное питание - отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции .

На данный момент предприятия общественного питания набирают большой оборот.

Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома . Общественное питание занимает особое место в сфере услуг. Это обеспечивается появлением новых технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание 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 , что в наши дни является немало важным фактором для населения .

Термин "общественное питание" согласно ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" можно определить, как "самостоятельную отрасль экономики, состоящую из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующую питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов , как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг. Как видно из определения предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах, однако наряду с этими функциями необходимо выделить такую функцию общественного питания как "организация досуга и социальных мероприятий населения".

Услуги общественного питания являются особыми по важности и масштабу. Они занимают определяющее место на отраслевом рынке предоставления потребительских услуг. Именно услуги общественного питания формируют эффективный механизм удовлетворения потребностей населения в удовлетворении индивидуальных, персонифицированных потребностей потребителей не только в услугах по организации питания , но и по организации досуга населения. Услуги общественного питания на рынке потребительских услуг - категория исторически развивающаяся, изменяющаяся. На том

или ином этапе экономического развития нашей страны одни услуги прочно входят в жизнь, становятся традиционными, другие только зарождаются.

Сладкие блюда и кондитерские изделия, в том числе мучные, являются лакомствами и предназначены для того, чтобы своим видом, вкусом и ароматом дарить радость людям и в праздники и в будни. Ни одна знаменательная дата не может быть не отмечена праздничным тортом или другими кондитерскими сладкими блюдами. Каждое предприятие общественного питания характеризуется определенными признаками. Основными из них являются: тип, основной контингент потребителей, характер суточного рациона, ассортимент продукции и напитков, методы и формы обслуживания потребителей, формы расчета с ними, состав и планировка помещений, число мест для потребителей, характер организации производства, место предприятия в системе управления, размещение его на территории населенного пункта, возможная трансформация предприятия.

Глава 1. Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции .

1.1. Историческая справка .

Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского *desservir* (убирать со стола). Десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки. Правда, непонятно, считать ли десертом жевательную резинку. История десертов насчитывает тысячи лет. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей восточных и европейских национальных кухонь.

Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Те сладости, что мы имеем сегодня, далеки от оригинальных блюд по вкусу, питательной ценности и содержанию витаминов. Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение. Однако, не следует баловать себя сладким каждый день, особенно если Ваш образ жизни нельзя назвать активным.

Главное назначение десерта - завершить прием пищи, причем не наполнить желудок окончательно, а сгладить эффект всех предыдущих блюд. В настоящее время истинно исторический смысл этого слова искажается. Французы понимали под десертом блюдо легкое, воздушное, придумывали рецепты десертов, обладающих освежающим, бодрящим эффектом.

Вот почему в истинно французском понимании в категорию десертов относятся свежие ягоды, разнообразное по своему вкусу, цвету желе, свежие фрукты, свежавыжатые соки. По вкусу десерты, приготовленные из указанных продуктов, слегка кисловатые, но не чересчур сладкие. Современные рецепты настоящих десертов учитывают данную особенность.

Разнообразие рецептов десертов

Видов десертов в современной и традиционной кулинарии насчитывается большое множество. Но все рецепты десертов можно разделить на несколько крупных категорий: Холодные: температура данных десертов достаточно низка.

Горячие: десерты с высокой температурой. К этой группе относятся такие напитки, как чай, какао, кофе, кофейные напитки. Плюсом их является то, что они оказывают положительное воздействие в нескольких направлениях: ускоряют прохождение пищи по пищеварительному тракту, энергетизируют, повышают настроение.

1.2. Общая характеристика вида кулинарной продукции.

Десерт – это блюдо, завершающее трапезу. И даже если эта трапеза была обычной, удачный десерт сделает ее запоминающейся благодаря приятному сладкому послевкусию. Поэтому рекомендуется уделять десерту ничуть не меньше внимания, чем всем остальным блюдам в вашем меню. Десерты могут быть разными по консистенции, компонентам, вкусу, размеру порций. Температура подачи горячих десертов должна быть 70-75 градусов.

К сложным горячим десертам относятся:

- суфле;
- пудинги;
- блюда из яблок;
- фондю;
- фламбе.

Однако многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов citrusовых, лимонная кислота, кофе, какао, вино.

В качестве желирующих веществ можно использовать продукты животного и растительного происхождения – желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароид, фуцелларан, а также альгинат натрия и пектиновые вещества.

Методы приготовления десертов постоянно меняются от простых до приготовления сложных комбинированных и многослойных десертов. Первые десертные блюда требовали минимальных усилий для их приготовления. Сейчас же с учетом развития промышленности эти кулинарные изделия прошли через значительные изменения в производстве.

Определение ряда способов приводятся в ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».

Многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обуславливают многочисленность методов обработки.

От методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависит:

- количество отходов; так, при механической обработке яблок количество отходов составляет 30%, а при мариновании -30% ;
- величина потерь основных пищевых веществ; например, при жарке тыквы потеря витамина С составляет 55% , при запекании - 37% ;
- потери массы; так, при варке тыквы масса уменьшается на 17% , а при жарке – на 22 %,
- вкус блюда;
- усвояемость готовой продукции; например, десерт из свежих фруктов (яблок) усваиваются, как правило , быстрее и легче, чем жаренных во фритюре.

Выбор метода кулинарной обработки во многом зависит от свойств продукта. Используя различные методы кулинарной обработки, технолог может получать кулинарную продукцию с заданными свойствами и соответствующего качества.

1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции .

Основные операции по контролю включают следующие действия:

- определение фактического состояния объекта (сырья, полуфабриката) в данный момент времени;
- прогнозирование состояния и поведения объекта на заданный и будущий момент времени;
- изменение состояния и поведения сырья, полуфабрикатов при обеспечении и соблюдении необходимых параметров технологического процесса (хранения, обработки, реализации).

В общественном питании контроль качества кулинарной продукции, помимо работников, занятых непосредственно ее производством, осуществляют санитарно-технологические и технологические пищевые лаборатории, а также органы государственного контроля и надзора и общественные организации. Необходимость контроля за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продукции вызывается тем, что в процессе хранения, при нарушении правил транспортирования может ухудшиться их качество.

