Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области

«Новосибирский технологический колледж питания»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению курсовой работы**

**по профессиональному модулю**

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной

горячей кулинарной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

для студентов очного и заочного отделений

Новосибирск, 2018

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Методические указания по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукцииАвторы – составители: Е. А. Гранина, преподаватель первой категории, И. С. Селюнина, преподаватель высшей категории ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания» Рассмотрено на заседании цикловой комиссии организационно–технических и экономических дисциплин Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. А. Шокарева Рассмотрено на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. А. Фомичёва Согласовано с зав. методическим кабинетом.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е. В. Королева«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  |  |  |
|  |  |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

Данные методические указания созданы с целью оказания помощи студентам при выполнении индивидуальной курсовой работы по специальности 19.20.10 Технология продукции общественного питания и оформлению расчетно-пояснительной записки.

Курсовая работа по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции состоит из расчетно-пояснительной записки и приложений. В расчетно-пояснительной записке последовательно излагается содержание работы, приводятся все основные расчеты, таблицы, схемы в соответствии с заданием. В приложение выносятся иллюстративный материал, объемные таблицы, фотоснимки, плакаты.

Методические указания включают структуру курсовой работы, требования к оформлению, собственно указания по выполнению курсовой работы.

Организационный раздел курсовой работы выполняется под руководством преподавателей организационно-технических дисциплин. Опытно-экспериментальный раздел выполняется под руководством преподавателей технологических дисциплин. По утвержденной теме руководитель выдает студенту задание на курсовую работу (приложение А).

Проверку и составление письменной рецензии руководители курсовой работы осуществляют вне расписания учебных занятий.

Студенты обязаны своевременно представить распечатанную работу на проверку и рецензию.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка выставляется при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок для ее выполнения.

1. **СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа должна иметь четкую структуру и правильное оформление. Содержание курсовой работы состоит из следующих элементов:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Титульный лист |
|  | Задание |
|  | ОГЛАВЛЕНИЕ |
|  | ВВЕДЕНИЕ |
| 1 | ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ |
| 2 | ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ |
|  | ЗАКЛЮЧЕНИЕ |
|  | СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ |
|  | ПРИЛОЖЕНИЯ |

По содержанию курсовая работа носит практический, частично–поисковый характер в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 25 - 35 страниц печатного текста. Приложения нумеруются, но не учитываются в общем объеме курсовой работы. Образец оформления титульного листа курсовой работы приведен в приложении Б.

Оглавление курсовой работы оформляется на одном листе, где указываются вопросы темы в виде наименования всех разделов, параграфов, заключения, списка использованной литературы, приложения. Пункты в оглавление не включаются. Образец оглавления курсовой работы приведен в приложении В.

Во введении необходимо:

* дать краткую историческую справку (в соответствии с темой курсовой работы);
* раскрыть актуальность и значение темы с учетом современного экономического состояния и перспектив развития предприятий общественного питания г. Новосибирска;
* сформулировать цели и задачи курсовой работы.

При написании цели дублируется тема, обозначенная на титульном листе, указывается конкретное разрабатываемое блюдо. При формулировании задач, указываются основные подразделы работы, т.е. обоснование выбора блюда, составление расчетного меню конкретного типа предприятия с числом посадочных мест, составление технико-технологической карты конкретно указанного блюда. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Пример введения приведен в приложении Г.

Основная часть курсовой работы практического или частично-поискового характера состоит из двух разделов: организационного и опытно-экспериментального, в которых должны быть отражены все этапы курсовой работы:

* технологические расчеты для разработки производственной программы предприятия;
* составление расчетного меню;
* разработка технологического процесса производства фирменного блюда (составление рецептуры, технологической схемы (алгоритма) фирменного блюда, разработку показателей качества и составление технико-технологической карты).

Заключительная часть курсовой работы должна содержать выводы и рекомендации относительно практического применения материалов работы; соответствия фирменного блюда современным требованиям приготовления и дизайна, улучшение его пищевой ценности по сравнению с блюдами из одной группы; указания применения современных кулинарных приемов, использование новых нестандартных видов сырья и т. д. Также формулируется соответствие составленной производственной программы запросам потребителей, типу и классу предприятия. Указывается положительное решение задач и достижение цели, поставленной во введении курсовой работы. Пример заключения приведен в приложении Д.

В перечне используемых источников необходимо указать все источники, которые были использованы в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, интернет и т. д.), при этом необходимо соблюдать общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме. Пример перечня используемых источников приведен в приложении Е.

При выполнении курсовой работы могут быть предусмотрены дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление фото этапов приготовления авторского блюда, плакатов и т. д.

Приложения курсовой работы могут включать материалы, связанные с выполнением курсовой работы: схемы, таблицы, технологические карты, фотоснимки, рисунки и т. д.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа должна быть оформлена с использованием средств, которые предоставляются текстовым редактором MS Word (различными версиями) и распечатана на принтере с хорошим качеством печати.

* 1. **Титульный лист**

Титульный лист набирается в текстовом редакторе MS Word. Форма титульного листа и образец его заполнения приведены в приложении Б.

* 1. **Оглавление**

Слово «ОГЛАВЛЕНИЕ» пишется прописными буквами полужирным начертанием и выравнивается по центру строки.

Оглавление размещается на одной странице. Оглавление, которое располагают после титульного листа, печатается шрифтом Times New Roman № 14, межстрочный интервал – одинарный. Пункты, обозначенные тремя цифрами, в Оглавлении не указывают. Пример оглавления приведен в приложении В.

* 1. **Заголовки**

Для лучшего восприятия текст курсовой работы разбивается на разделы, параграфы и пункты. Разделы и параграфы должны иметь заголовки, четко и кратко отражающие их содержание.

Все заголовки иерархически нумеруются арабскими цифрами. Номер параграфа состоит из номера раздела и параграфа, которые разделены точкой. В конце номера параграфа ставится точка, слово параграф не пишется, например, 1.1., 1.2. и т.д. Соответственно пункты нумеруются в пределах параграфов, например: 1.3.1., 1.3.2. и т.д.

Номер помещается перед названием, после каждой группы цифр ставится точка. В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы, как «ОГЛАВЛЕНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» не нумеруются (оформляются без кавычек).

Заголовки разделов следует располагать по центру строки, без точки в конце и без переносов, печатать прописными буквами, не подчеркивать, использовать полужирное начертание. Заголовки параграфов следует располагать по центру, без точки в конце и без переносов, печатать строчными буквами, не подчеркивать, использовать полужирное начертание. Если заголовок не помещается в строке, то при разбивке его на строки следует учитывать смысловую и логическую связь между словами.

Между заголовками раздела и параграфа следует пропускать одну пустую строчку, таким же образом отделять заголовок параграфа от текста. Интервал между строчками заголовка раздела и параграфа - одинарный.

Пункты следует нумеровать арабскими цифрами (1.3.1., 1.3.2., 1.3.3.) и записывать строчными буквами с абзацного отступа, используя полужирное начертание. Пункты от текста работы интервалами не отделяются и пишутся с абзаца.

Каждый раздел, а также введение, заключение, список использованных источников, приложения начинаются с новой страницы.

* 1. **Оформление текста курсовой работы**

Текст курсовой работы должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4 (210x297 мм), иметь книжную ориентацию для основного текста и альбомную, если это необходимо - для размещения схем, рисунков, таблиц, иллюстраций и т.д.

Для страниц с *книжной* ориентацией рекомендуется устанавливать следующие размеры ***полей:***

* верхнее-2см,
* нижнее- 2 см,
* левое - 3 см,
* правое-1,5 см.

Для страниц с *альбомной* ориентацией; рекомендуется устанавливать следующие размеры ***полей:***

* верхнее- 2 см,
* нижнее - 2 см,
* левое-2,5 см,
* правое – 1,5 см.

Для ввода (и форматирования) текста используются:

* шрифт – Times New Roman*,*
* размер - *14* п,
* межстрочный интервал - *полуторный,*
* способ выравнивания - *по ширине* для основного текста (для заголовков, списков и других элементов текста можно выбирать другие способы выравнивания, например, заголовки можно размещать *по центру),*
* начертание - *обычное,*
* отступ первой строки (абзацный отступ) – 1,0.

Для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других способов начертания (курсив, полужирное).

В тексте допускается использовать *автоматическую расстановку переносов.*

Кавычки в тексте оформляются единообразно (либо « », либо " ").

Инициалы нельзя отрывать от фамилии и всегда следует размещать перед фамилией, а не наоборот (исключением являются библиографические списки и подстрочные примечания, в которых инициалы ставятся всегда после фамилии).

* 1. **Таблицы**

В работе следует использовать таблицы, которые помогают систематизировать, структурировать и наглядно представлять данные. Информация в таблицах должна быть существенной, сопоставимой, достоверной, определенной.

Ссылка на таблицу в тексте обязательна. Таблицу следует располагать в тексте лишь после её упоминания. При ссылке следует писать слово «таблица 1» или «табл.1» с указанием ее номера.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенные точкой.

Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Если таблица занимает более одной страницы, над ее продолжением ставится заголовок *«Продолжение табл. 1.1»* (если таблица не заканчивается) и *«Окончание табл.1.1»,* выполненный курсивом справа шрифтом Times New Roman*,* размер – *12.*

Заголовки столбцов и строк следует ставить в именительном падеже единственного или множественного числа без произвольного сокращения слов. Заголовки столбцов и строк таблицы выполняются с прописных букв, а подзаголовок - со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописной, если они самостоятельные.

В таблице должны быть указаны единицы измерения*.* Если единица измерения единая, то ее указывают после заголовка. Если используют разные единицы измерения, то вводят соответствующую графу: «Единицы измерения».

Если в таблице отсутствуют сведения, то следует ставить *тире* или писать *Нет свед.* (оставлять ячейку свободной не рекомендуется).

При размещении чисел в столбцах числовые значения следует выравнивать по центру.

В тексте можно использовать ссылки не только конкретно на таблицу, но и на отдельную её строку *(в строке 3 табл. 1.1,* или *строка 3 табл. 1.1 показывает...)* и на отдельный столбец *(в столбце 4 табл. 1.1 показаны...).*

Содержание таблиц следует набирать 12 шрифтом. В таблице междустрочный интервал – одинарный. Заголовки в таблице должны быть отцентрированы по горизонтали и вертикали.

Если таблица содержит расчеты, то после неё следует сделать вывод. Пример оформления таблицы представлен в приложении Ж.

* 1. **Иллюстрации**

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, в том числе структурно-логические, диаграммы, рисунки) следует располагать в тексте после их первого упоминания.

Все иллюстрации именуются в тексте рисунками. Нумерация рисунков допускается сквозная или осуществляться в пределах раздела, параграфа и т.д., например: «Рис. 1.1».

Название рисунка размещается под ним (посередине строки) и должно отображать его содержание. При необходимости в название рисунка возможно включение поясняющих данных. Между названием рисунка и ее номером ставится дефис, а точку после названия ставить не нужно.

На все иллюстрации в тексте дипломной работы обязательно должны быть ссылки непосредственное перед рисунком. Пример оформления рисунка приведен в приложении И.

* 1. **Ссылки и сноски**

Любое заимствование из литературного источника (цитирование, заимствование положений, формул, таблиц, отсылка к другому изданию и т.д.) должно иметь *ссылку.*

В ссылках на структурные части текста Курсовой работы указывают номера разделов (со словом «раздел»), приложений (со словом «приложение»), параграфов, пунктов, перечислений. Например: «в соответствии с параграфом 2.1»; «согласно пункту 3.1.1»; (прил. А); «как указано в приложении А».

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения указываются в круглых скобках.

При ссылке на использованный источник из библиографического списка рекомендуется сам источник в тексте работы не называть, а в квадратных скобках проставлять номер, под которым он значится в списке. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых расположен используемый источник [6, с. 4-5].

Ссылки в тексте на номер рисунка, таблицы, страницы пишут сокращенно и без знака «№»: *Например:* рис. 1.1; табл. 2.1, с. 105.

* 1. **Формулы и уравнения**

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Допускается нумеровать формулы в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенные точкой.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример:

Количество посетителей определяется по формуле (1.1):

**** (1.1)

где **** - количество посетителей за час, чел;

 - количество посадок в час;

 - количество мест в зале;

 - средний процент загрузки зала, %.

В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

* 1. **Сокращения**

При многократном упоминании устойчивых, словосочетаний в тексте следует использовать аббревиатуры или сокращения.

При первом упоминании слова или словосочетания должны быть приведены полными, а рядом в скобках указывается вариант сокращенного названия или аббревиатура. При последующих упоминаниях рекомендуется употреблять сокращенный вариант или аббревиатуру.

Общепринятые аббревиатуры и сокращения, установленные государственными стандартами и правилами русской орфографии, допускается использовать без расшифровки, *например:* ГК РФ, с. (страница), т.е. (то есть) и др. (другое).

* 1. **Нумерация страниц**

Нумерация страниц – сквозная. Страницы Курсовой работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист и оглавление включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят.

Первым нумерованным листом должна быть шестая страница.

* титульный лист – с. 1,
* оборотная сторона – с. 2;
* задание – с. 3, 4;
* оглавление – с. 5;
* введение - с. 6.

Нумерация страниц производится последовательно. Проставляют номер по центру нижнего поля без знаков препинания, начиная с цифры 6. Цифра набирается шрифтом Times New Roman*,* размер – *12.*

Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, и листы приложений включаются в общую (сквозную) нумерацию страниц.

* 1. **Список использованных источников**

Список использованных источников – обязательная часть курсовой работы. Указывается та литература, которая использована при подготовке работы и на которую есть ссылки в тексте работы. Элементы списка располагаются в следующем порядке:

1. Законодательные акты, директивные и нормативные материалы (законы РФ, указы президента, постановления правительства России, важнейшие инструктивные документы общегосударственного уровня).
2. Специальные виды нормативно-технических документов (ГОСТ, СанПиН, СНиП и т.д.).
3. Статистические источники в хронологическом порядке (официальные сборники, сообщения, обзоры и т.д.).
4. Отечественные и зарубежные работы (многотомные собрания сочинений, книги, монографии, брошюры и т.д.).
5. Периодические издания (газеты, журналы).
6. Электронные ресурсы.

Описание использованных источников производится согласно ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Оформление в списке нормативного акта подчиняется следующим правилам: Заглавие официального документа (закон, постановление, указ и др.): сведения, относящиеся к заглавию, дата принятия документа // Название издания. – Год издания. – Номер (для журнала), Дата и месяц для газеты. – Первая и последняя страницы.

# Например: О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.92 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016)

Оформление нормативно-технических документов подчиняется следующим правилам: Заглавие нормативно-технического документа: сведения, относящиеся к заглавию, обозначения ранее действующего документа, дата введения. – Год издания. – Объем.

Например: ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2014.

При оформлении книги одного автора необходимо указать следующее: Фамилия, И.О. Название: сведения о назначении (например, учебник) / И.О. Фамилия. – М.: Издательство, год издания. – объем.

Например: Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 336 с.

При оформлении книги нескольких авторов необходимо указать следующее: Фамилия, И.О. (первого автора). Название: сведения о назначении (например, учебник) / И.О. Фамилия, И.О. Фамилия, И.О. Фамилия. – М.: Издательство, год издания. – объем.

Например: Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/ Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова, под ред. д.т.н., профессора М.А. Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. – 480 с.

При оформлении статьи из журнала необходимо указывать: Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название журнала. – Год выпуска. – Номер выпуска. – Местоположение статьи (страницы).

Например: Гарде, Эммануэль. В отельном бизнесе шеф-повара помогают друг другу / Эммануэль Гарде // METRO MENU/ - 2013. – 1. – 18-24 c.

Описание электронного ресурса идет по правилам описания книжного издания: Фамилия, И.О. Название [Электронный ресурс] / И.О. Фамилия. - Режим доступа.

Если описывается сайт в целом, то нужно указать, например, следующее: Модульное тепловое оборудование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://professional.electrolux.ru/Products/Food-Service/Stoves/

Библиографический список строится в алфавитном порядке, упорядочивание осуществляется внутри каждого вида списка.

* 1. **Приложения**

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху в центре страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой и отделяют от текста одним полуторным интервалом.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Например: ПРИЛОЖЕНИЕ А, ПРИЛОЖЕНИЕ Б и т.д.

Если приложение занимает более одной страницы, то на его последней странице пишется *«Окончание прил. А*», а на промежуточных *«Продолжение прил. А*». Надпись оформляется справа курсивом.

В оглавление выносится обобщающее слово «ПРИЛОЖЕНИЯ» и указывается номер страницы, соответствующий началу ПРИЛОЖЕНИЕ А.

1. **ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа, сданная на проверку, рецензируется преподавателями организационно-технических дисциплин и технологических дисциплин. Рецензирование имеет целью проверить насколько полно:

* + разработана тема;
	+ правильно произведены расчеты;
	+ выполнены все части курсовой работы.

При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности студента в освещении вопросов темы; оценивается грамотность, стиль изложения текста; соблюдение правил оформления работы; наличие ссылок на использование источников, соблюдение сроков выполнения работы. Рецензию преподаватели оформляют на отдельном бланке.

Результаты рецензирования отражаются преподавателями–рецензентами в виде общей дифференцированной оценки, которая выставляется в зачетную книжку.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Критерии оценки курсовой работы следующие:

* «отлично» - содержание теоретической части работы соответствует теме, изложено полно, профессионально грамотно, показано умение работать с информацией, нормативной и справочной литературой; разработанные производственная программа, фирменное блюдо и технологическая документация на него соответствуют заданию, типу и классу предприятия, отличаются творческим подходом; при разработке фирменного блюда использованы новые виды сырья, показаны прогрессивные технологии производства и организации процесса производства, рекомендованы современные виды технологического оборудования; структура работы, качество оформления рисунков, схем, таблиц, списка использованных источников соответствует требованиям методических указаний. Работа выполнена в установленные сроки.
* «хорошо» - теоретическая и расчетная части работы выполнены в полном объеме в соответствии с установленными требованиями; однако студент не в полной мере проявил творческие способности при составлении производственной программы либо при разработке фирменного блюда; допущены незначительные ошибки в оформлении работы, в том числе, списка использованных источников. Работа выполнена в установленные сроки.
* «удовлетворительно» - теоретические вопросы в целом раскрыты, практические расчеты в целом выполнены, но студент усвоил только главные разделы теоретического материала и по указанию преподавателя (без инициативы и самостоятельности) применяет еᴦο практически; разработанные производственная программа и фирменное блюдо не в полной мере соответствуют типу и классу предприятия, оформление работы не в полной мере отвечает установленным требованиям. Нарушены сроки сдачи работы.
* «неудовлетворительно» - структура и содержание работы не соответствует теме, либо же тема не раскрыта, расчеты выполнены с грубыми ошибками, производственная программа, разработанное блюдо не соответствуют типу, классу предприятия, работа оформлена неправильно.

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, определяется новый срок для ее выполнения.

1. **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ОРГАНИЗАЦИОННОГО РАЗДЕЛА**

Организационный раздел курсовой работы состоит из трех подразделов.

* 1. **Характеристика предприятия общественного питания**

В характеристике предприятия общественного питания необходимо отразить следующие основные вопросы:

* тип предприятия, класс, специализация,
* назначение предприятия,
* местоположение, его обоснование и режим работы;
* ассортимент выпускаемой продукции;
* характер производства (на сырье, полуфабрикатах или смешанный);
* методы обслуживания и способы расчета за питание;
* основные и дополнительные услуги;
* предполагаемые поставщики сырья;
* состав помещений предприятия с приложением схемы взаимосвязи помещений;
* контингент посетителей;
* вид собственности, организационно – правовая форма предприятия.

Тип и класс предприятия описывается в соответствии с ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

Описывать специализацию предприятия необходимо тем студентам, у которых в самой теме курсовой работы она указана. Например, тема курсовой работы может быть «Составление производственной программы ресторана первого класса на 200 мест с сибирской кухней и разработка фирменного блюда». Но студент и самостоятельно может выбрать специализацию своего предприятия. Далее описываем требования к разрабатываемому предприятию, используя Приложение Б ГОСТа 30389-2013.

Основное назначение предприятий общественного питания это выполнение ряда социальных и экономических задач, например удовлетворение потребности населения в горячем питании во время учебы, работы, отдыха, лечения; получение прибыли, экономия времени людей на приготовление еды дома. Рестораны также обеспечивают высокую культуру обслуживания, создают хорошие условия для отдыха и проведения досуга.

При описании местоположения предприятия указывается город, улица, дом. Предприятие может быть расположено в отдельно стоящем здании (чаще, так располагаются рестораны), зданиях гостиниц, отелей, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и пр.). Отдельно указывается зона размещения предприятия: промышленная, жилищно-административная, зона отдыха.

Описывая ассортимент выпускаемой продукции, необходимо использовать прилагательные: широкий, узкий, разнообразный, ограниченный. Указывается, что предприятие готовит блюда собственного производства, а также реализует покупные товары (например, безалкогольные напитки). Причем, для специализированных предприятий не менее 60% от ассортимента блюд будут соответствовать специализации. Отдельно отмечается объем изготавливаемой продукции (наличие магазина кулинарии, реализация бизнес-ланч, проведение банкетов, организация летней веранды, реализация скомплектованных рационов и т.д.).

Режим работы должен соответствовать типу предприятия и его месторасположению. Например, городские рестораны начинают работать с 11-00 и заканчивают в 23-00. Кафе начинают работать в 10-00 и заканчивают в 22-00.

Основные методы и формы обслуживания описываем, используя ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. В теме курсовой работы может указываться конкретный метод. При описании способов расчета указывается наличный расчет и расчет с использованием банковских карт (безналичный). Студент дополнительно может описать современные системы автоматизации ресторанного бизнеса (R-Keeper, iiko и т.д.)

Основные и дополнительные услуги описываются в соответствии с ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования, п.4. Необходимо перечислить услуги, которые предлагаются на предприятии именно того типа и класса, который указан в теме курсовой работы.

Предполагаемые поставщики сырья указываются в виде таблицы, где перечисляются основные группы товаров и юридические наименования компаний. При подборе поставщиков учитываем характер производства и структуру производства. Пример подбора поставщиков для ресторана, имеющего цеховую структуру и смешанный характер производства (сырьё и полуфабрикаты), приведен в табл. 4.1.

Таблица 4.1– Перечень поставщиков ресторана «Гармония»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиепоставщика | Адрес организации | Наименование сырья |
| ООО «Торговый дом Нортон» | Россия, г. Новосибирск, Ельцовка 1-я, 1 | Рыба и рыбные полуфабрикаты |
| ООО «Чистополье» | Россия, г. Новосибирск, ул. Фабричная, д. 55 | Овощи очищенные вакуумированные |
| «Трапеза, ООО, производственно-торговая компания» | Россия, г. Новосибирск, ул. Станционная, 32, к.13 | Свинина, говядина, баранина, мясные полуфабрикаты, субпродукты |
| ТРК «Скоморохи» | Россия, г. Новосибирск, ул. Красный проспект, 186 | Кондитерские и хлебобулочные изделия |
| ООО «Оптовик Сибири» | Россия, г. Новосибирск, ул. Петухова, 16/1 | Орехи, сухофрукты, фрукты |
| «Кофейро», ООО, торговая компания | Россия, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 34 | Чай, кофе |
| «Живая вода, ООО, ПТК» | Россия, г. Бердск, ул. Линейная, д. 5/8  | Минеральная вода |
| ООО «Септима-Сибирь» | Россия, г. Новосибирск, проспект Строителей, 13  | Алкогольная продукция  |
| ООО «Торговая площадь» | Россия, г. Новосибирск,ул. Красный проспект 220 корп.14 | Мясная гастрономия  |
| ООО «Новосибирский жировой комбинат» | Россия, г. Новосибирск, ул. Семьи Шамшиных, д.94 | Растительное масло, майонез, маргарин |

При указании состава помещений рекомендуется использовать действующие СНиП для предприятий общественного питания [16]. В указанном документе находим разрабатываемое предприятие. Выделяя пять групп помещений, перечисляем состав помещений. Например:

Основные группы помещений ресторана 1 класса на 100 мест:

1. Торговая группа (для посетителей) - вестибюль, включая гардероб, холл, туалетные комнаты для посетителей, зал обслуживания, банкетный зал на 25 мест, комната для детских игр;
2. Производственная группа - овощной, мясорыбный цех (или цех доработки полуфабрикатов), горячий цех и т.д.

Далее следует привести схему взаимосвязи помещений на рис. 1.1. Схему можно привести в основном тексте или в приложении к курсовой работе.

При описании контингента посетителей конкретного предприятия отражается возрастной и половой состав, материальное и семейное положение посетителей, наиболее часто посещающих предприятие. Т.е. описываются среднестатистические клиенты предприятия. Например, основным контингентом ресторана «Гармония» являются семейные пары, материально состоятельные клиенты, достигшие совершеннолетия.

Для определения организационно-правовой формы деятельности предприятия используем статьи 69-115 ГК РФ [1].

* 1. **Характеристика проектируемого цеха**

В данном разделе отражаются следующие вопросы:

* назначение цеха, его месторасположение в предприятии, взаимосвязь с другими производственными, складскими и торговыми помещениями;
* соблюдение условий, обеспечивающих создание соответствующего микроклимата;
* краткая характеристика оборудования и принципы его размещения;
* организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда;
* режим работы цеха и организация труда.

В курсовой работе рассматривается работа горячего цеха.

Основное назначение цеха это тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд, горячих десертов и т.д., а также выполнение тепловой обработки продуктов для холодного цеха.

Горячий цех имеет непосредственную связь с холодным цехом, раздаточной (если предусмотрена на предприятии), и моечной кухонной посуды.

Горячий цех имеет достаточное естественное освещение, централизованное снабжение холодной и горячей водой. Следует описать требования к полам, отделке стен и потолков, температуре, влажности воздуха, вентиляции, освещению и т.д., согласно действующим нормативным документам.

Горячий цех должен быть оснащен тепловым, холодильным, механическим, весоизмерительным и вспомогательным оборудованием. Необходимо рекомендовать конкретные марки современных видов оборудования, используя Примерные нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием [17] и каталоги инновационных видов оборудования. Подбор оборудования свести в табл. 4.2.

Таблица 4.2 – Подбор оборудования для разрабатываемого предприятия

|  |  |
| --- | --- |
| Вид оборудования | Рекомендуемые марки |
| Тепловое |  |
| Механическое |  |
| Весоизмерительное |  |
| Вспомогательное |  |
| Холодильное |  |

Следует описать принцип расстановки оборудования в цехе. Линейно-групповой, позволяет группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Чаще всего, оборудование выставляется в две параллельные линии: теплового и немеханического (вспомогательного) оборудования. При организации рабочих мест в горячем цехе следует учесть отпуск продукции (подогрев тарелок, поддержание блюд в горячем состоянии, сроки реализации и т.д.)

При описании рабочих мест следует уделить внимание принципам научной организации труда. На рабочем месте повара, используемые инструменты должны храниться в специально отведенном месте (ножи - на магнитном держателе, доски в кассетах). Необходимо оставлять свободный доступ к механическому и тепловому оборудованию. Для хранения специй предусматривать полки. Для перемещения грузов оснастить цех передвижными тележками для гастроемкостей, передвижными стеллажами и т.д.

В зависимости от типа, мощности предприятия подбирают необходимое количество кухонной посуды и инвентаря, согласно действующим нормам [23]. Подбор кухонной посуды и инвентаря оформить в виде табл. 4.3.

Таблица 4.3 – Подбор кухонной посуды и инвентаря для разрабатываемого предприятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование кухонной посуды и инвентаря | Назначение |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Для используемых ножей и досок привести маркировку, согласно СП 2.3.6 1079-01, п.6.5.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия, типа и класса. Например, если городской ресторан начинает обслуживать гостей с 11 часов и реализует бизнес-ланч, горячий цех должен начать работу за 3 часа до открытия.

При описании организации труда горячего цеха указывается примерное количество работников, а также должность, осуществляющего руководство работой цеха. Для поваров указывается разряд.

* 1. **Составление производственной программы предприятия**

Производственная программа предприятия - это план суточного выпуска продукции, включающий количество блюд реализуемых в залах предприятия и предлагаемых для питания сотрудников предприятия.

При составлении расчетного меню *ресторанов* необходимо планировать в дневное время меню бизнес-ланч (не менее двух вариантов). Пищевую ценность блюд рассчитывать необязательно. Выход блюд, входящих в комплексы, следует принять по второй колонке Сборника рецептур блюд [14, 15].

При проектировании ресторанов при гостинице, необходимо предусмотреть завтрак, включающий блюда несложного приготовления в ограниченном ассортименте. Вместимость зала ресторана равна количеству человек, проживающих в гостиницах.

В ресторанах при вокзалах различного типа, аэропортах рекомендуется предусматривать реализацию скомплектованных обедов (завтраков, ужинов), включать в меню детские блюда в ограниченном ассортименте с уменьшенными нормами выхода, а также пакеты в дорогу. Дополнительно студент может разработать ассортимент продукции для магазина кулинарии и включить его в производственную программу предприятия.

В расчетное меню ресторанов, кафе с национальной кухней должны быть включены 60% блюд национальной кухни от общего количества приготавливаемых блюд.