На предприятиях общественного питания осуществляется контроль входной, операционный, приемочный. Для осуществления этих видов контроля в предприятиях необходимо создавать службы контроля качества или назначать ответственных за качество поступающего сырья, материалов, оборудования и выпускаемой продукции. Состав служб и ответственные утверждаются приказом по предприятию. Система контроля качества включает следующие элементы:

Входной контроль качества поступающего сырья, полуфабрикатов при приемке их от поставщиков, других предприятий или участков производства с целью определения соответствия продукции нормативной документации, регламентирующей качество.

Операционный контроль на отдельных этапах технологического процесса с целью определения правильности его выполнения и своевременного выявления нарушений норм закладки и технологии производства продукции.

Приемочный контроль качества продукции на заключительном этапе технологического процесса изготовления, в ходе которого принимается решение о ее пригодности к реализации или поставке

В настоящее время на предприятиях общественного питания в основном качество продукции оценивают по органолептическим показателям. Этот контроль осуществляют бракеражные комиссии, в состав которых могут входить директор (его заместитель), заведующий производством (его заместитель), инженер-технолог, повар-бригадир или высококвалифицированный повар, кондитер, санитарный работник или член санитарного поста предприятия, работник технологической лаборатории. На небольших предприятиях бракеражная комиссия состоит из руководителя предприятия, заведующего производством или повара-бригадира, повара (кондитера) высокой квалификации и санитарного работника. Высококвалифицированные повара (кондитеры) могут быть наделены правом проведения самобракеража заказных (фирменных) блюд. К бракеражу привлекаются также представители общественной организации.

В своей работе бракеражные комиссии руководствуются положением о бракераже пищи на предприятиях общественного питания, Сборником рецептур, технологическими и технико-технологическими картами, ТУ и ТИ. Оценка качества продукции при бракераже проводится по общепринятой 5 балльной системе.

В состав бракеражной комиссии входят руководитель объекта общественного питания (заведующий производством (столовой) учреждения образования или повар столовой (другое уполномоченное лицо), представитель администрации учреждения образования, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за учреждением образования или медицинский работник учреждения образования (далее - медицинский работник), дежурный по объекту общественного питания педагогический работник.

Бракераж предназначен для выявления бракованной продукции на всех стадиях производственного процесса:

Даёт возможность проверить, из продуктов какого качества готовят пищу.

Оценить пригодность готовой пищи.

Проводимые мероприятия позволяют своевременно выявить нарушения и предотвратить возможные негативные последствия.

Качество проверяемых продуктов определяются по нескольким признакам-общий внешний вид, вкус, запах, консистенция. Каждый из показателей должен

соответствовать нормам: внешний вид приготовленного блюда должен быть соответствующим требованиям к нему. Блюдо не должно быть деформировано, так же должен быть «здоровый» цвет. Внешний вид приготовленного блюда играет очень большую роль, так как это первое, что воспринимается и после этого человек решает, будет он есть это блюдо или нет. Далее, внимание уделяется запаху. По запаху можно определить свежесть продуктов, качество обработки. Запах должен вызывать аппетит, быть привлекательным. Вкус определяется уже непосредственно при приеме пищи. Вкус должен быть приятным, таким, каким подобает быть этому блюду, его консистенции и вкусовым качествам. Консистенция должна быть ненарушенной и не испорченной. К примеру, хлебобулочное изделие может быть рассыпчатым, а крем- однородным.

Критерия оценки качества блюд.

Оценка «отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.

Оценка «хорошо» означает что, были небольшие изменения внесенные в рецептуру или технологию приготовления, незначительных нарушений. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо .

Оценка «неудовлетворительно» означает брак этого блюда , так как были обнаружены серьезные нарушения при проведении проверки.

Вследствие этого комиссия должна оформить его на дополнительное исследование в лабораторию и снять с производства. Можно сделать вывод, что входившие в бракеражную комиссию должны высококвалифицированные люди, владеющие необходимыми знаниями и навыками.

Глава 2. Характеристика предприятия .

2.1. Общая характеристика предприятия.

Столовая — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии.

Столовые различаются:

1. по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетическая;
2. обслуживаемому контингенту потребителей: школьная, студенческая и т.п.;
3. месту расположения — общедоступная, по месту учебы, работы.

Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения данного района и приезжих. В столовых применяется метод самообслуживания потребителей с последующей оплатой. Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам. Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений. Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на столы.

Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек. Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой — для учащихся I-V классов, второй — для учащихся VI-XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые

полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения данного района и приезжих. В столовых применяется метод самообслуживания потребителей с последующей оплатой.

Цель работы столовой - организация питания, досуга, потребителей. Режим работы столовой установлен: с 8 часов утра до 20 часов вечера. "Просто Столовая" находится по адресу: г.Чебоксары, проспект Ивана Яковлева, 2А.

2.2. Ассортимент продукции структурного подразделения.

Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учётом специфики обслуживаемы контингентов и рационов питания.

Столовая как вид предприятий общественного питания характеризуется: единым меню на день, набор блюд меняется изо дня в день, цикл повтора обычно 1—2 недели. Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учётом специфики обслуживаемы контингентов и рационов питания. Для каждого предприятий общественного питания в зависимости от его типа и категории устанавливается ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. В соответствии с ассортиментным минимумом в кафе или столовых составляется меню — перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день. Слово «меню» - происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах и кафе перечисление блюд для приемов и другого обслуживания. (Второе определение «меню» — это бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут название блюд.)

Отдельно составляется прейскурант постоянных порционных блюд, вин и винно-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия.

Слово «прейскурант» происходит от немецких слов «прейс» — цена и «курант» — постоянная. В винно-водочном прейскуранте ресторанов для водки и вин, а также напитков, фруктов, кондитерских и табачных изделий цена всегда постоянная.

Ежедневно меню составляется заведующим производством, и передается калькулятору для определения продажных цен блюд.

Затем меню утверждается директором предприятия.

Блюда, включенные в меню, должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия; внимательное изучение спроса посетителей позволяет правильно определить, какое количество блюд того или иного наименования необходимо готовить каждый день.