В *столовых открытого типа* рекомендуется составлять отдельные меню для завтрака и обеда. При этом до 17 часов действует все обеденное меню, а после 17 часов ассортимент блюд может быть уменьшен. В дневное время могут реализовываться 2 варианта скомплектованных обедов.

Порядок составления расчетного меню скомплектованного питания (завтраков, обедов, ужинов) следующий:

а). Определение количества вариантов меню (не менее 2-х вариантов).

б). Распределение общего количества потребителей с учетом принятых вариантов (в соотношении 50:50% или 40:60%).

в). Составление расчетного меню для каждого варианта с указанием номера по Сборнику рецептур блюд, наименования блюд, выхода, количества.

Количество каждого наименования блюд, входящих в состав данного комплекса, должно соответствовать количеству потребителей, пользующихся этим комплексом.

При разработке меню скомплектованных обедов для рабочих, студентов, школьников наряду с нормами рационального питания необходимо учитывать стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор блюд, входящих в рацион, а также обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд.

В целях совершенствования организации научно обоснованного питания следует учитывать разработанные примерные рационы и рекомендации по их применению для студентов учебных заведений, для учащихся в общеобразовательных школах, для трудящихся пяти профессиональных групп и др.

* + 1. **Составление графика загрузки зала**

Для составления производственной программы определяем количество потребителей по графику загрузки зала предприятия общественного питания.

Количество посетителей рассчитываем по формуле (4.1):

**** (4.1)

где ч- количество посетителей за час, чел;

 - количество посадок в час;

 - количество мест в зале;

 - средний процент загрузки зала.

Количество посадок в час и средний процент загрузки зала принимаем по справочным данным [22, с.207-213]. Графики загрузки зала разрабатываемых предприятий приведены в приложении К.

Расчет количества посетителей для кафе на 42 места сведен в табл. 4.4.

Режим работы кафе с 10 до 22 ч. Обслуживание официантами. Перерыв на обед в работе зала не предусматривается.

Количества посетителей за каждый час рассчитываем так:



Если ч получается дробным числом, то его округляют *в большую сторону*.

Последнюю колонку суммируют, чтобы получить количество посетителей за день (в данном примере 326 человек в день посещают кафе).

Таблица 4.4- График загрузки зала кафе на 42 места с обслуживанием официантами

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество посадок в час () | Средний процент загрузки зала, % () | Количество посетителей за час, чел. (ч ) |
| 10-11 | 1,5 | 30 | 19 |
| 11-12 | 1,5 | 40 | 26 |
| 12-13 | 1,5 | 90 | 57 |
| 13-14 | 1,5 | 100 | 63 |
| 14-15 | 1,5 | 90 | 57 |
| 15-16 | 1,5 | 40 | 26 |
| 16-17 | 1,5 | 10 | 7 |
| 17-18 | 0,5 | 30 | 7 |
| 18-19 | 0,5 | 60 | 13 |
| 19-20 | 0,5 | 90 | 19 |
| 20-21 | 0,5 | 90 | 19 |
| 21-22 | 0,5 | 60 | 13 |
| Всего (Nд) |  |  | 326 |

Вывод: количество посетителей за день в кафе составляет 326 человек.

Количество блюд, реализуемых за день, рассчитываем по формуле (4.2):

**** , (4.2)

где m - коэффициент потребления блюд (приложение Л). Коэффициент среднестатистический (сколько в среднем блюд заказывает посетитель);

****- количество посетителей в день, чел.

Количество блюд, реализуемых за день, составит для кафе:

****

* + 1. **Разбивка блюд по ассортименту**

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы, а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам проводят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (приложение М).

Определение количества блюд для кафе на 42 места приведено в табл.4.5.

Таблица 4.5 - Определение количества блюд для расчетного меню кафе на 42 места с обслуживанием официантами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Процентное соотношение | Количество блюд, порц. |
| от общего количества | от данного вида |
| *Холодные закуски* | 35 | **-** | *285* |
| гастрономические продукты | - | 60 | 171 |
| салаты | - | 20 | 57 |
| мясные | - | 20 | 57 |
| *Супы* | 5 | **-** | *41* |
| *Горячие блюда* | 40 | **-** | *326* |
| рыбные | - | 10 | 32 |
| мясные | - | 50 | 163 |
| овощные | - | 10 | 33 |
| крупяные, макаронные | - | 10 | 33 |
| яичные, творожные | - | 20 | 65 |
| *Сладкие блюда* | 20 | 100 | *163* |
| *Всего* |  |  | *815* |

Количество холодных закусок определяется как 35% от общего количества блюд, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле (4.2).

В данном примере: 815 блюд – 100 %, а 35% от 810 блюд рассчитывается по формуле:

****

Группа холодных закусок, в свою очередь делится на подгруппы: гастрономических продуктов, салаты и мясные закуски. Их процентное соотношение 60, 20 и 20 % соответственно.

Для расчета принимается 100% - 285 блюд из группы холодных закусок.

****

****

Аналогично рассчитываются все группы блюд (горячие закуски, супы, горячие блюда, сладкие блюда).

Далее рекомендуется использовать ассортиментный минимум, который приведен в приложении Н.

Таблица 4.6 – Ассортиментный минимум для кафе с официантами

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки и кулинарные изделия | Примерное количество наименований в меню |
| Холодные закуски | 4 |
| Супы | 1 |
| Горячие блюда | 5 |
| Сладкие блюда | 6 |
| Горячие напитки | 8 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | 7 |
| Водки | - |
| Коньяки | 1 |
| Натуральные вина | 4 |
| Специальные вина | 2 |
| Игристые вина | 1 |
| Пиво | 4 |
| Газированные и минеральные воды, напитки собственного производства, соки | 8 |

Определяем количество порций для каждого наименования блюда в расчетном меню.

В данном примере количество порций холодных закусок 285 блюда. В группе холодных закусок должно быть не менее 4 наименований. Причем, ранее рассчитывалось, что количество порций гастрономических продуктов 171, салатов – 57, мясных – 57 порций. Выделим 3 наименования гастрономических продуктов, 4 наименования салатов, 2 наименования мясных блюд. Следовательно, 171 порцию гастрономических продуктов поделим на 3 наименования продукции. Эти вычисления нужно произвести для каждой группы и подгруппы из табл. 4.3.

В табл. 4.7 представлен расчет количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и покупных товаров для кафе на 42 места. Расчет производится на основании примерных данных, приведенных в приложении П, [22, с.218].

Таблица 4.7 – Определение количества напитков и покупной продукции для кафе на42 места

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Единицы измерения | Норма на одного человека | Количество продуктов на 326 чел. |
| Горячие напитки | л | 0,1 | 32,60 |
| Холодные напитки, в том числегазированная водаминеральная водафруктовый сокнапиток собственного производства | ллллл | 0,060,020,010,020,01 | 19,566,523,266,523,26 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия:ржанойпшеничный | ггг | 402020 | 1304065206520 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | шт | 0,5 | 163 |
| Пиво | л | 0,025 | 8,15 |
| Винно-водочные изделия | л | 0,1 | 32,6 |

В данном примере для расчета горячих напитков использовалась норма 0,1 л на одного человека (приложение П).

****

Аналогично рассчитываются все напитки.

Причем, холодные напитки включают газированную, минеральную воду, фруктовый сок и напиток собственного производства, поэтому сумма всех напитков должна дублировать количество литров холодных напитков.

В данном примере 19,56 л=6,52+3,26+6,52+3,26 л.

Для определения порций напитков рекомендуется использовать стандартные объемы порций (приложение Р).

Данные о расчете количества порций напитков сводим в табл. 4.8.

Таблица 4.8 – Количество порций напитков для кафе на 42 места

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Единицы измерения | Количество продуктов на 326 чел. | Объем порции, л | Количество порций шт. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Горячие напитки* | *л* | *32,6* | *-* | *-* |
| Чай черный | л | 4,00 | 0,2 | 20 |
| Чай зеленый | л | 4,00 | 0,2 | 20 |
| Чай травяной | л | 4,00 | 0,2 | 20 |
| Кофе капучино | л | 4,00 | 0,20 | 20 |
| *Окончание табл. 4.8* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Кофе эспрессо | л | 2,40 | 0,03 | 80 |
| Кофе ирландский стимер | л | 4,20 | 0,20 | 21 |
| Кофе латте | л | 6,00 | 0,30 | 20 |
| Шоколад горячий | л | 4,00 | 0,10 | 40 |
| *Холодные напитки* | *л* | *19,56* | *-* | *-* |
| *газированная вода:* | *л* | *6,52* | - | - |
| Coca-cola | л | 3,30 | 0,33 | 11 |
| Fanta | л | 3,22 | 0,33 | 10 |
| *минеральная вода* | *л* | *3,26* | - | - |
| Bon aqua | л | 1,00 | 0,5 | 2 |
| Карачинская  | л | 2,26 | 0,5 | 5 |
| *фруктовый сок* | *л* | *6,52* | - | - |
| Добрый (в ассортименте) | л | 4,00 | 0,25 | 16 |
| Моя семья (в ассортименте) | л | 2,52 | 0,25 | 11 |
| *напиток собственного производства* | *л* | *3,26* | - | - |
| Морс клюквенный | л | 2,00 | 0,25 | 8 |
| Напиток из лимонов и тмина | л | 1,26 | 0,25 | 6 |
| *Пиво* | *л* | *8,15* | *-* | *-* |
| Сибирская корона, светлое 5,0 % | л | 2,00 | 0,5 | 4 |
| Балтика №4 Оригинальное, 5,6 % | л | 2,00 | 0,5 | 4 |
| Балтика №8 Пшеничное, нефильтр. | л | 4,15 | 0,5 | 9 |
| *Винно-водочные изделия* | *л* | *32,6* | *-* | *-* |
| Коньяк Арарат, \*\*\* 40% об., Армения | л | 4,1 | 0,05 | 82 |
| Вино красное сухое МЕРЛО-ШАЛБУЗДАГ,10-15 % об., Россия | л | 3,75 | 0,75 | 5 |
| Вино белое полусладкое Алустон, 9-12 % об., Россия | л | 3,75 | 0,75 | 5 |
| Десертное вино Эталита Десертная, 16 % об., Россия | л | 3,75 | 0,75 | 5 |
| Вино красное сухое МЕРЛО-ШАЛБУЗДАГ, 10-15% об. , Россия | л | 3,75 | 0,75 | 5 |
| Специальное вино Херес, 19% об., Россия | л | 3,75 | 0,75 | 5 |
| Специальное вино Мадера, 19% об., Россия | л | 3,75 | 0,75 | 5 |
| Вино шампанское белое полусладкое Кубань-вино, 10,5-12,5 % об., Россия | л | 6,0 | 0,75 | 8 |

* + 1. **Составление расчётного меню**

Учитывая полученные значения количества блюд, количество порций напитков и ассортиментный минимум блюд для конкретного типа предприятия составляется расчетное меню предприятия. Последовательность записи блюд приведена в приложении С. Составление расчетного меню начинаем с фирменного блюда. Его количество определяем примерно 50 % от соответствующей ему группы блюд. Для составления расчетного меню используем действующие Сборники рецептур [14, 15], технико-технологические карты.

Расчетное меню кафе на 42 места с обслуживанием официантами приведено в табл. 4.9.

Таблица 4.9- Расчетное меню кафе на 42 места с обслуживанием официантами

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер рецептуры | Наименование закусок, блюд, напитков | Выход, г | Количество блюд, порций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | *Фирменное блюдо* |  |  |
| ТТК 1 | Курица, тушенная с грибами | 75/275 | 100 |
|  | *Холодные блюда и закуски* |  | 285 |
| 137/514[15] | Рыбное ассорти (сёмга солёная, севрюга х/к, килька, икра зернистая, гарнир овощной, лимон) | 30/30/30/15/75/7 | 51 |
| 89[14] | Сельдь по-московски с яблоками и луком | 40/63 | 70 |
|  66 [14] | Слоеный сыр (Слоеное ассорти из ветчины, творож-ного крема и сыра твердых сортов) | 75 | 50 |
| 54 [14] | Салат столичный (с индейкой и свежими огурцами) | 150 | 17 |
| 58 [14] | Салат-коктейль с ветчиной и сыром | 100 | 15 |
|  43 [14] | Салат из шампиньонов (с перепелиным яйцом, помидорами и свежими яблоками) | 150 | 10 |
| 45 [14] | Салат «Петровский» грибной с квашеной капустой и огурцами | 150 | 15 |
| 141/587/66[15] | Язык отварной с хреном и свежими овощами | 75/30/75 | 30 |
| 101/514[14] | Рулет из курицы со свининой и черносливом, овощи свежие | 100/50 | 27 |
|  | *Супы* |  | 41 |
| 173/705[14] | Бульон из кур прозрачный, гренки с сыром | 300/55 | 21 |
| 167 [14] | Суп-пюре из цветной капусты | 300 | 20 |
|  | *Горячие блюда* |  | 326 |
| 377 [15] | Сибас, запечённый в тесте | 130 | 32 |
| 403 [14] | Плов из баранины | 275 | 15 |
| 426 [14] | Биточки по-селянски  | 100/75/150 | 15 |
| 456/468[14] | Птица по-столичному, бобовые отварные | 130/150/10 | 20 |
| 409 [14] | Печень по-деревенски | 195 | 13 |
| 245 [14] | Солянка овощная | 250 | 16 |
| 216 [14] | Картофель, тушенный с грибами в сметане | 300 | 17 |
| 276 [14]  | Макароны, запеченные с сыром | 210 | 16 |
| 676 [14]  | Блины гречневые со сметаной | 150/20 | 17 |
| 288 [14]  | Драчена | 145 | 30 |
| 299 [14] | Творожники «Пряженые» со сметаной | 150/30 | 35 |
|  | *Сладкие блюда* |  | 163 |
| 615 [14] | Суфле ореховое | 170/5 | 20 |
|  617/576[14] | Яблоки печеные с соусом вишневым | 80/30 | 30 |
| 601 [14] | Мусс клюквенный с сиропом ягодным | 100/20 | 20 |
| ТТК 2 | Каталонский крем | 100 | 30 |
| *Окончание табл.4.9* |
| 1 | 2 | 3 | 2 |
| ТТК 3 |  Брусника с медом и кедровыми орешками | 110/20 | 20 |
| ТТК 4 | Йогуртовое домашнее мороженое с черникой  | 100/20/10 | 43 |
|  | *Горячие напитки* |  |  |
| 628 [14] | Чай черный | 200 | 20 |
| 628 [14] | Чай зеленый | 200 | 20 |
| 628 [14] | Чай травяной | 200 | 20 |
| ТТК | Кофе капучино | 200 | 20 |
| ТТК | Кофе эспрессо | 30 | 80 |
| ТТК | Кофе ирландский стимер | 200 | 21 |
| ТТК | Кофе латте | 300 | 20 |
| ТТК | Шоколад горячий | 100 | 40 |
|  | *Холодные напитки*  |  |  |
| ПТ | Coca-cola, газированная вода, пласт. бутылка | 330 | 11 |
| ПТ | Fanta, газированная вода, пласт. бутылка | 330 | 10 |
| ПТ | Bon aqua, вода питьевая, пласт. бутылка | 500 | 2 |
| ПТ | Карачинская, минеральная вода, пласт. бутылка | 500 | 5 |
| ПТ | Сок Добрый в ассортименте | 250 | 16 |
| ПТ | Сок Моя семья в ассортименте  | 250 | 11 |
| 771 [15] | Морс клюквенный | 250 | 8 |
| 774 [15] | Напиток из лимонов и тмина | 250 | 6 |
|  | *Мучные кондитерские и булочные изделия* |  | 163 |
| ПТ | Заварные колечки с лесными ягодами | 40 | 20 |
| ПТ | Тарт клубничный | 50 | 20 |
| ПТ |  Малиновые птифуры с миндалем | 40 | 30 |
| ПТ | Пирожное корзиночка со взбитыми сливками | 47 | 20 |
| ПТ | Пирожное «Пражское» | 50 | 20 |
| ПТ | Пирожное «Эклер» | 60 | 33 |
| ПТ | Пирожное «Наполеон» | 60 | 20 |
|  | *Хлеб* |  |  |
| ПТ | Хлеб пшеничный | 30 | 218 |
| ПТ | Хлеб ржаной | 30 | 218 |
|  | *Винно-водочные изделия* |  |  |
| ПТ | Коньяк Арарат,\*\*\* 40% об., Армения | 50 | 82 |
| ПТ | Вино красное сухое МЕРЛО-ШАЛБУЗДАГ, 10-15 % об., Россия | 750 | 5 |
| ПТ | Вино белое полусладкое Алустон, 9-12 % об., Россия | 750 | 5 |
| ПТ | Десертное вино Эталита Десертная, 16% об., Россия | 750 | 5 |
| ПТ | Вино красное сухое МЕРЛО-ШАЛБУЗДАГ, 10-15 % об., Россия | 750 | 5 |
| ПТ | Специальное вино Херес, 19% об., Россия | 750 | 5 |
| ПТ | Специальное вино Мадера, 19% об., Россия | 750 | 5 |
| ПТ | Вино шампанское белое полусладкое Кубань-вино, 10,5-12,5 % об., Россия | 750 | 8 |
|  | *Пиво* |  |  |
| ПТ | Сибирская корона, светлое 5,0 % | 500 | 4 |
| ПТ | Балтика №4 Оригинальное, 5,6 % | 500 | 4 |
| ПТ | Балтика №8 Пшеничное, нефильтрованное | 500 | 9 |

При составлении расчетного меню для питания сотрудников предприятия рекомендуется принимать количество блюд (порций) в соответствии с количеством работников на предприятии. Количество персонала, работающего на предприятии, зависит от типа и мощности предприятия. Например, количество работающих на предприятии человек может составлять:

* в кафе на 40-200 мест с обслуживанием официантами 10-25;
* в кафе на 40-200 мест с самообслуживанием 7-20;
* в ресторане на 40-200 мест 10-25;
* в баре на 40-100 мест 8-16.

В меню для питания сотрудников следует включать блюда массового производства из Сборника рецептур, либо из расчетного меню, низкой ценовой категории. Выход блюд принимается по третьей колонке. В ассортименте меню для сотрудников должна быть закуска или суп, горячее блюдо с гарниром, горячий или холодный напиток, хлеб.

В табл. 4.10 приведено расчетное меню для питания сотрудников кафе на 42 места.

Таблица 4.10- Расчетное меню питания сотрудников кафе на 42 места

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер по сборнику рецептур | Наименование закусок, блюд, напитков | Количество блюд, порций | Выход, г |
|  | *Обед* |  |  |
| 167 [14] | Суп-пюре из цветной капусты | 10 | 250 |
| 409 [14] | Печень по-деревенски | 10 | 195 |
| 651 [15] | Напиток из лимонов и тмина | 10 | 200 |
| ПТ | Хлеб ржаной | 10 | 30 |
| ПТ | Хлеб пшеничный | 10 | 30 |
|  | *Ужин* |  |  |
| 57 [15] | Салат картофельный | 7 | 100 |
| 276 [14] | Макароны, запеченные с сыром | 7 | 210 |
| 628 [14] | Чай черный с сахаром | 7 | 200/15 |
| ПТ | Хлеб пшеничный | 7 | 30 |

Магазины полуфабрикатов и кулинарных изделий предназначены для реализации широкого ассортимента полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, а также сопутствующих товаров в мелкой расфасовке (горчицы, хрена, соуса и т.п.). Магазины могут проектироваться в составе предприятия общественного питания, а также вне их, в отдельно стоящих зданиях или зданиях иного назначения.

Форма обслуживания в магазинах может быть принята через продавцов или самообслуживание.

При расчёте количества продукции, реализуемой через магазин (отдел) кулинарии, исходным показателем является примерный товарооборот в день на одного продавца, который принимают ориентировочно 300 – 350 y. e.

Ассортимент продукции для магазина (отдела) кулинарии должен соответствовать примерному ассортименту полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (приложение Н), учитывать спрос потребителей на продукцию общественного питания. Необходимым требованием является разнообразие ассортимента с учётом рационального расходования продовольственных ресурсов и обеспечение рентабельности работы магазина кулинарии.

При распределении реализуемой продукции целесообразно принимать следующий примерный удельный вес реализации каждого вида изделий в товарообороте магазина кулинарии, приведенный в табл. 4.11.

Таблица 4.11 – Процентная разбивка продукции магазина кулинарии

|  |  |
| --- | --- |
| Вид кулинарного изделия | Удельный вес, % |
| Из мяса и птицы  | 25-30 |
| Из рыбы  | 10-15 |
| Из творога и крупы  | 10-15 |
| Из овощей  | 15-10 |
| Кондитерские изделия  | 30-25 |
| Сопутствующие товары  | 5-10 |
| Итого | 100 |

Примерный расчёт ассортимента и количества изделий представлен в табл. 4.12.

Таблица 4.12 – Ассортимент изделий для магазина кулинарии

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделий | Единица измерения | Количество | Стоимость, руб. |
| *Полуфабрикаты* |
| Гуляш | кг | 10 |  |
| Котлеты | шт | 50 |  |
| и т. п. |  |  |  |
| *Кулинарные изделия* |
| Говядина отварная | кг | 5 |  |
| Цыплята жареные | кг | 6 |  |
| и т. п. |  |  |  |
| *Мучные кондитерские и кулинарные изделия* |
| Торт ”Незабудка” | кг | 10 |  |
| Кекс | шт | 20 |  |
| Пирожки | шт | 50 |  |
| и т. п. |  |  |  |

Число рабочих мест в магазине кулинарии определено руководителем курсовой работы в задании.

При этом:

1. При организации магазина кулинарии на два рабочих места они специализируются следующим образом: одно – для продажи полуфабрикатов, второе – для продажи кулинарных изделий.
2. При организации магазинов кулинарии на три и более рабочих места увеличивается ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий на 8 – 10 наименований и выделяется отдел кондитерских изделий.
3. В кафетерии, организуемом в магазинах кулинарии, продаются горячие напитки и различные мучные кулинарные и кондитерские изделия.
4. Для расчета стоимости продукции использовать действующие цены магазинов кулинарии г. Новосибирска.
5. **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО РАЗДЕЛА**

Опытно-экспериментальный раздел курсовой работы состоит из восьми подразделов.

* 1. **Характеристика группы блюд**

Необходимо изучить и дать характеристику группы блюд, в которую входит разрабатываемое блюдо. Например: горячие закуски из рыбы или протертые супы, или блюда из мяса тушёного порционным куском. Необходимо дать характеристику группы горячих закусок из рыбы или характеристику протёртых супов, или характеристику блюд из мяса тушёного порционным куском, указать особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов для данной группы блюд. Если в задание включены блюда национальных кухонь, целесообразно дать историческую справку, в которой отразить:

* историю возникновения;
* изменения, произошедшие с блюдами в течение времени;
* влияние мировой кухни на указанные блюда;
* современные технологии и рецептуры блюд.

Для выполнения этого подраздела используйте нормативную и специальную (обязательную и дополнительную) литературу.

* 1. **Ассортимент блюд из нормативной документации**

Необходимо проанализировать ассортимент блюд и кулинарных изделий в нормативных документах (действующих Сборниках рецептур) по разрабатываемой теме, выбрать 3 блюда (преимущественно не изучавшихся на уроках) и составить технологические карты в соответствии с ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

В технологической карте не указывать информацию о пищевой ценности блюда (кулинарного изделия). Пример оформления технологической карты приведен в приложении Т.

Оформленные карты разместить в приложении к курсовой работе.

* 1. **Ассортимент блюд из дополнительной литературы**

Изучить и проанализировать ассортимент блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме из дополнительной литературы. Привести примеры рецептур блюд (не менее трех блюд), технологию их приготовления, оформления и отпуска по дополнительной литературе. Рецептуру представить в виде таблицы. Нормы продуктов не менять, указывать в том виде, в каком есть в дополнительной литературе. Ассортимент и рецептуры блюд из дополнительной литературы привести в приложении к курсовой работе.

Пример оформления блюд из дополнительной литературы приведен в приложении У.

В том случае, если в нормативной документации представлен узкий ассортимент блюд по теме или нет рецептур блюд по данной теме, то необходимо из дополнительной литературы выбрать большее количество рецептур блюд по теме (не менее шести блюд).

* 1. **Обоснование выбора фирменного блюда**

Фирменное блюдо является визитной карточкой предприятия. Наличие таких блюд в производственной программе предприятия повышает его конкурентоспособность, показывает наличие творчески работающих квалифицированных работников производства. Разработка и внедрение фирменных блюд способствует расширению ассортимента блюд по видам используемого сырья, по видам тепловой обработки и т.д. При разработке рецептур блюд могут быть использованы старинные забытые рецептуры, рецепты национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы.

Обоснованием выбора фирменного блюда может быть:

* недостаточный ассортимент блюд данной группы в нормативной документации;
* возможность изменить вид тепловой обработки с применением новых видов оборудования;
* применение новых видов сырья, полуфабрикатов, новых технологий;
* нетрадиционное использование отдельных видов сырья;
* использование к классическим блюдам современных соусов, гарниров;
* применение современных способов дизайна с учетом современных гарниров и соусов.
	1. **Разработка фирменного блюда**

При разработке фирменного блюда должны быть учтены:

* современные тенденции в развитии отрасли;
* тенденции в развитии кулинарного мастерства;
* опыт национальной и мировой кухни;
* совместимость и взаимозаменяемость сырья и пищевых продуктов;
* принципы рационального, здорового питания;
* стремление получить блюда невысокой калорийности, но высокой биологической и физиологической ценности.
	+ 1. **Перечень сырья**

Указать весь перечень сырья, входящий в состав авторского блюда.

* + 1. **Рецептура блюда**

Рецептура фирменного блюда оформляется в виде табл. 5.1.

Таблица 5.1 - Рецептура фирменного блюда « Полное наименование блюда»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
|  |  |  |
| Масса полуфабриката |  |  |
| Масса готового продукта |  |  |

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

И т.д.

* + 1. **Расчет выхода блюда**

Выход блюда можно подсчитать теоретически. Процент потерь при механической и тепловой обработке определяется по таблицам Сборников рецептур [14]. Процент потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий определяется по приложению Ф. Процент потерь при тепловой обработке определяется только для готового блюда. Пример расчета выхода готового блюда оформляется в виде табл. 5.2.

Таблица 5.2 – Расчет выхода фирменного блюда

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Массабрутто, г | Процент отходов при механической обработке, % | Массанетто , г | Процент потерь при тепловой обработке, % | Масса готового продукта, г |
| Говядина (вырезка) | 129 | 15 | 110 | 37 | 69 |
| Лук репчатый | 48 | 16 | 40 | 50 | 20 |
| И т. д |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  | 100 |

Пример расчета:

**** 129 г – 100%

**** Х г – (100 % – 15 % )

****

Также производится расчёт массы готового продукта:

**** 110 г – 100%

**** Х г – (100 % – 37 % )

****

При расчете массы полуфабриката необходимо также учитывать производственные потери, а при расчете выхода блюда учитывать потери при порционировании.

* + 1. **Составление алгоритма приготовления фирменного блюда**

Алгоритм приготовления блюда (технологическую схему) необходимо составить с учетом всех технологических операций, их последовательности, режимов кулинарной обработки, особенностей отпуска. Алгоритм приготовления фирменного блюда можно привести в основном тексте или в приложении к курсовой работе.

* + 1. **Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда**

Для расчета пищевой ценности сырья на то или иное блюдо (изделие) необходимо знать: точную рецептуру блюда или изделия (по Мн), химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда (изделия), в том числе количество добавляемой соли, выход готового блюда (изделия). Данные по химическому составу сырых пищевых продуктов приведены в справочниках [25, 26].

В зависимости от нормы закладки продуктов рассчитывают содержание белков, жиров, углеводов в сырьевом наборе. Расчеты можно производить в программе Ехсеl. Данные расчетов переносятся в табл. 5.3.

Таблица 5.3 - Пищевая ценность сырьевого набора

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса нетто 1 порции, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| 100г | 1 пор | 100г | 1 пор | 100г | 1 пор |
| Говядина  | 110 | 18,6 | 20,46 | 16 | 17,6 | - | - |
| Лук репчатый  | 40 | 1,4 | 0,56 | 0,2 | 0,08 | 8,2 | 3,28 |
| и .т. д. |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого в сырьевом наборе | 150 |  | 21,02 |  | 17,68 |  | 3,28 |

Пример расчета:

****

****

* 1. **Разработка показателей качества фирменного блюда**

При определении показателей качества и безопасности фирменного блюда необходимо остановиться на двух группах показателей: органолептические и микробиологические.

* + 1. **Органолептические показатели**

Для определения органолептических показателей необходима экспериментальная отработка авторского блюда.

В разделе «Показатели качества и безопасность» указываются органолептические показатели блюда (изделия) в соответсвии с ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Например:

* Внешний вид - порционные куски мяса уложены на тарелку, сбоку гарнир, порционные куски мяса сохранили форму, на поверхности золотистая корочка и т.д.; цвет – мяса на разрезе серый и т.д.;
* Текстура (консистенция) – мягкая, сочная и т. д.;
* Запах - аромат жареного мяса и т. д.;
* Вкус - в меру солёный и т. д.
	+ 1. **Микробиологические показатели**

Микробиологические показатели фирменного блюда должны соответствовать требованиям Приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

* 1. **Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда**

Определяем содержание белков, жиров, углеводов и калорийность готового фирменного блюда. Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле (5.1):

 ,(5.1)

где  - содержание пищевого вещества в готовом блюде на 1 порцию съедобной части, г;

 - сохранность пищевого вещества, *%* ;

 - содержание пищевого вещества в 1 порции съедобной части сырьевого набора, г;

 - выход, %, определяется по формуле (5.2.):

 , (5.2)

Сохранность пищевого вещества в готовом блюде определяется путем вычитания % потерь пищевого вещества (Приложение Х) из 100%.