Ассортимент блюд:

-каша гречневая рассыпчатая

- мясо жареное крупным куском
- борщ
- рыба жареная с гарниром
- мясо отварное с гарниром
- картофель отварной с луком
- гречневые блинчики
- валованы с карамельными яблоками
- шоколадный пудинг с апельсиновым соусом
- яблочные клецки с ванильным соусом
- шоколадное суфле
- рисовый пудинг.

2.3. Организация работы структурного подразделения.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, 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 готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- 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.;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

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).

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть при-точно-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.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-П, машина для приготовления картофельного пюре).

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. Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест.

Глава 3. Разработка технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции.

3.1. Разработка фирменных блюд.

Основным нормативным документом, регулирующим разработку фирменных и новых блюд является ГОСТ Р 53996-2010.

ГОСТ 32691-2014 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

В содержании данного документа также даются ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Указанные нормативные документы содержат следующие термины:

Фирменное блюдо (изделие) – блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия (объекта) питания.

Примечание: фирменное блюдо (изделие) отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд (изделий), предусмотренных официально изданными сборниками рецептур блюдам, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий на территории государства, принявшего стандарт; специфика предприятия (объекта) включает национальные, региональные и другие особенности.

Новое блюдо (изделие) – блюдо (изделие), приготовленное на основе новой рецептуры и (или) технологии, и (или) новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов. Примечание: новые блюда (изделия) включают фирменные блюда (изделия).

Таблица 1.Рецептура на блюдо "Шоколадное суфле".

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
	Масса брутто	Масса нетто
1	2	3
Шоколад	35	35
Сливочное масло	25	25
Сахар	35	35
Яичные желтки	17	17
Яичные белки	68	68
Выход	-	180

Технология приготовления: Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения.

Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в пароконвектомате в течение 12-15 мин. Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде.

Требования к качеству :

Вкус - шоколадный, сладкий.

Цвет -верхней корочки от золотистого до коричневого, на срезе коричневого .

Консистенция - пышная, мягкая, однородная.

Таблица 2. Рецепттура на блюдо "Апельсины запеченные с сахаром".

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
	Масса брутто	Масса нетто
1	2	3
Апельсины	150	150
Тростниковый сахар	20	20
Корица	1.5	1.5
Шоколадный топпинг	30	30
Выход	-	200

Технология приготовления: Апельсины помыть, разрезать на половинки, чтобы получились устойчивые полусферы. Ножом аккуратно удалить видимые косточки .Мякоть разрезать на 4-6 секторов. Смешать тростниковый сахар и молотую корицу, посыпать достаточно обильно поверхность разрезанных

апельсинов. Подготовленные плоды поставить в разогретый до 200 градусов пароконвектомат . Запекать апельсины около 5 минут. Подавать с шоколадным топпингом.

Требования к качеству:

Вкус и запах - кисло-сладкий, приятный , запах апельсинов .

Цвет - оранжевый.

Консистенция - сочная.

Таблица 3. Рецепт на блюдо "Запеченные яблоки с корицей в духовке".

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
	Масса брутто	Масса нетто
1	2	3
Сахар	12.5	12.5
Яблоки	157	140
Сливочное масло	10	10
Корица молотая	1.5	1.5
Выход	-	164

Технология приготовления: Яблоки вымыть и обсушить. В отдельной миске соединить сахар и молотую корицу, перемешать. Срезать у яблок верхушку возле плодоножки в виде воронки. Ложкой вынуть из яблок немного мякоти, стараясь не повредить стенки, так как через проколы в стенках из яблока будет вытекать сок. Насыпать внутрь яблок подготовленную сухую смесь сахара и корицы. Сверху положить по кусочку сливочного масла. Выложить яблоки в форму для запекания и накрыть их срезанными ранее яблочными "крышечками". Вскипятить воду и влить в форму к яблокам. Запекать яблоки с корицей в предварительно разогретом до 190 градусов пароконвектомате около 20-30 минут. Готовые яблоки вынуть из формы и подать .

Требования к качеству:

Внешний вид - яблоки без сердцевины, сохранившие форму, посыпанные сахаром с корицей.

Вкус и запах- вкус сладкий или кисло-сладкий, аромат печенных яблок.

Цвет - от светло-золотистого до сероватого.

Консистенция - мягкая, яблоки не хрустят.

Технико - технологическая карта на блюдо представлена в приложении А , фотоиллюстрация в приложении Г .

3.2. Расчет сырья и энергетической ценности блюд.

1. "Запеченные яблоки с корицей в духовке".

Для расчета массы нетто продуктов применяла фирменную рецептуру .

Яблоки $157 \cdot (100-12)/100=140$

Энергетическая ценность продукта – это количество определенной энергии, которая вырабатывается в процессе биологического окисления жиров, углеводов и белков, составляющих готовый продукт.

Энергетическая ценность продукта является важной информацией, которая уведомляет потребителя об основных свойствах изделия и его калорийности.

Энергетическая ценность производится по формуле:

$$(\text{Белки} \times 4) + (\text{Жиры} \times 9) + (\text{Углеводы} \times 4)$$

В таблицах приведен расчет энергетической ценности на разработанные фирменные блюда выпускной квалификационной работы.

Таблица 4. Содержание основных пищевых веществ в наборе сырья для блюда "Апельсины запеченные с сахаром".

Наименование сырья	Масса нетто, г.	Содержание основных пищевых веществ					
		белки		жиры		углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Апельсины	150	0,9	1,3	0,2	0,3	8,1	12,1
Тростниковый сахар	20	0	0	0	0	99,4	19,8
Корица	1.5	3,9	0,04	3,2	0,04	79,8	1,2
Шоколадный топпинг	30	1,5	0,4	3,7	1,1	57,1	17,1
Выход	200	-	1,74	-	1,44	-	50,2

Таблица 5. Содержание пищевых веществ с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке в блюде «Апельсины запеченные с сахаром»

Наименование позиции	Масса порции, г	Содержание основных пищевых веществ		
		белки	жиры	углеводы
Содержание основных пищевых веществ в полуфабрикate до тепловой обработки, г	200	1,7	1,4	50,2

Продолжение таблицы 5. Содержание пищевых веществ с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке в блюде «Апельсины запеченные с сахаром»

Сохранность после тепловой обработки, %	-	94	88	91
Содержание основных пищевых веществ после тепловой обработки, г	180	1,6	1,2	45,6

Энергетическая ценность одной порции (180г) «Апельсины запеченные с сахаром»:

$$1,6 \times 4 + 1,2 \times 9 + 45,6 \times 4 = 6,4 + 10,8 + 182,4 = 199,6 = 200 \text{ ккал.}$$

Таблица 4. Содержание основных пищевых веществ в наборе сырья для блюда "Шоколадное суфле".

Наименование сырья	Масса нетто, г.	Содержание основных пищевых веществ					
		белки		жиры		углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Шоколад	35	5,4	1,9	35,3	12,3	56,5	19,7
Сливочное масло	25	1	0,2	72,5	18,1	1,4	0,3
Сахар	35	0	0	0	0	99,7	34,9
Яичные желтки	17	16,2	2,7	31,2	5,3	1	0,2
Яичные белки	68	11,1	7,5	0	0	0	0
Выход	180	-	12,3	-	35,7	-	55,1

Таблица 5. Содержание пищевых веществ с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке в блюде «Шоколадное суфле »

Наименование позиции	Масса порции, г	Содержание основных пищевых веществ		
		белки	жиры	углеводы
Содержание основных пищевых веществ в полуфабрикate до тепловой обработки, г	180	12,3	35,7	55,1
Сохранность после тепловой обработки, %	-	94	88	91
Содержание основных пищевых веществ после тепловой обработки, г	160	11,5	31,4	50

--	--	--	--	--

Энергетическая ценность одной порции (160г) «Суфле шоколадное »:

$$11,5 \times 4 + 31,4 \times 9 + 50 \times 4 = 46 + 282,6 + 200 = 528,6 = 529 \text{ ккал.}$$

Таблица 4. Содержание основных пищевых веществ в наборе сырья для блюда "Запеченные яблоки с корицей в духовке".

Наименование сырья	Масса нетто, г.	Содержание основных пищевых веществ					
		белки		жиры		углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Сахар	12,5	0	0	0	0	99,7	12,4
Яблоки	157	0,4	0,6	0,4	0,6	9,8	15,3
Сливочное масло	10	1	0,1	72,5	7,2	1,4	0,1
Молотая корица	1,5	3,9	0,05	3,2	0,04	79,8	1,2
Выход	181	-	0,8	-	7,8	-	29

Таблица 5. Содержание пищевых веществ с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке в блюде «Запеченные яблоки с корицей в духовке »

Наименование позиции	Масса порции, г	Содержание основных пищевых веществ		
		белки	жиры	углеводы
Содержание основных пищевых веществ в полуфабрикате до тепловой обработки, г	181	0,8	7,8	29
Сохранность после тепловой обработки, %	-	94	88	91
Содержание основных пищевых веществ после тепловой обработки, г	160	0,7	6,9	26,3

Энергетическая ценность одной порции (160г) «Запеченные яблоки с корицей в духовке »:

$$0,8 \times 4 + 6,9 \times 9 + 26,3 \times 4 = 3,2 + 62,1 + 105,2 = 170,5 = 171 \text{ ккал.}$$

3.3. Организация рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов

Раскрывая организацию рабочего места, необходимо указать в каком цехе производится данная продукция, описать каким оборудованием оснащается рабочее место, какие и для каких операций используются инструменты, инвентарь и посуда. Необходимо обратить внимание на соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности.

Таблица 10. Карта технологического процесса приготовления: «Апельсины запеченные с сахаром»

№п/п	№ Операция	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
1	2	3	4	5
Овощной цех				
1	первичная обработка	Производственный стол Ванна моечная	СП-1200 Вм-800	Доска разделочная «ОС», нож «ОС», тара
Горячий цех				
2	приготовление п\ф	Производственный стол	СП-1200	Ложка
3	Запекание	Пароконвектомат	ПМ-800	Сковорода, лопатка
4	Сервировка, отпуск	Производственный стол	СП-1200	Сервировочная тарелка

Таблица 11. Карта технологического процесса приготовления: «Суфле шоколадное »

№п/п	№ Операция	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь,
------	---------------	------------------------------	-----------------------	----------------------------

				посуда, инструменты
1	2	3	4	5
Кондитерский цех				

Продолжение таблицы 11. Карта технологического процесса приготовления
«Суфле шоколадное»

1	Замешивание ингредиентов	Производственный стол	СП-1200	Тара, ложка
Горячий цех				
2	Выпекание	Пароконвектомат	ПМ-800	Формочки
3	Сервировка, отпуск	Производственный стол	СП-1200	Сервировочная тарелка

Таблица 12. Карта технологического процесса приготовления: «Запеченные
яблоки с корицей в духовке»

№п/п	№ Операция	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
1	2	3	4	5
Овощной цех				
1	Первичная обработка	Производственный стол Ванна моечная	СП-1200	Доска разделочная «ОС», нож «ОС», тара
Горячий цех				
2	Приготовление п/ф	Производственный стол	СП-1200	Ложка
3	Запекание	Пароконвектомат	ПМ-800	Сковорода, лопатка
4	Сервировка, отпуск	Производственный стол	СП-1200	Сервировочная тарелка

Глава 4. Планирование основных показателей производства.

4.1 Расчет пропускной способности торгового зала.

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитывается по формуле (1):

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \times U \times X_{\text{ч}}}{100} \quad (1)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала (количество посадочных мест);

U – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X_{\text{ч}}$ – загрузка зала в данный час, %.

Таблица 1 - Пропускная способность торгового зала

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Загрузка зала, %	Количество посетителей
1	2	3	4
Завтрак			
8-9	3	30	99
9-10	3	20	66
10-11	3	20	66
Обед			
11-12	2	40	88
12-13	2	60	132
13-14	2	90	198

14-15	2	70	154
15-16	2	40	88
Перерыв			
Ужин			

Продолжение таблицы 1. Пропускная способность торгового зала.