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле (5.3):

 , (5.3)

где Э - энергетическая ценность в 1 порции готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

 - количество белков, углеводов, жира в 1 порции готового продукта, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты. Расчеты можно производить в программе Ехсеl. Данные расчетов сводим в табл. 5.4.

Таблица 5.4 - Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Содержание пищевого вещества в 1 порции сырьевого набора | Масса сырье-вого набора,г | Масса готового блюда,г | Выход % | Сохран-ность% | Содержание пищевого вещества в 1пор-ции готового блюда, г | Энергети-ческая ценность готового блюда, ккал |
| Белки | 21,02 | 150 | 100 | 66,7 | 97 | 30,6 | 122,4 |
| Жиры | 17,68 | 94 | 24,9 | 224,1 |
| Углеводы | 3,28 | 87 | 4,3 | 17,2 |
| Итого | 363,7 |

* 1. **Технико-технологическая карта фирменного блюда**

На фирменные блюда, реализуемые в предприятиях общественного питания, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК) в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

На основе данного нормативного документа, в соответствии с образцом, необходимо составить ТТК на разработанное блюдо (приложение Ц).

ТТК привести в данном параграфе или в приложении. Оформление ТТК вести четко по образцу, так как к данному технологическому документу не применяются общие правила оформления текста.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу

студента 3 курса группы Т-15 очной формы обучения

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ивановой Анны Петровны

Тема: Составление производственной программы кафе с обслуживанием официантами на 42 места и разработка фирменного блюда из птицы

Структура курсовой работы:

|  |  |
| --- | --- |
|  | ОГЛАВЛЕНИЕ |
|  | ВВЕДЕНИЕ |
| 1. | ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ |
|  | 1.1. | Характеристика предприятия общественного питания |
|  | 1.2. | Характеристика проектируемого цеха |
|  | 1.3. | Составление производственной программы предприятия |
|  |  | 1.3.1. | Составление графика загрузки зала |
|  |  | 1.3.2. | Разбивка блюд по ассортименту |
|  |  | 1.3.3. | Составление расчётного меню |
| 2. | ОПЫТНО-ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ |
|  | 2.1. | Характеристика группы блюд |
|  | 2.2. | Ассортимент блюд из нормативной документации |
|  | 2.3. | Ассортимент блюд из дополнительной литературы |
|  | 2.4. | Обоснование выбора фирменного блюда |
|  | 2.5. | Разработка фирменного блюда |
|  |  | 2.5.1. | Перечень сырья |
|  |  | 2.5.2. | Рецептура блюда |
|  |  | 2.5.3. | Расчёт выхода блюда |
|  |  | 2.5.4. | Составление алгоритма приготовления фирменного блюда |
|  |  | 2.5.5. | Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда |
|  | 2.6. | Разработка показателей качества фирменного блюда |
|  |  | 2.6.1. | Органолептические показатели |
|  |  | 2.6.2. | Микробиологические показатели |
|  | 2.7. | Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда |
|  | 2.8. | Технико-технологическая карта фирменного блюда |
|  | ЗАКЛЮЧЕНИЕ |
|  | СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ |
|  | ПРИЛОЖЕНИЯ |

Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок сдачи выполненной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватели-руководители курсовой работы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись / Ф.И.О. /

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись / Ф.И.О. /

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

**Образец оформления титульного листа курсовой работы**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области

«Новосибирский технологический колледж питания»

КУРСОВАЯ РАБОТА

тема: Составление производственной программы кафе с обслуживанием официантами на 42 места и разработка фирменного блюда из птицы

|  |
| --- |
| Студент группы Т-15 |
| специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания |
| Иванова Анна Петровна |
| Руководители: Шевякова Яна ГеннадьевнаГранина Елена Акимовна |

Новосибирск 2018**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ВВЕДЕНИЕ………………………………………………………………….. | 6 |
| 1. | ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ…………………………………………. | 9 |
|  | 1.1. | Характеристика предприятия общественного питания…………….. | 9 |
|  | 1.2. | Характеристика проектируемого цеха……………………………….. | 12 |
|  | 1.3. | Составление производственной программы предприятия…………. | 15 |
| 2. | ОПЫТНО-ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ …..………………..…… | 22 |
|  | 2.1. | Характеристика группы блюд………………………………………… | 22 |
|  | 2.2. | Ассортимент блюд из нормативной документации………………… | 23 |
|  | 2.3. | Ассортимент блюд из дополнительной литературы………………... | 23 |
|  | 2.4. | Обоснование выбора фирменного блюда…………………………... | 24 |
|  | 2.5. | Разработка фирменного блюда……………………………………… | 25 |
|  | 2.6. | Разработка показателей качества фирменного блюда……………... | 26 |
|  | 2.7. | Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда… | 27 |
|  | 2.8. | Технико-технологическая карта фирменного блюда……………… | 28 |
|  | ЗАКЛЮЧЕНИЕ……………………………………………………………… | 30 |
|  | СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ………………………... | 31 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЯ……………………………………………………………… | 33 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

**ВВЕДЕНИЕ**

Общественное питание - сектор услуг для населения, который кардинально преобразовался за последние годы, заметно приблизившись к международным стандартам по качеству и уровню обслуживания.

Используя достижения современной науки о питании, прогрессивную технологию и высокотехнологичное оборудование, широко развитая сеть предприятий различного типа общественного питания имеет большие возможности для обеспечения населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями.

Интересно, что слова «к*а*фе» и «кофе» не случайно похожи. Кофе послужило развитию такого вида общественных заведений, как кафе, и в частности, кофеен. Официальная история кофе насчитывает порядка 3000 лет, когда была открыта первая кофейня - неизвестно, известно только, что родина кофе - Восток, а вот история европейских кофеен датируется 1651 годом. Именно тогда в голландском Ливорно открылась первая кофейня. Нововведения с успехом распространилось по всей Европе и к концу ХVII века в каждой европейской стране было открыто множество заведений, в котором царил полумрак и аромат кофе, делая процесс приготовления кофе таинственным ритуалом. В наше время редкое кафе может похвастать сохраненными традициями приготовления этого замечательно ароматного напитка.

Не будет открытием, что кафе были облюбованы знатью, а со временем кафе стали клубами по интересам: литературными, музыкальными, а из Оксфордской кофейни возникло даже Королевское научное общество. Но основным видом услуг таких кафе оставалось кофе. В России же первое кафе появилось в мае 1841 года на Невском проспекте в Санкт-Петербурге и сразу же это место облюбовалось творческим бомондом. Характерно, что первое российское кафе сразу стало предоставлять дополнительные услуги - бильярд, шахматы, даже простое чтение и последующее обсуждение газетных новостей.

Самая большая трудность развития ресторанного бизнеса - это конкуренция. В конкурентной гонке рестораны и кафе развиваются, становятся все лучше и лучше, им приходится бороться за клиента. В настоящее время миссия предприятий общественного питания заключается в удовлетворении индивидуальных, персонифицированных потребностей населения не только в услугах по организации питания, но и по организации досуга, отдыха населения. Увы, небольшие заведения, любимые небольшим кругом постоянных посетителей, могут закрыться, не выдержав агрессивной борьбы на рынке.

От кризиса пострадали дорогие рестораны, с высоким средним чеком, рассчитанные на состоятельную публику. Во многих из них заметно снизилась посещаемость. Одними из первых в дорогие рестораны перестали ходить люди среднего класса. И с каждым витком кризиса наблюдается все больший отток посетителей, для которых цены являются определяющим фактором в выборе ресторана. Владельцы демократичных ресторанов и кафе и вовсе отмечают увеличение потока посетителей. Частично это связанно с оттоком некоторой части аудитории дорогих ресторанов в заведения этой ценовой категории. Наименее всего кризис коснулся сегмента кафе. Этот сегмент часто является наиболее устойчивым к различным потрясениям. И при грамотной финансовой политике можно прогнозировать увеличение прибыли в данном сегменте.

Чтобы удовлетворить потребности каждого посетителя, кафе внедряют инновационные технологии в обслуживания посетителей. Одна из инноваций заключается в том, чтобы показать своё меню людям прямо на витрине предприятия. Единственный способ, который может не только украсить витрину, но и стать привлекательным информационным источником для прохожих - это муляжи блюд. Благодаря высокому качеству используемых материалов муляжи выглядят как настоящие, видно их размер и объём. Можно также поставить цену и указать ингредиенты, которые входят в состав блюда. Муляжи облегчают для посетителей процесс выбора как ресторана, так и блюда.

Актуальность данной работы заключается в том, что планируемое предприятие будет специализироваться на предоставлении сервиса высокого уровня. Ассортимент блюд отвечает требованиям к здоровой пище, составлен с учетом особенностей региона и подходит людям различных вероисповеданий. Кроме того, намечены пути сотрудничества с поставщиками с целью снижения себестоимости продукции с сохранением ее высокого качества. Подобранное для кафе оборудование высокотехнологично и гигиенично. При приготовлении блюд будут использоваться инновационные ресурсосберегающие технологии. Поэтому тема данной курсовой работы является актуальной.

*Целью* написания курсовой работы является составление производственной программы кафе на 42 места с обслуживанием официантами и разработки фирменного блюда из птицы.

Для достижения данной цели были поставлены следующие *задачи*:

* дать характеристику разрабатываемого предприятия общественного питания и проектируемого горячего цеха;
* составить производственную программу предприятия;
* разработать фирменное блюдо, произвести технологические расчеты для данного блюда и составить на него технико-технологическую карту.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Д**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Рецепты блюд из мяса составляют большую группу во многих кухнях мира и соответственно особой популярностью пользуются именно те рестораны, что предлагают посетителям их широкой ассортимент. Сейчас актуальны простые и понятные блюда, вот уже несколько лет в моде экологичные региональные продукты с высокой пищевой ценностью и мясо, естественно, входит в тройку лидеров по популярности среди посетителей. Конечно, смена позиций меню многих ресторанов была связана с введенными санкциями. Многие рестораны переходят на отечественные продукты - не только потому, что они доступнее и дешевле: по качеству они не уступают зарубежным, порой даже превосходя их. Зачастую выигрывают удачные интерпретации традиционных блюд с новыми акцентами, поэтому разработка новых блюд способствует увеличению популярности того или иного заведения.

Важную роль подборе сырья для приготовления авторского блюда, конечно же играет тот факт, что в последнее время в России все больше фермеров и агропредприятий берутся за производство птицы, наращивая темпы производства и объемы выпуска продукции мясной промышленности, что приводит к необходимости совершенствовать существующие и разрабатывать новые технологические процессы, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, повышение выходов и улучшение качества выпускаемой продукции. Эта концепция является своеобразным ответом на конкуренцию на ресторанном рынке, которая с каждым годом стремительно увеличивается. Помимо этого расширение ассортимента блюд и улучшение их качества увеличивает удовлетворенность гостей и улучшает репутацию ресторана на рынке.

Разрабатываемое предприятие, благодаря удачному расположению в бизнес-центре, обеспечивает постоянную клиентуру за счет жителей и гостей города, работников административных зданий. В теплый период времени возможна организация летней веранды для увеличения количества посетителей.

Ассортимент блюд отвечает требованиям к здоровой пище, составлен с учётом особенностей региона. Намечены пути сотрудничества с поставщиками с целью снижения себестоимости продукции с сохранением её высокого качества. Подобранное для ресторана оборудование высокотехнологично и гигиенично. При разработке горячего цеха были учтены современные инновационные технологии, позволяющие грамотно и рационально вести все производственные и технологические процессы.

Фирменное блюдо, разработанное с учетом требований высокой кухни, вкусное и полезное для всех слоев населения.

В своей работе я рассмотрела, на мой взгляд, самые важные факторы, влияющие на успех ведения ресторанного бизнеса.

В процессе проведённых технологических расчётов по разработке кафе на 42 места можно сделать следующие выводы:

* ассортимент выпускаемых блюд соответствует нормативным документам;
* горячий цех оснащён современным инновационным оборудованием, что значительно экономит производственную площадь, повышает эффективность использования оборудования, улучшает организацию труда работников;
* расчетное меню составлено с учётом требований рационального питания, особенностей региона;
* фирменное блюдо разработано с учетом норм здорового питания, учитывает особенности местного сырья;
* оформлена ТТК для приготовления фирменного блюда в разрабатываемом предприятии.

Таким образом, можно сделать вывод, что задачи, поставленные в курсовой работе, решены, а цели достигнуты.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Е**

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (Ч. 1, 2, 3, 4): По состоянию на 1 октября 2012 года. Коментарии к изменениям, принятым в 2010, 2012 гг. – Новосибирск: Норматика, 2012. – 479 с. – (Кодексы. Законы. Нормы).
2. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.92 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016).
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2014. –12 с.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014. –12 с.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2014. – 24 с.
8. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2014. – 10 с.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
10. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. Санитарные нормы и правила: СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Санитарные нормы и правила: СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
13. О безопасности пищевой продукции: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011
14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, ч.1, 1996. – 616 с.
15. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, ч.2., 1997. – 560 с.
16. Строительные нормы и правила: СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП,1989
17. Примерные нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием.- М.: ВИП, 1995.
18. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: Форум Инфа-М, 2011. - 480 с.
19. Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/ Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А.Кравцова, под ред. д.т.н., профессора М.А. Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. – 480 с.
20. Ковалев, Н.И. Русская кухня: учебное пособие/, Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, НЛ. Карцева. - М.: Деловая литература, 2000. – 520 с.
21. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Академия, 2013. — 336 с
22. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник/ Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2007. - 247 с.
23. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2017. – 432 с.
25. Химический состав российских пищевых продуктов./ под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина, академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
26. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы/ под ред. И.М.Скурихина. – М.: ВО Агропромиздат, 1987. – 224 с.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Ж**

**Пример оформления таблиц**

В тексте обязательна ссылка на таблицу, т.е. объясняем, зачем она приведена. Например:

Расчет количества посетителей кафе приведен в табл.1.2.