17-18	2	30	66
18-19	2	30	66
19-20	2	20	44
Итого	-	-	1067

4.2. Расчет производственной программы предприятия

Общее количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, определяется по формуле (2):

$$P_d = N_d m, \quad (2)$$

где P_d — общее количество блюд;

N_d — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления блюд.

$$P_d = 264 \times 2 = 528 (\text{завтрак})$$

$$P_d = 660 \times 3 = 1980 (\text{обед})$$

$$P_d = 176 \times 2 = 352 (\text{ужин})$$

Таблица 2 – Определение количества блюд для расчетного меню

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего кол-ва блюд	от данной группы блюд	от общего кол-ва блюд	от данной группы блюд	от общего кол-ва блюд	от общего кол-ва блюд
Холодные блюда и закуски:	35		20		35	

рыбные, мясные салаты		70		70		70
молоко, кисломолочные продукты		30		30		30

Продолжение таблицы 2. Определение количества блюд для расчетного меню.

Супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие			25		90	
Горячие блюда: рыбные, мясные овощные, крупяные, яичные и творожные	50		35		50	
		60		80		60
		40		20		40
Сладкие блюда и горячие напитки	15		20		15	
Блюда	От общ. кол-ва	От дан. группы блюд	По виду	По ассортименту		
Завтрак						
Холодные блюда и закуски	35			185		
Рыбные, мясные, салаты		70				129
Молоко и кисломолоч.		30				56
Горячие блюда	50			264		
Рыбные, мясные		60				158
Овощн., круп.		40				106
Сладкие блюда и горячие нап.	15			79		79
Обед						

Холодные блюда и закуски	20		396	
Рыбные, мясные, салаты		70		277
Молоко и кисломолоч.		30		119
Супы	25		495	
Прозрачные,заправочные		90		446

Продолжение таблицы 2.Определение количества блюд для расчетного меню .

Втор.гор. блюда	35		693	
Рыбные, мясные		80		554
Овоц., круп.		20		139
Сладкие блюда и гор.напитки	20		396	396
Ужин				
Холодные блюда и закуски	35		123	
Рыбные, мясные, салаты		70		86
Молоко и кисломолоч. продукты		30		37
Вторые горячие блюда	50		176	
Рыбные, мясные		60		106
Овощные, крупяные		40		70
Сладкие блюда,гор.напи.	15		53	53

Расчеты производятся в соответствии с примерными нормами потребления, действующими в данном типе предприятия по формуле (3):

$$P_d = N n_d,$$

где P_d – общее количество напитков или хлеба;

n – норма потребления одним потребителем;

N_d – количество посетителей за день.

Таблица 3 – Определение количества напитков, кондитерских изделий и хлеба для расчетного меню

Наименование блюд	Единица измерения	Норма потребления на одного потребителя	Общее количество	Количество порций
1	2	3	4	5
Холодные напитки, в том числе	л			
Фруктовая вода				
Минеральная вода		0,02	21,34	107
Натуральный сок		0,01	10,67	53
Напиток собственного производства		0,01	10,67	53
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	0,05	53,35	2134
ржаной		0,02	21,34	853
пшеничный		0,03	32,01	1280
Мучные кондитерские изделия собственного производства	шт.	0,3	320	320
Конфеты, печенье, шоколад	кг.	0,005	5,33	107
Фрукты	кг.	0,01	10,67	53

Таблица 4 – Расчетное меню

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во блюд, шт
1	2	3	4
Завтрак			
СБР-22	Валованы с семгой	80	64
СБР-21	Валованы с окороком	80	65
СБР-85	Рыба под майонезом	200	53
СБР-301	Рыба отварная	350	53

СБР-361	Мясо жареное крупным куском	250	52
СБР-255	Каша гречневая рассыпчатая	165	106
ТТК-6	Йогурт с клубникой	150	56
ТТК-1	Шоколадное суфле	160	40
СБР-628	Чай с сахаром	200	39
Обед			

Продолжение таблицы 4. Расчетное меню .

СБР-4	Ассорти рыбное на хлебе	60	100
СБР-5	Ассорти мясное на хлебе	55	100
СБР-30	Салат из свеклы с черносливом	100	77
СБР-645	Кефир	200	119
СБР-109	Борщ	250	446
СБР-310	Рыба жареная с гарниром	292	270
СБР-357	Мясо отварное с гарниром	325	284
СБР-219	Крокеты картофельные	255	139
ТТК-2	Апельсины запеченные с сахаром	180	166
СБР-630	Чай с молоком	150	100
СБР-635	Кофе черный	100	130
Ужин			
СБР-87	Жареная рыба под маринадом	160	53
СБР-98	Филе из кур. фарш	180	53
СБР-35	Салат овощной с яблоками и персиками	125	86
ТТК-4	Йогурт натуральный	150	27
СБР-200	Картофель отварной с луком	190	70
СБР-629	Чай с лимоном	200	25

ТТК-3	Запеченные яблоки с корицей	160	28
-------	-----------------------------	-----	----

Таблица 5 – Расчет количества продуктов

Наименование сырья	Рыба жареная		Мясо отварное		Борщ	
	1 порция, брутто, г/шт./мл	270 порций, брутто, кг/шт./л	1 порция, брутто, г/шт./м л	284 порций, кг/шт./л	1 порция, брутто, г/шт./м л	446 порци й, кг/шт./ л
1	2	3	4	5	6	7
Зубатка пятнистая	166	44,82				
Мука пшеничная	7	1,89				
Масло растительное	8	2,16				
Говядина			219	62,19		
Морковь			5	1,42	12	5,35
Лук репчатый			5	1,42	3	1,33
Петрушка			4	1,13		
Свекла					50	22,3
Капуста св.					25	11,15
Томатное пюре					12	5,35
Кулинарный жир					7	3,12
Сахар					5	2,23
Уксус 3%					4	1,78

Картофель					27	12,04
-----------	--	--	--	--	----	-------

Продолжение таблицы 5 – Расчет количества продуктов

Наименование сырья	Рыба отварная		Филе из курицы	
	1 порция, брутто, г/шт./мл	53 порций, кг/шт./л	1 порция, брутто, г/шт./мл	53 порций, кг/шт./л
1	4	5	6	7
Осетр	267	14,15		
Морковь	5	0,26	5	0,26
Лук репчатый	5	0,26	5	0,26
Петрушка	4	0,21		
Курица			147	7,8
Печень			51	2,7
Шпик			14	0,74
Сельдерей			2,5	0,13
Мадера			5	0,26
Мускатный орех			0,5	0,02