Таблица 1.2 – График загрузки зала кафе на 42 места

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество посадок в час () | Средний процент загрузки зала, % () | Количество посетителей за час, чел. (ч ) |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 10-11 | 1,5 | 30 | 18 |
| 11-12 | 1,5 | 40 | 24 |
| 12-13 | 1,5 | 90 | 54 |
| 13-14 | 1,5 | 100 | 60 |
| 14-15 | 1,5 | 90 | 54 |
| 15-16 | 1,5 | 50 | 30 |
| 16-17 | 1,5 | 30 | 18 |

Внутри таблицы допускается шрифт 12 и интервал 1,0.

При переносе таблицы на другую страницу - переносим шапку таблицы полностью либо добавляется строка с нумерацией столбцов.

*Окончание табл. 1.2*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 17-18 | 0,5 | 30 | 6 |
| 18-19 | 0,5 | 60 | 12 |
| 19-20 | 0,5 | 90 | 18 |
| 20-21 | 0,5 | 90 | 18 |
| 21-22 | 0,5 | 60 | 12 |
| Всего (Nд) |  |  | 324 |

После таблицы следует сделать вывод, если того требовали расчеты.

Например:

Вывод: количество посетителей за день в кафе составляет 324 человека.

**ПРИЛОЖЕНИЕ И**

**Пример оформления рисунка**

Структура управления ресторана представлена в виде схемы на рис. 1.1.



Рис.1.1 - Структура управления ресторана

Линейная структура управления на разрабатываемом предприятии позволяет грамотно и четко распределить обязанности между всеми работниками ресторана. Каждый руководитель несет ответственность за свою сферу деятельности на предприятии, дает указания и распоряжения по отношению к подведомственным ему работникам, вносит предложения о премировании или увольнении последних, следит за выполняемой ими работой. Работники подразделений подотчетны своим руководителям, каждый выполняет работу, соответствующую своей должности.

**ПРИЛОЖЕНИЕ К**

**Графики примерной загрузки зала**

Столовые общедоступные и диетические

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Столовая | Диетическая столовая |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| *Завтрак* |
| 8-9 | 3 | 30 | 2 | 50 |
| 9-10 | 3 | 20 | 2 | 40 |
| 10-11 | 3 | 20 | 2 | 20 |
| *Обед* |
| 11-12 | 2 | 40 | 1,5 | 70 |
| 12-13 | 2 | 60 | 1,5 | 90 |
| 13-14 | 2 | 90 | 1,5 | 70 |
| 14-15 | 2 | 70 | 1,5 | 50 |
| 15-16 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| *Ужин* |
| 17-18 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 18-19 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 19-20 | 2 | 20 | 2 | 30 |

Столовая для студентов и обслуживающего персонала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Для студентов и сотрудников (питание по абонементам) | Для преподавателей и сотрудников (свободный выбор) |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| *Завтрак* |
| 7.30-8.00 | 2 | 20 | - | - |
| 8-9 | 4 | 20 | - | - |
| *Обед* |
| 12-13 | 2 | 60 | 2,5 | 30 |
| 13-14 | 2 | 90 | 2,5 | 90 |
| 14-15 | 2 | 60 | 2,5 | 60 |
| 15-16 | - | - | 2,5 | 20 |
| *Ужин* |
| 17.30-18 | 2 | 20 | -  | - |
| 18-19 | 4 | 20 | - | - |

Ресторан городской

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество посадок в час | Средний процент загрузки зала, % |
| 11-12 | 1 | 20 |
| 12-13 | 1 | 30 |
| 13-14 | 1 | 90 |
| 14-15 | 1 | 70 |
| 15-16 | 1 | 30 |
| 16-17 | 1 | 20 |
| 17-18 | 1 | 10 |
| 18-19 | 0,4 | 50 |
| 19-20 | 0,4 | 100 |
| 20-21 | 0,4 | 90 |
| 21-22 | 0,4 | 80 |
| 22-23 | 0,4 | 40 |

Ресторан городской, реализующий бизнес-ланч

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Общий зал | Бизнес-ланч |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| 11-12 | 1 | 20 | 2 | 10 |
| 12-13 | 1 | 30 | 2 | 50 |
| 13-14 | 1 | 60 | 2 | 70 |
| 14-15 | 1 | 50 | 2 | 50 |
| 15-16 | 1 | 40 | 2 | 20 |
| 16-17 | 1 | 30 | 2 | 20 |
| 17-18 | *Перерыв* | - | - |
| 18-19 | 0,4 | 50 | - | - |
| 19-20 | 0,4 | 100 | - | - |
| 20-21 | 0,4 | 90 | - | - |
| 21-22 | 0,4 | 80 | - | - |
| 22-23 | 0,4 | 40 | - | - |

Ресторан железнодорожный Ресторан при аэровокзале

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество посадок в час | Средний процент загрузки зала, % | Количество посадок в час | Средний процент загрузки зала, % |
| 8-9 | 1 | 30 | 1,5 | 40 |
| 9-10 | 1 | 40 | 1,5 | 50 |
| 10-11 | 1 | 50 | 1,5 | 60 |
| 11-12 | 1 | 60 | 1,5 | 70 |
| 12-13 | 1 | 90 | 1,5 | 90 |
| 13-14 | 1 | 90 | 1,5 | 90 |
| 14-15 | 1 | 70 | 1,5 | 80 |
| 15-16 | 1 | 60 | 1,5 | 70 |
| 16-17 | 1 | 30 | 1,5 | 40 |
| 17-18 | 1 | 10 | 1,5 | 10 |
| 18-19 | 0,6 | 50 | 0,4 | 40 |
| 19-20 | 0,6 | 60 | 0,4 | 70 |
| 20-21 | 0,6 | 60 | 0,4 | 80 |
| 21-22 | 0,6 | 50 | 0,4 | 80 |
| 22-23 | 0,6 | 50 | 0,4 | 65 |
| 23-24 | 0,6 | 40 | 0,4 | 60 |

Ресторан при гостинице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество посадок в час | Средний процент загрузки зала, % |
| 8-9 | 2 | 40 |
| 9-10 | 2 | 60 |
| 10-11 | Перерыв |
| 11-12 | 1 | 40 |
| 12-13 | 1 | 50 |
| 13-14 | 1 | 70 |
| 14-15 | 1 | 60 |
| 15-16 | 1 | 50 |
| 16-17 | 1 | 30 |
| 17-18 | Перерыв |
| 18-19 | 0,6 | 70 |
| 19-20 | 0,6 | 100 |
| 20-21 | 0,6 | 80 |
| 21-22 | 0,6 | 70 |
| 22-23 | 0,6 | 60 |

Кафе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Самообслуживание | Обслуживание официантами |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| 8-9 | 2 | 50 | - | - |
| 9-10 | 2 | 30 | - | - |
| 10-11 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 11-12 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 12-13 | 2 | 90 | 1,5 | 90 |
| 13-14 | 2 | 90 | 1,5 | 100 |
| 14-15 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 15-16 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 16-17 | 2 | 20 | 1,5 | 10 |
| 17-18 | 2 | 40 | 0,5 | 30 |
| 18-19 | 2 | 60 | 0,5 | 60 |
| 19-20 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 20-21 | 1,5  | 90 | 0,5 | 90 |
| 21-22 | - | - | 0,5 | 60 |

Кафе специализированные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Кондитерская | Детское |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| 9-10 | 3 | 30 | 2 | 40 |
| 10-11 | 3 | 50 | 2 | 40 |
| 11-12 | 3 | 60 | 2 | 40 |
| 12-13 | 2 | 90 | 2 | 80 |
| 13-14 | 2 | 90 | 2 | 80 |
| 14-15 | 3 | 90 | 2 | 70 |
| 15-16 | 3 | 60 | 2 | 70 |
| 16-17 | 3 | 30 | 2 | 20 |
| 17-18 | 3 | 10 | - | - |
| 18-19 | 2 | 70 | - | - |
| 19-20 | 2 | 90 | - | - |
| 20-21 | 2 | 60 | - | - |
| 21-22 | 2 | 50 | - | - |

Шашлычная с обслуживанием официантами Закусочная (самообслуживание)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество посадок в час | Средний процент загрузки зала, % | Количество посадок в час | Средний процент загрузки зала, % |
| 8-9 | - | - | 3 | 40 |
| 9-10 | - | - | 3 | 50 |
| 10-11 | 1,5 | 40 | 3 | 50 |
| 11-12 | 1,5 | 60 | 2 | 50 |
| 12-13 | 1 | 80 | 2 | 90 |
| 13-14 | 1 | 100 | 2 | 90 |
| 14-15 | 1 | 80 | 2 | 90 |
| 15-16 | 1 | 70 | 3 | 50 |
| 16-17 | 1 | 50 | 3 | 10 |
| 17-18 | 1 | 10 | 3 | 30 |
| 18-19 | 0,6 | 70 | 3 | 50 |
| 19-20 | 0,6 | 100 | 3 | 60 |
| 20-21 | 0,6 | 90 | 3 | 30 |
| 21-22 | 0,6 | 80 | - | - |
| 22-23 | 0,6 | 50 | - | - |

Бар

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Самообслуживание | Обслуживание официантами |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| 10-11 | 1 | 10 |  |  |
| 11-12 | 1 | 10 |  |  |
| 12-13 | 2 | 20 | 1 | 40 |
| 13-14 | 2 | 30 | 1 | 40 |
| 14-15 | 2 | 30 | 1,5 | 60 |
| 15-16 | 2 | 40 | 1,5 | 60 |
| 16-17 | 2 | 50 | 1,5 | 60 |
| 17-18 | 2 | 60 | 1,5 | 50 |
| 18-19 | 1 | 60 | 1,5 | 40 |
| 19-20 | 1 | 50 | 1,5 | 50 |
| 20-21 |  |  | 1 | 60 |
| 21-22 |  |  | 0,5 | 70 |
| 22-23 |  |  | 0,5 | 70 |
| 23-24 |  |  | 0,5 | 70 |
| 24-01 |  |  | 0,5 | 70 |

Пивной бар

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Самообслуживание | Обслуживание официантами |
| количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % | количество посадок в час | средний процент загрузки зала, % |
| 10-11 | 3 | 70 | - | - |
| 11-12 | 3 | 90 | - | - |
| 12-13 | 3 | 90 | 1,5 | 80 |
| 13-14 | 3 | 90 | 1,5 | 90 |
| 14-15 | 3 | 90 | 1,5 | 80 |
| 15-16 | 3 | 90 | 1,5 | 80 |
| 16-17 | 3 | 90 | 1,5 | 70 |
| 17-18 | 3 | 90 | 1,5 | 90 |
| 18-19 | 3 | 70 | 1,0 | 90 |
| 19-20 | - | - | 1,0 | 70 |
| 20-21 | -  |  | 1,0 | 70 |
| 21-22 | - |  | 1,0 | 70 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Л**

**Коэффициенты потребления блюд в зависимости**

**от типа предприятия**

|  |  |
| --- | --- |
| Тип предприятия | Коэффициент потребления |
| Столовая общедоступная со свободным выбором блюд:ЗавтракОбедужин | 2,03,02,0 |
| Столовая, реализующая комплексные рационы:ЗавтракОбедужин | 3,04,03,0 |
| Столовая при ВУЗе:ЗавтракОбедужин | 2,03,02,0 |
| Ресторан городской | 3,5  |
| Ресторан при гостинице:ДнемВечеромПо типу «шведский стол» | 3,04,07-10 |
| Ресторан при вокзалах, аэропортах | 3,5 |
| Кафе:с самообслуживаниемс обслуживанием официантами | 2,52,5 |
| Кафе специализированные:молочнаякондитерскаямолодежноемороженоедетское | 1,50,82,51,21,5 |
| Закусочная с самообслуживанием | 1,5 |
| Закусочная с обслуживанием официантами (шашлычная) | 2,5 |
| Узкоспециализированные закусочные (пельменная, пиццерия, чебуречная, сосисочная и т.д.) | 2,0 |
| Предприятия быстрого обслуживания | 1,5 |
| Барс самообслуживаниемс обслуживанием официантами  | 2,02,5 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ М**

**Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа,**

**при свободном выборе блюд**

Столовые общедоступные со свободным выбором блюд

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Завтрак | Обед | Ужин |
| от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы |
| **Холодные закуски** | **35** |  | **20** |  | **35** |  |
| Рыбные, мясные, салаты |  | 70 |  | 70 |  | 70 |
| Кисло-молочные продукты |  | 30 |  | 30 |  | 30 |
| **Супы** | **-** | **-** | **25** | **-** | **-** | **-** |
| **Горячие блюда** | **50** |  | **35** |  | **50** |  |
| Рыбные, мясные | 60 | 80 | 60 |
| овощныекрупяныеяичные, творожные | 40 | 20 | 40 |
| **Сладкие блюда** | **15** | **-** | **20** | **-** | **15** | **-** |

Рестораны

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | При гостинице | При вокзале | Городские |
| от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы |
| **Холодные закуски** | **30** |  | **25** |  | **45** |  |
| рыбные |  | 30 |  | 30 |  | 30 |
| мясные |  | 35 |  | 35 |  | 30 |
| салаты |  | 35 |  | 35 |  | 40 |
| **Горячие закуски** | **5** | **-** | **5** | **-** | **5** | **-** |
| **Супы** | **25** |  | **30** |  | **10** |  |
| прозрачные |  | 15 |  | 15 |  | 20 |
| заправочные, пюреобразные |  | 75 |  | 75 |  | 70 |
| молочные, холодные, сладкие  |  | 10 |  | 10 |  | 10 |
| **Горячие блюда** | **30** |  | **35** |  | **25** |  |
| рыбные |  | 15 |  | 20 |  | 25 |
| мясные |  | 65 |  | 55 |  | 50 |
| овощные |  | 5 |  | 5 |  | 5 |
| крупяные |  | 10 |  | 10 |  | 10 |
| яичные, творожные |  | 5 |  | 10 |  | 10 |
| **Сладкие блюда** | **10** | **-** | **5** | **-** | **15** | **-** |

Кафе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Кафе | Молодёжное | Детское |
| от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы |
| **Холодные** **закуски** | **35** |  | **35** |  | **30** |  |
| гастрономические продукты |  | 60 |  | 20 |  | 15 |
| салаты |  | 20 |  | 50 |  | 45 |
| мясные |  | 20 |  | 30 |  | 40 |
| **Супы** | **5** | **-** | **5** | **-** | **5** | **-** |
| **Горячие** **блюда** | **40** |  | **40** |  | **45** |  |
| рыбные |  | 10 |  | 5 |  | 10 |
| мясные |  | 50 |  | 60 |  | 40 |
| овощные |  | 10 |  | 10 |  | 15 |
| крупяные |  | 10 |  | 10 |  | 15 |
| яичные, творожные |  | 20 |  | 15 |  | 20 |
| **Сладкие** **блюда** | **20** | **-** | **20** | **-** | **20** | **-** |