Продолжение таблицы 5 – Расчет количества продуктов

Наименование сырья	Жаренная рыба под маринадом		Каша рассыпчатая	
	1 порция, брутто, г/шт./мл	53 порций, брутто,	1 порция, брутто, г/шт./мл	53 порций,

		кг/шт./л		кг/шт./л
1	2	3	4	5
Мускатный орех	127	6,7		
Молоко			200	21,2
Сл. масло			15	1,59
Мука пшеничная	5	0,26		
Масло растительное	5	0,26		

Продолжение таблицы 5 – Расчет количества продуктов

Наименование сырья	Шоколадное суфле		Апельсины запеченные с сахаром		Запеченные яблоки с корицей	
	1 порция, брутто, г/шт./мл	40 порций, брутто, кг/шт./л	1 порция, брутто, г/шт./мл	166 порций, кг/шт./л	1 порция, брутто, г/шт./мл	28 порций, кг/шт./л
1	2	3	4	5	6	7
Шоколад	35	1,40				
Сливочное масло	25	1				
Сахар	35	1,40				
Яичные желтки	17	0,68				
Яичные белки	68	2,72				
Апельсины			150	24,90		
Тростниковый сахар			20	3,32		
Корица			1,5	249	1,5	0,042
Яблоки					157	4,40
Шоколадный топпинг			30	4,98		

Таблица 6 - Сводная ведомость

№ п/п	Наименование сырья	Единица измерения	Масса брутто/ количество
1	2	3	4

2	Зубатка пятнистая	кг	44,82
3	Мука пшеничная	кг	2,15
4	Масло растительное	кг	2,42
5	Говядина	кг	62,19
6	Морковь	кг	7,29
7	Лук репчатый	кг	3,27

Продолжение таблицы 6. Сводная ведомость.

8	Петрушка	кг	0,33
9	Свекла	кг	22,3
10	Капуста свежая	кг	11,15
11	Томатное пюре	кг	5,35
12	Кулинарный жир	кг	3,12
13	Сахар	кг	3,99
14	Уксус 3%	кг	1,78
15	Картофель	кг	12,04
16	Осетр	кг	14,15
17	Молоко	кг	21,2
18	Сливочное масло	кг	2,87
19	Курица	кг	7,8
20	Печень	кг	2,7
21	Шпик	кг	0,74
22	Сельдерей	кг	0,13
23	Мадера	кг	0,26
24	Орех мускатный	кг	6,72
25	Уксус 3%	кг	1,78
26	Шоколад	кг	1,40

27	Яйцо	шт	40
28	Апельсины	кг	24,90
29	Тростниковый сахар	кг	3,32
30	Корица	кг	0,29
31	Шоколадный топпинг	кг	4,98

4.3. Расчет численности производственных работников

Количество времени на изготовление блюд рассчитывается по формуле (4):

$$t = n \cdot K \cdot 100, \quad (4)$$

где t – количество времени на изготовление требуемого количества определённого блюда;

n – количество блюд (изделий) изготавливаемых за день, шт.;

K – коэффициент трудоемкости блюда;

100 – норма времени в секундах, необходимого для приготовления блюда, коэффициент трудоемкости которого равен 1;

$$t = 270 \times 0,9 = 24300 \text{ с}$$

Таблица 7 – Расчет времени на изготовление продукции

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд в день, шт.	Коэффициент трудоемкости	Кол-во времени, с
1	2	3	4	5
	Рыба жареная	270	0,9	24300
	Мясо отварное	284	0,6	17040
	Борщ	446	1,5	66900
	Рыба отварная	53	0,7	3710
	Каша рассыпчатая	106	0,3	3180
	Картофель отварной с луком	70	1,2	8400

	Филе из курицы	53	0,9	4770
	Жареная рыба под маринадом	53	1,0	5300
	Суфле шоколадное	10	1,2	4800
	Апельсины запеченные с сахаром	166	0,2	3320
	Запеченные яблоки с корицей	28	0,2	5600
Итого	-	-	-	147320

Расчетную численность работников определяется по формуле (5):

$$N_1 = \frac{\sum t}{3600 \times T_c \times \lambda} \quad (5)$$

где N_1 – расчетная численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек;

$\sum t$ - сумма времени на изготовление всех блюд, с.,

T_c – продолжительность смены, ч;

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

$$N_1 = \frac{147320}{3600 \times 11 \times 1,14} = 3,26$$

Общая численность производственных работников цеха с учетом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле (6):

$$N_2 = N_1 \cdot K_1 \quad (6)$$

где N_2 — общее число работников в цехе;

N_1 — расчетное количество работников;

K_1 — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни

$$N_2 = 3,26 \times 1,59 \approx 5 \text{ работников}$$

Таблица 8 – График работы поваров

Февраль															
Работники	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Иванов Л.Ю	р	р			р	р			р	р			р	р	
Петрова И.Н	р	р			р	р			р	р			р	р	
Семенова И.Г			р	р			р	р			р	р			Р
Николаева Д.И			р	р			р	р			р	р			Р
Гаврилова Т.И	Р	р			р	р			р	р			р	р	

Февраль													
Работники	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Иванов Л.Ю		Р	Р			р	Р			Р	Р		Р
Петрова И.Н		р	р			р	р			р	р		р
Семенова И.Г	Р			Р			Р	Р			Р	Р	
Николаева Д.И	р			р			р	р			р	Р	
Гаврилова Т.И		р	р			р	р			р	р		р

Заключение.

С каждым годом массовое питание все больше проникает в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является не мало важным фактором для населения; высвобождает из домашнего хозяйства дополнительную численность рабочих и служащих .

Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

В данной выпускной квалификационной работе проводилось изучение организация горячего цеха предприятия общественного питания, а именно: столовой общедоступной на 110 мест в городе Чебоксары. А также были разработаны фирменные блюда, которые можно внедрить в меню предприятия.

Список использованных источников.

1. ТР ТС 021/2011. Технический регламент таможенного союза. О безопасности пищевой продукции (введен в действие Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880).
2. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 N 458-ст).
3. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст).
4. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст).
5. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст).
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).
7. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).
8. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст).

9. ГОСТ 31988 – 2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст).

10. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст).