Кафе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюда | Молочное | Кондитерская |
| от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы |
| **Холодные** **закуски** | **35** |  | **30** |  |
| гастрономические продукты |  | - |  | - |
| салаты |  | - |  | - |
| кисломолочные продукты |  | 100 |  | 100 |
| **Супы** | **10** | **-** | **-** | **-** |
| **Горячие** **блюда** | **45** |  | **-** | **-** |
| рыбные |  | - |  | - |
| мясные |  | 50 |  | - |
| овощные |  | - |  | - |
| крупяные |  | - |  | - |
| яичные, творожные |  | 50 |  | - |
| **Сладкие** **блюда** | **10** | **-** | **70** | **-** |

Закусочные

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Закусочная (самообслуживание) | Пельменная (самообслуживание) | Шашлычная |
| от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы | от общего количества | от данной группы |
| **Холодные** **закуски** | **35** |  | **20** |  | **25** |  |
| гастрономические продукты |  | 50 |  | 30 |  | 40 |
| салаты |  | 35 |  | 50 |  | 60 |
|  мясные |  | 15 |  | 20 |  | - |
| **Супы** | **10** | **-** | **15** | **-** | **10** | **-** |
| **Горячие** **блюда** | **50** |  | **60** |  | **60** |  |
| рыбные |  | 15 |  | - |  | 10 |
| мясные |  | 70 |  | 90 |  | 90 |
| овощныекрупяныеяичные, творожные |  | 15 |  | 10 |  | - |
| **Сладкие** **блюда** | **5** | **-** | **5** | **-** | **5** | **-** |

**Бары**

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда | Бар |
| от общего количества | от данной группы |
| **Холодные закуски** | **50** |  |
| рыбные |  | 25 |
| мясные |  | 25 |
| салаты |  | 50 |
| **Горячие закуски (блюда)** | **35** |  |
| рыбные |  | 15 |
| мясные |  | 45 |
| овощные |  | 10 |
| крупяные |  | 10 |
| яичные, творожные |  | 20 |
| **Сладкие блюда** | 15 | - |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Н**

**Ассортиментный минимум блюд для различных предприятий**

Столовые

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки и кулинарные изделия | Примерное количество наименований в меню |
| Столовые | Столовые диетические | Столовые, обслуживающие рабочих, учащихся |
| Холодные закуски | 4 | 6 | 3 |
| Супы | 3 | 6 | 2 |
| Горячие блюда | 6 | 6 | 4 |
| Сладкие блюда | 3 | 6 | 2 |
| Горячие напитки | 3 | 3 | 2 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | 5 | 5 | 5 |
| Молоко и кисломолочные продукты | 3 | 3 | 3 |

Рестораны и кафе

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки и кулинарные изделия | Примерное количество наименований в меню |
| Ресторанов | Кафе общего типа |
| Люкс | Высший | Первый | - |
| Холодные закуски | 15 | 13 | 10 | 4 |
| Горячие закуски | 3 | 2 | 2 | - |
| Супы | 5 | 4 | 4 | 1 |
| Горячие блюда | 20 | 15 | 11 | 5 |
| Сладкие блюда | 6 | 4 | 4 | 6 |
| Горячие напитки | 4 | 3 | 2 | 8 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | 10 | 6 | 5 | 7 |
| Водки | 5 | 2 | 1 | - |
| Коньяки | 5 | 2 | 1 | 1 |
| Натуральные вина | 7 | 2 | 2 | 2 |
| Десертные ина | 4 | 1 | 1 | 2 |
| Специальные вина | 3 | 2 | 1 | 2 |
| Игристые вина | 3 | 1 | 1 | 1 |
| Пиво | 4 | 3 | 2 | 4 |
| Газированные и минеральные воды, напитки собственного производства, соки | 10 | 9 | 5 | 8 |

Кафе специализированные

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки и кулинарные изделия | Примерное количество наименований в меню |
| Молодежное  | Кондитерская | Молочное  | Детское  |
| Холодные закуски | 6 | - | - | 6 |
| Супы | 1 | - | 1 | 2 |
| Горячие блюда | 5 | - | 5 | 5 |
| Сладкие блюда | 4-5 | 6 | 6 | 4 |
| Горячие напитки | 3-5 | 8 | 3-5 | 4 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | 8-10 | 15 | 6 | 6 |
| Молоко и кисломолочные продукты | 1 | 4 | 6 | 2 |
| Коньяки | 1 | 1 | - | - |
| Натуральные вина | 5 | 2 | - | - |
| Специальные вина | 1 | - | - | - |
| Игристые вина | 1 | 1 | - | - |
| Газированные и минеральные воды, напитки собственного производства, соки | 5-6 | 6 | 5 | 10 |

Бары

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки и кулинарные изделия | Примерное количество наименований в меню |
| коктейль-бары | гриль бары | салатные бары | пивные бары |
| Холодные закуски | 5-6 | 4-5 | 4-5 | 4-5 |
| Горячие закуски | 1-2 | 1-2 | 1-2 | 1-2 |
| Сладкие блюда | 1 | 1 | 1 | - |
| Горячие напитки | 5-6 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | 5-6 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
| Водка | 1 | 1 | 1 | - |
| Коньяки | 1 | 1 | 1 | - |
| Натуральные вина | 4 | 4 | 4 | - |
| Специальные вина | 1 | 1 | 1 | - |
| Игристые вина | 1 | 1 | 1 | - |
| Коктейли винно-водочные | 15 | 10 | 8 | 3 |
| Пиво | 1-2 | 4-5 | 3-4 | 8 |
| Газированные и минеральные воды, напитки собственного производства, соки | 8-10 | 6-8 | 6-8 | 4 |

Закусочные

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки и кулинарные изделия | Примерное количество наименований в меню |
| общего типа | шашлычные | блинные | пицца |
| Холодные закуски | 2-3 | 2-3 | 2-3 | 4-5 |
| Горячие блюда | 4-5 | 4-5 | 5-6 | 6-8 |
| Сладкие блюда | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Горячие напитки | 5-6 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия | 5-6 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
| Водка | - | 1 | - | - |
| Коньяки | - | 1 | - | - |
| Натуральные вина | 2 | 2 | - | - |
| Десертные вина | 2 | 2 | - | - |
| Специальные вина | 1 | 1 | - | - |
| Игристые вина | - | 1 | - | - |
| Пиво | 1-2 | 3-4 | - | 3-4 |
| Газированные и минеральные воды, напитки собственного производства, соки | 3-4 | 3-4 | 3-4 | 8-10 |

**Примерный ассортимент продукции, реализуемой**

**через магазин кулинарии**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделий | Примерное количество наименований |
| *Кулинарные изделия:* |
| Мясо отварное и жареное, изделия из натурального и рубленого мяса | 3-5 |
| Птица, дичь отварная и жареная | 2-4 |
| Печень жареная, язык, вымя, мозги, сердце, почки отварные | 2-3 |
| Мясо заливное | 1 |
| Паштет печеночный | 1 |
| Блинчики с мясом и творогом | 2 |
| Рыба жареная, отварная, фаршированная | 2-5 |
| Рыба заливная | 1-2 |
| Гарниры крупяные, овощные, картофель жареный до полуготовности | 2-3 |
| Изделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)  | 1-2 |
| Салаты и винегреты | 2-4 |
| Овощи отварные (картофель, свекла, морковь и др.) | 3 |
| Муссы, желе, кремы | 1-2 |
| *Мучные кондитерские и кулинарные изделия:* |
| Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовая баба, печенье | 8-10 |
| Кулебяки, расстегаи, пирожки, пироги и т.д. | 4-6 |
| Хлебобулочные изделия | 3-5 |
| *Полуфабрикаты:* |
| Мясо порционное и мелкокусковое  | 3-5 |
| Изделия из натурального рубленого мяса | 3-5 |
| Изделия из котлетной массы | 2-3 |
| Мясной фарш | 1 |
| Рыбные (рыба спецразделки, порционные куски, котлеты, тефтели)  | 2-3 |
| Котлеты и биточки из круп  | 1-3 |
| Котлеты, шницеля овощные, голубцы | 2-4 |
| Фарш овощной | 1 |
| Картофель и овощи сырые очищенные | 1-2 |
| Тесто дрожжевое, слоеное, песочное  | 2-3 |
| *Сопутствующие товары:* |
| Соусы, специи, зеленый горошек, приправы, маринады, горчица, майонез, уксус, консервы рыбные, овощные; супы в пакетах; растительное масло в мелкой расфасовке (0,2-0,5 кг) и др. |

**ПРИЛОЖЕНИЕ П**

**Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий на предприятиях общественного питания различного типа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Ед. изм. | Столовая |
| общедоступная | диетическая | при промпредприятии | студен-ческая |
| Горячие напитки | л | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Холодные напитки, в т.ч. | л | 0,05 | 0,04 | 0,08 | 0,05 |
| фруктовая вода | л | 0,02 | - | 0,04 | 0,03 |
| минеральная вода | л | 0,01 | 0,02 | 0,01 | 0,01 |
| натуральный сок | л | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,01 |
| напиток собственного производства | л | 0,01 | - | 0,01 | - |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | г | 50 | 50 | 60 | 30 |
| ржаной | г | 20 | 20 | 30 | 10 |
| пшеничный | г | 30 | 30 | 30 | 20 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия  | шт. | 0,30 | - | 0,3 | 0,5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Ед. изм. | Ресторан городской, при гостинице | Ресторан при вокзале | Кафе | Закусочная | Бар | Пивной бар |
| Горячие напитки | л | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| Холодные напитки, в т.ч. | л | 0,12 | 0,15 | 0,06 | 0,05 | 0,1 | 0,1 |
| газированная вода | л | 0,05 | 0,05 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 |
| минеральная вода | л | 0,04 | 0,04 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 |
| фруктовый сок | л | 0,02 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,01 | 0,01 |
| напиток собственного производства | л | 0,01 | 0,05 | 0,01 | - | 0,04 | 0,04 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | г | 50 | 60 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ржаной | г | 30 | 30 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| пшеничный | г | 20 | 30 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Мучные кондитерские и булочные изделия  | шт. | 0,2 | 0,5 | 0,5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Винно-водочные изделия | л | 0,2 | 0,2 | 0,1 | - | 0,2 | 0,025 |
| Пиво | л | 0,025 | 0,025 | 0,025 | - | 0,025 | 0,2 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Р**

**Рекомендуемые объемы порций для расчета напитков**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Ед.изм. | Стандартный объем порции |
| *Горячие напитки:* |  |  |
| чай в чайнике | л | 0,50 |
| чай порционный | л | 0,20 |
| черный кофе | л | 0,10 |
| классический эспрессо | л | 0,03 |
| латте | л | 0,30 |
| капучино | л | 0,20 |
| ирландский стимер | л | 0,02 |
| *Холодные напитки:* |  |  |
| газированная вода | л | 0,33 |
| минеральная вода | л | 0,50 |
| фруктовый сок | л | 0,25 |
| напиток собственного производства | л | 0,25 |
| *Пиво* | л | 0,50 |
| *Винно-водочные изделия:* |  |  |
| Крепкие напитки (водка, коньяк) | л | 0,500,05 |
| Вина (натуральные, специальные, игристые, десертные) | л | 0,750,15 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ С**

**Последовательность расположения блюд и напитков в расчетном меню**

1. Холодные закуски:

1.1. Бутерброды (канапе, открытые, закрытые (сэндвичи), слоеные)

1.2. Корзиночки, тарталетки, волованы (с икрой, салатом, паштетом).

1.3. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная.

1.4. Икра зернистая лососевых рыб.

1.5. Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном).

1.6. Рыбные холодные закуски:

* рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга);
* рыба заливная;
* рыба под маринадом;
* рыба под майонезом;
* рыбная гастрономия и закусочные консервы (шпроты, сардины в масле с лимоном, рыба горячего и холодного копчения);
* сельдь натуральная, с гарниром, рубленая;
* нерыбные продукты моря.

1.7 Салаты и винегреты.

1.8 Мясные холодные закуски:

* мясо отварное, жареное, фаршированное, заливное;
* мясная гастрономия (рулеты, буженина, пастрома);
* домашняя птица и дичь холодные.

1.9.Овощи натуральные, соленые, маринованные.

1.10.Грибы консервированные, маринованные.

1.11.Блюда из яиц.

1.12.Кисломолочные продукты (масло сливочное, сыры в ассортименте).

2. Горячие закуски:

* рыбные, из нерыбных продуктов моря;
* из субпродуктов;
* из птицы и дичи;
* овощные и грибные;
* яичные и мучные.

3. Супы:

* прозрачные (бульоны, бульоны с гарнирами);
* заправочные;
* супы-пюре, супы-кремы;
* молочные, холодные, сладкие.

4. Рыбные горячие блюда:

* рыба отварная и припущенная;
* рыба жареная;
* рыба тушеная и запеченная

5. Мясные горячие блюда:

* мясо отварное и припущенное;
* мясо, жаренное крупными и порционными кусками;
* мясо в соусе (бефстроганов, поджарка);
* мясо, жаренное в панированном виде;
* субпродукты;
* мясо фаршированное, тушеное и запеченное;
* блюда из рубленого мяса и котлетной массы.

6. Горячие блюда из домашней птицы и дичи:

* птица отварная и припущенная;
* птица и дичь жаренные;
* птица фаршированная и тушеная;
* блюда из рубленой птицы.

 7. Горячие блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.

8.Горячие блюда из яиц и творога.

9. Сладкие блюда (десерты):

* горячие (яблоки в тесте, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и т. д.);
* холодные (компоты, фруктовые салаты, ягоды в молоке, в сиропе, сливки, взбитые с наполнителями);
* охлажденные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы);
* замороженые (мороженое в ассортименте, пломбир);
* фрукты и ягоды натуральные.

10. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад).

11. Холодные напитки собственного производства (напитки из фруктов, ягод, морсы, крюшоны, квас, безалкогольные коктейли).

12. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (торты, кексы, рулеты, пирожные в ассортименте; пироги открытые и закрытые, кулебяки, пирожки печеные и др.).

13. Хлеб: пшеничный, ржаной.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Т**

**Примерный образец технологической карты**

Кафе «Золотое руно»

(наименование организации или предприятия)

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Технологическая карта № 301/2**

Наименование блюда (изделия): Рыба (семейства осетровых) отварная

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Массабрутто, г | Масса нетто, г | Массаготовогопродукта, г | Масса неттона \_\_ порций, г, кг | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| Осётр  | 213 | 128 |  |  | Рыбу пластуют на звенья, ошпаривают, удаляют жучки, зачищают. Звенья промывают, перевязывают, кладут кожей в низ на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течении 30 – 45 мин. при температуре 85 – 900 С. За 10 минут до окончания варки добавляют перец и лавровый лист. Готовую рыбу вынимают, удаляют хрящи, сгустки белка, нарезают на порционные куски и хранят до отпуска в небольшом количестве бульона при температуре 50 – 600С не более 30 – 40 минут.Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное.Соус – белое вино. |
| или севрюга  | 200 | 128 |  |  |
| или белуга | 210 | 128 |  |  |
| Масса отварной рыбы  |  |  | 100 |  |
| Гарниры № 470, 472 |  |  | 150 |  |
| Соус № 546 |  |  | 50 |  |
| Выход  |  |  | 300 |  |

Зав. производством:

Калькулятор:

Технолог (при наличии):

**ПРИЛОЖЕНИЕ У**

**Образец оформления рецептуры блюда из дополнительной литературы**

**Рецептура блюда из дополнительной литературы**

Источник рецептуры: журнал Лучшие рецепты, 2009 г.