11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями и дополнениями).

12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654).

13. ГОСТ Р 7.0.100-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 декабря 2018 г. N 1050-ст).

14. ГОСТ Р 2.105-2019. Национальный стандарт Российской Федерации. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 апреля 2019 г. N 175-ст).

15. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

16. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
17. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с.
18. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учеб.пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.
19. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании :учебник для учреждений СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017 – 336 с.
20. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
21. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
22. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб.пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. - 250 с.
23. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
24. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.
25. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
26. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
27. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. –3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 192 с.

28. Потапова, И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.
29. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб.пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
30. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов : Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
31. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Л. Л. Счесленок. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.
32. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студ. учреждений СПО / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 432 с.
33. Харченко, Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с

Приложение А

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1

Запеченные яблоки с корицей в духовке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Запеченные яблоки с корицей в духовке", вырабатываемый и реализуемый «Просто Столовая».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	157	140
Сахар	12,5	12,5
Сливочное масло	10	10
Корица молотая	1,5	1,5
Выход	-	164

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яблоки вымыть и обсушить. В отдельной миске соединить сахар и молотую корицу, перемешать. Срезать у яблок верхушку возле плодоножки в виде воронки. Ложкой вынуть из яблок немного мякоти, стараясь не повредить стенки, так как через проколы в стенках из яблока будет вытекать сок. Насыпать внутрь яблок подготовленную сухую смесь сахара и корицы. Сверху положить по кусочку сливочного масла. Выложить яблоки в форму для запекания и накрыть их срезанными ранее яблочными "крышечками". Вскипятить воду и влить в форму к яблокам. Запекать яблоки с корицей в предварительно разогретом до 190 градусов пароконвектомате около 20-30 минут. Готовые яблоки вынуть из формы и подать .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – золотисто-красного цвета . Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Внешний вид - яблоки без сердцевины, сохранившие форму, посыпанные сахаром с корицей.

Вкус и запах- вкус сладкий или кисло-сладкий, аромат печеных яблок.

Цвет - от светло-золотистого до сероватого.

Консистенция - мягкая, яблоки не хрустят.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Технического регламента запеченные яблоки с корицей в духовке"О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 160г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	6,9	26,3	171

Ответственный за оформление ТТК в столовой

Зав. производством столовой

Приложение Б

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 2

Апельсины запеченные с сахаром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Апельсины запеченные с сахаром ", вырабатываемый и реализуемый «Просто Столовая ».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Апельсины	150	150
Тростниковый сахар	20	20
Корица	1,5	1,5
Шоколадный топпинг	30	30
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Апельсины помыть, разрезать на половинки, чтобы получились устойчивые полусферы. Ножом аккуратно удалить видимые косточки. Мякоть разрезать на 4-6 секторов. Смешать тростниковый сахар и молотую корицу, посыпать достаточно обильно поверхность разрезанных апельсинов. Подготовленные плоды поставить в разогретый до 200 градусов пароконвектомат . Запекать апельсины около 5 минут. Подавать с шоколадным топпингом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – оранжевого цвета с золотистой корочкой .Температура подачи блюда должна быть не менее 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - кисло-сладкий, приятный , запах апельсинов .

Цвет - оранжевый.

Консистенция - сочная.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Технического регламента Апельсины запеченные с сахаром "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	1,2	45,6	200

Ответственный за оформление ТТК в столовой

Зав. производством столовой

Приложение В

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____

«_____» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 3

Шоколадное суфле

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Шоколадное суфле", вырабатываемый и реализуемый «Просто Столовая».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Шоколад	35	35
Сливочное масло	25	25
Сахар	35	35
Яичные желтки	17	17
Яичные белки	68	68
Выход	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения.

Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в пароконвектомате в течение 12-15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – шоколадного цвета. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Вкус - шоколадный, сладкий.

Цвет - верхней корочки от золотистого до коричневого, на срезе коричневого.

Консистенция - пышная, мягкая, однородная.

6.2 Микробиологические показатели шоколадное суфле должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 160г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,5	31,4	50	529

Ответственный за оформление ТТК в столовой

Зав. производством столовой



Приложение Д

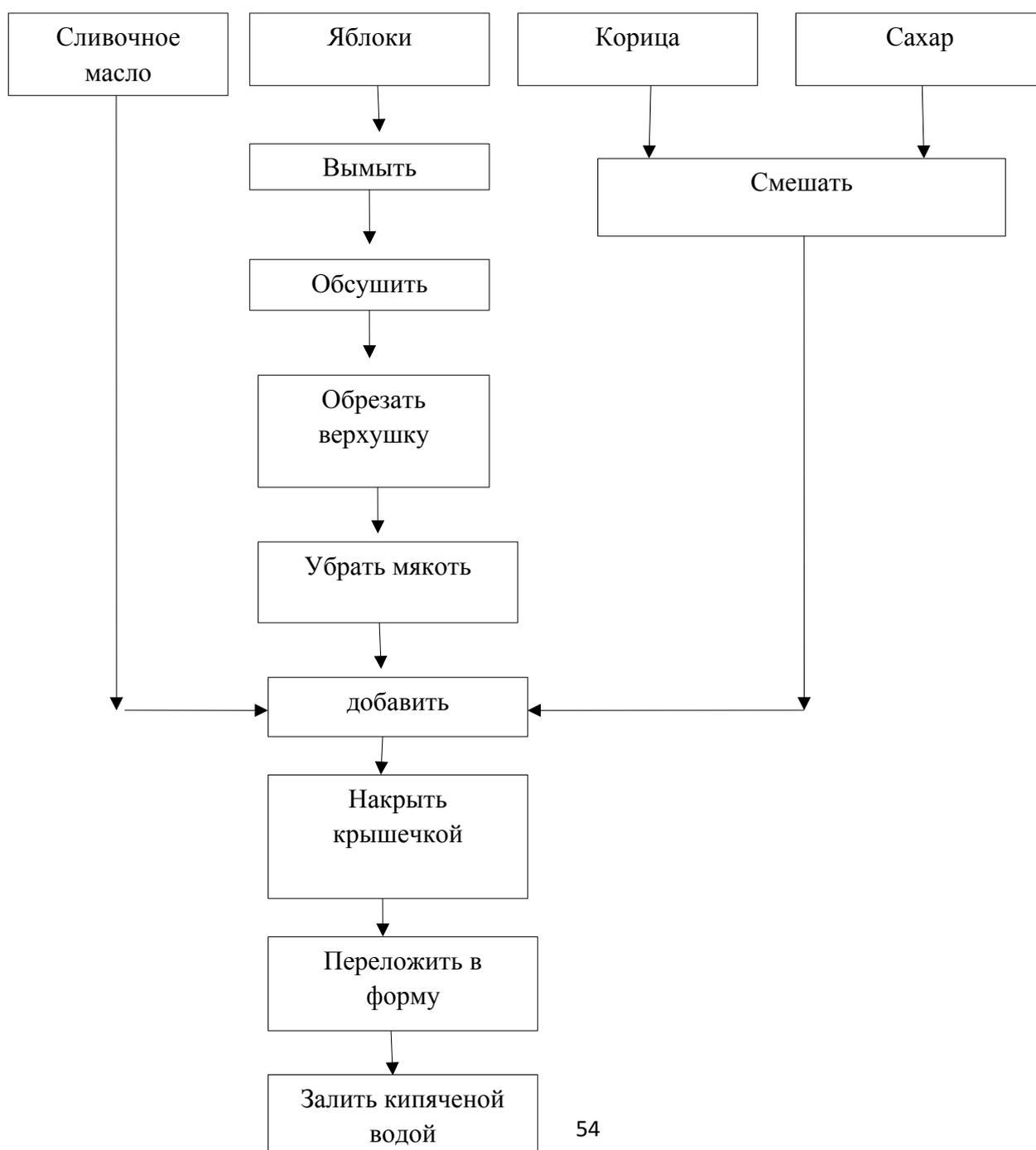


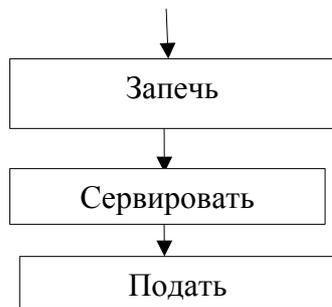
Приложение Е



Приложение Ж

Схема приготовления запеченных яблок с корицей





Приложение 3

Схема приготовления апельсинов запеченных с сахаром

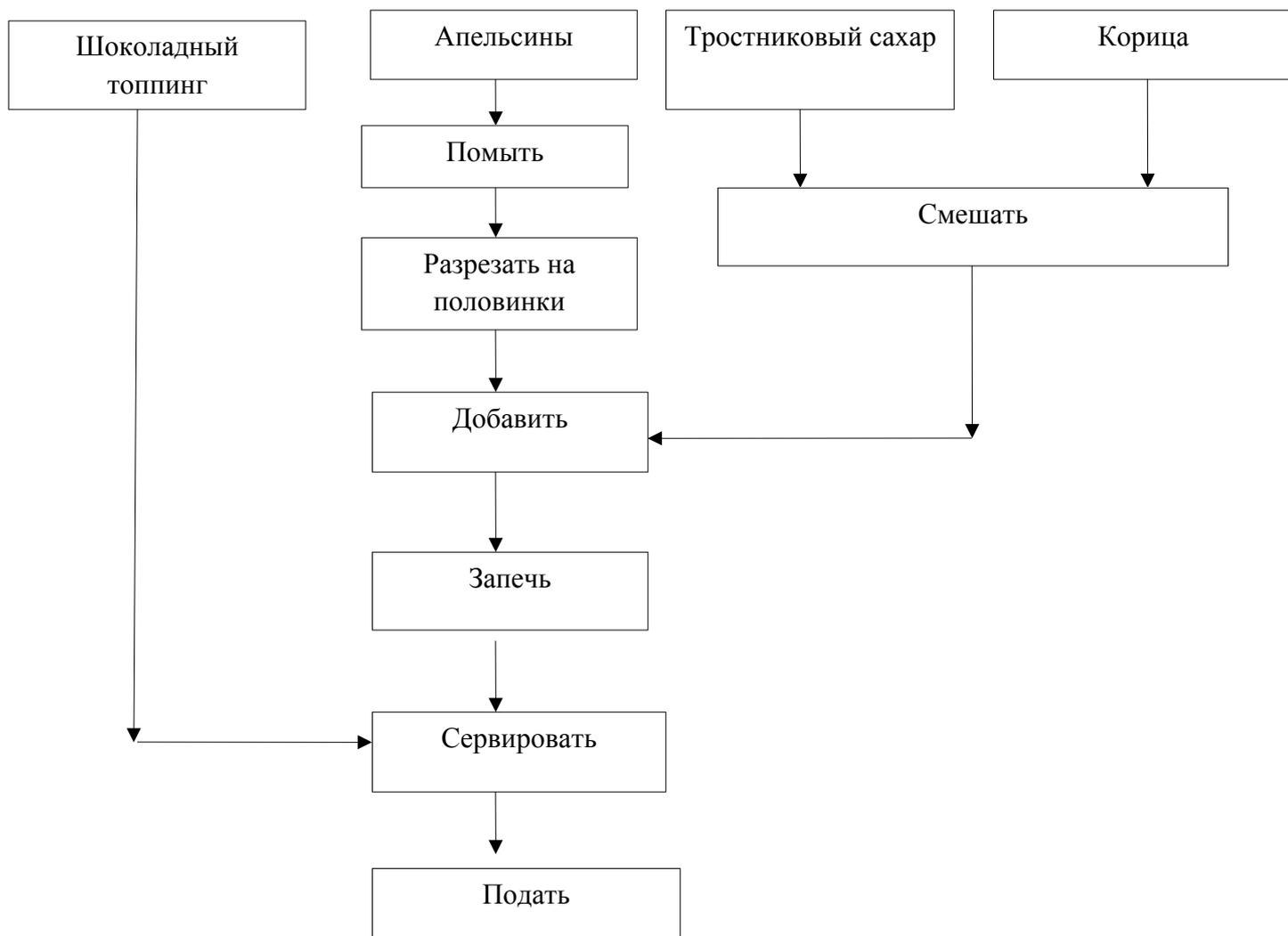


Схема приготовления шоколадного суфле