**Наименование блюда: Тунец отварной с кореньями и шпинатом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Единицы измерения | Масса сырья |
| Свиная вырезка | г |  |
|  Оливковое масло | г |  |
| Бульон куриный | г |  |
| Апельсин | г |  |
| Шерри (вермут) | г |  |
| Желе красной смородины | г |  |
| Зелень шалфея | г |  |
| Черный перец молотый | г |  |
| Соль | г |  |

Технология приготовления

Филе тунца нарезать на порционные куски, положить в кипящую воду, довести до кипения, добавить соль, белые коренья нарезанные соломкой, сок лимона и варят в течение 3 – 5 мин. при температуре 85 – 900 С. В конце варки добавляют перец горошком и лавровый лист. Шпинат отварить в большом количестве воды до готовности. Листья шпината протереть, заправить сливочным маслом. Рыбу подать с кореньями, шпинатным пюре, полить растопленным сливочным маслом.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Ф**

Таблица Ф.1-Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд и мучных изделий | Потери в % к массе брутто | Наименование блюд и мучных изделий | Потери в % к массе полуфабриката |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| *Блюда из картофеля, овощей и грибов* |
| Котлеты: морковные капустные картофельные | 171711 | Кабачки, фаршированные овощами и рисом | 11 |
| Зразы картофельные | 11 | Картофельные ватрушки с фаршем | 15 |
| Крокеты картофельные | 10 | Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами | 11 |
| Шницель из капусты | 21 | Морковная запеканка | 15 |
| Картофель, запеченный в сметанном соусе | 10 | Капуста цветная, запеченная под соусом | 16 |
| Грибы, запеченные в сметанном соусе | 12 | Запеканка из мокови и фасоли | 11 |
| Картофельные пирожки с грибами, или морковью, или другими фаршами | 11 | Перец, фаршированный овощами и рисом | 19 |
| Запеканка капустная  | 15 | Голубцы овощные | 22 |
| Запеканка из тыквы | 15 | Баклажаны, фаршированные овощами | 20 |
| Запеканка овощная | 15 | Картофельное пюре запеченное | 10 |
| Пудинг овощной | 11 | Картофельи овощи, тушенные в соусе | 20 |
| Пудинг из моркови | 11 | Картофель, тушенный с грибами и луком или луком и помидорами | 20 |
| Солянка овощная | 10 | Рагу из овощей | 20 |
| Помидоры, фаршированные грибами с рисом или рисом и морковью | 11 | Свекла, тушенная в сметане или соусе | 13 |
| Кабачки, запеченные под соусом | 11 |  |  |
| *Блюда из творога и яиц* |
| Вареники ленивые отварные | + 51 | Омлет натуральный или смешанный | 8 |
| Сырники из творога | 12 | Омлет из яичного порошка | 12 |
| Сырники из творога и картофеля или с морковью | 12 | Омлет, фаршированный вареньем | 12 |
| Пудинг из творога (запеченный) | 15 | Омлет, фаршированный мясными продуктами | 8 |
| Пудинг из творога (варенный на пару) | 10 | Омлет с жаренным картофелем запеченный | 8 |
| *Продолжение табл. Ф.1* |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Запеканка из творога | 15 | Омлет с морковью запеченный | 15 |
| Яйца, сваренные «в мешочек» без скорлупы | 10 | Омлет с кашей запеченный | 13 |
| Яичная кашка натуральная | 13 | Драчена | 20 |
| Яичница глазунья натуральная или с наполнителями | 12 | Яйца, запеченные под молочным соусом | 10 |
| *Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий* |
| Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная | 10 | Биточки или котлеты с творогмс яйцом | 10 |
| Запеканка рисовая с творогом | 10 | Биточки или котлеты с творогмбез яйца | 12 |
| Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой | 10 | Биточки или котлеты рисовые, пшенные с морковью | 12 |
| Запеканка со свежими плодами | 10 | Макаронник | 16 |
| Пудинг с консервированными плодами | 9 | Макароны, запеченные с сыром | 9 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Пудинг рисовый, манный, пшенный | 16 | Макароны, запеченные с яйцом | 8 |
| Крупеник  | 16 | Лапшевник с творогом | 13 |
| Биточки или котлеты пшенные, пшеничные, перловые, ячневые | 11 | Запеканка из бобовых и картофеля | 7 |
| Биточки или котлеты манные, рисовые | 9 |  |  |
| *Блюда из мяса и мясопродуктов* |
| Грудинка, фаршированная кашей, или рисом, или печенью | 19 | Голубцы с мясом и рисом | 9 |
| Почки с окороком, языком и грибами в соусе запеченные | 12 | Говядина в луковом соусе запеченная | 10 |
| Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами | 14 | Баранина или телятина, запеченная в молочном соусе | 13 |
| Солянка сборная на сковороде | 20 | Мозги в молочном соусе запеченные | 12 |
| Макаронник с мясом или субпродуктами | 14 | Язык с картофелем в соусе запеченный | 12 |
| Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фарширован. мясом и рисом | 9 | Котлеты натуральные в соусе запеченные | 12 |
| *Мучные изделия* |
| Пельмени или вареники отварные | + 9 | Расстегаи закусочные | 17 |
| Пельмени жареные | 12 | Расстегаи московские | 6,5 |
| Пельмени в омлете | 8 | Кулебяка из дрожжевого теста | 11 |
| *Окончание табл. Ф.1* |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Пельмени, запеченные в сметане | 15 | Кулебяка из слоеного теста | 13 |
| Блины  | 23 | Колбасные мясные изделия, запеченные в тесте | 9 |
| Блинчики с фаршем (при жарке блинчика, при жарке фаршированного блинчика) | 35 + 10 | Клецки | + 12 |
| Оладьи  | 15 | Гренки из пшеничного хлеба | 36,5 |
| Оладьи с яблоками или творогом | 15 | Гренки с сыром | 35 |
| Пирожки печеные из дрожжевого теста Простые массой 75гСдобные массой 100гСдобные массой 60гСдобные массой 35г | 11101314 | Гренки для горошка, овощных пюре и других блюд | 22 |
| Пирожки печеные из пресного слоеного теста | 15 | Гренки острые | 33 |
| Пирожки печеные из пресного сдобного теста | 10 | Корзиночки (тарталетки) для закусок | 12 |
| Ватрушки из пресного слоеного теста | 15 | Волованы | 16 |
| Ватрушки из дрожжевого теста | 15 | Профитроли | 56 |

1- знак «плюс» означает привар.

П р и м е ч а н и е. Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий указаны без потерь при порционировании.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Х**

**Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при тепловой кулинарной обработке**

В таблице приведены средние данные по величинам потерь основных пищевых веществ при мойке, резке, тепловой кулинарной обработке, приведенные в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» [15]. В некоторых графах потери указаны со знаком «минус». Это означает, что при данных условиях наблюдается не потеря, а увеличение показателя по сравнению с исходным набором продуктов (например, повышение влажности и образование сахаров при варке, увеличение содержание Са и Р за счет выхода их из костей и т.д.)

Таблица Х.1 - Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при тепловой кулинарной обработке, %

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо, изделие, продукт, технологический процесс | Масса г | Вода, г | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерге-тическая ценность, ккал |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **Блюда из картофеля, овощей и грибов** |
| ***Картофель***  |  |  |  |  |  |  |
| Варка в кожуре | 3 | 3 | 3 | 2 | 21 | 4 |
| Варка очищенного | 4 | 2 | 4 | 2 | 37 | 6 |
| Варка молодого | 6 | 6 | 4 | 2 | 41 | 7 |
| Варка на пару | 3 | 2 | 4 | 2 | 32 | 5 |
| Тушение с овощами в соусе | 21 | 25 | 5 | 7 | 22 | 8 |
| Тушение в соусе с грибами и луком | 36 | 41 | 14 | 14 | 40 | 13 |
| Жарка из отварного очищенного | 23 | 28 | 4 | 13 | 43 | 10 |
| Жарка из отварного в кожуре | 23 | 28 | 4 | 14 | 37 | 10 |
| Жарка из сырого | 36 | 46 | 5 | 10 | 24 | 8 |
| Жарка во фритюре | 54 | 70 | 6 | 10 | 39 | 8 |
| Запекание в сметанном соусе | 11 | 12 | 3 | 6 | 34 | 7 |
| Запекание с овощами | 21 | 25 | 3 | 6 | 34 | 7 |
| Картофельное пюре | 6 | 3 | 4 | 4 | 45 | 9 |
| Запекание из картофельного пюре | 10 | 11 | 4 | 4 | 9 | 3 |
| Жарка картофельных зраз | 30 | 36 | 6 | 15 | 51 | 15 |
| Жарка картофельных котлет | 18 | 21 | 4 | 15 | 51 | 10 |
| *Варка* |
| Капуста белокочанная  | 10 | 7 | 29 | 10 | 35 | 29 |
| Капуста цветная | 12 | 9 | 36 | 10 | 31 | 24 |
| Морковь в кожуре | 1 | -1 | 8 | 0 | 22 | 13 |
| *Продолжение табл. Х.1*  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Морковь очищенная | 1 | -2 | 10 | 0 | 28 | 15 |
| Свекла в кожуре | 21 | 23 | 3 | 10 | 11 | 6 |
| Тыква  | 18 | 19 | 5 | 8 | 58 | 11 |
| *Припускание* |
| Брюква, морковь, репа, | 25 | 28 | 1 | 8 | 2 | 5 |
| Кабачки, тыква | 22 | 21 | 7 | 8 | 15 | 11 |
| Капуста белокочанная | 28 | 28 | 7 | 9 | 26 | 14 |
| Овощи в молочном или сметанном соусе | 20 | 22 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| *Тушение* |
| Капуста белокочанная свежая | 28 | 30 | 17 | 11 | 49 | 12 |
| Капуста белокочанная квашеная | 18 | 18 | 17 | 11 | 78 | 17 |
| Капуста белокочанная с грибами | 37 | 40 | 14 | 13 | 51 | 24 |
| Грибы с картофелем | 43 | 48 | 14 | 14 | 40 | 13 |
| Морковь с рисом | 11 | 13 | 3 | 3 | 10 | 3 |
| Рагу из овощей | 24 | 27 | 5 | 7 | 22 | 8 |
| Свекла в сметане или соусе | 23 | 26 | 4 | 3 | 16 | 6 |
| *Пассерование* |
| Лук репчатый | 35 | 43 | 2 | 10 | 3 | 9 |
| Морковь  | 41 | 49 | 2 | 10 | 3 | 8 |
| Петрушка (корень) | 45 | 57 | 2 | 10 | 3 | 8 |
| Репа  | 33 | 40 | 2 | 10 | 3 | 9 |
| Сельдерей  | 45 | 55 | 2 | 10 | 3 | 8 |
| *Жарка* |
| Кабачок  | 37 | 41 | 6 | 8 | 33 | 10 |
| Капуста белокочанная | 28 | 27 | 25 | 17 | 52 | 26 |
| Капуста цветная | 14 | 11 | 39 | 13 | 66 | 22 |
| Тыква  | 26 | 27 | 5 | 8 | 55 | 14 |
| *Запекание* |
| Запеканка капустная | 37 | 42 | 14 | 5 | 34 | 11 |
| Запеканка морковная | 33 | 41 | 1 | 8 | 2 | 4 |
| Запеканка из тыквы | 37 | 44 | 7 | 7 | 21 | 9 |
| Запеканка овощная | 34 | 39 | 8 | 13 | 22 | 11 |
| *Запекание под соусом* |
| Грибы  | 12 | 12 | 5 | 5 | 9 | 5 |
| Кабачки  | 38 | 43 | 7 | 9 | 34 | 12 |
| Капуста белокочанная | 24 | 26 | 16 | 5 | 31 | 8 |
| Капуста цветная | 24 | 28 | 14 | 5 | 34 | 9 |
| *Приготовление овощных котлет* |
| Капустные | 40 | 47 | 4 | 15 | 34 | 17 |
| Морковные | 38 | 47 | 3 | 30 | 10 | 17 |
| Свекольные  | 32 | 42 | 4 | 15 | 9 | 9 |
| *Приготовление фарша* |
| Из свежей капусты | 28 | 30 | 15 | 17 | 22 | 18 |
| Из моркови | 13 | 15 | 1 | 8 | 2 | 4 |
| *Блюда из круп* |
| *Продолжение табл. Х.1* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Варка рассыпчатых каш (гречневой, перловой, пшеничной, пшенной, рисовой, ячневой) | 13 | 17 | 2 | - | 6 | 2 |
| Варка рассыпчатого риса со сливом воды | 61 | 68 | 4 | 1 | 29 | 7 |
| Варка вязких каш из манной крупы | 7 | 8 | 1 | - | 3 | 1 |
| Варка вязких каш из круп: гречневой, овсяной, овсяных хлопьев «Геркулес», ячневой, пшенной | 7 | 8 | 1 | - | 3 | 1 |
| Варка жидких каш из круп: манной, овсяной, пшеничной, овсяных хлопьев «Геркулес», пшеничной «Полтавской» | 5 | 6 | 1 | - | 3 | 1 |
| Приготовление запеканок, крупеников | 21 | 27 | 4 | 1 | 8 | 3 |
| Приготовление биточков, котлет | 23 | 21 | 9 | 12 | 18 | 10 |
| *Блюда из бобовых* |
| Варка  | -103 | -850 | 5 | 3 | 20 | 8 |
| Приготовление пюре | -95 | -795 | 5 | 4 | 34 | 9 |
| *Блюда из макаронных изделий* |
| Варка  | -172 | -1530 | 2 | 2 | 21 | 11 |
| Запекание (лапшевник, макакронник) | 26 | 34 | 5 | 2 | 7 | 3 |
| *Блюда из яиц* |
| Варка  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Жарка (яичница)  | 13 | 18 | 0 | 5 | - | 4 |
| Запекание (омлеты) | 9 | 10 | 4 | 8 | - | 7 |
| *Блюда из творога* |
| Варка (вареники ленивые) | -4 | -10 | 7 | 5 | 8 | 5 |
| Жарка (сырники) | 17 | 27 | 6 | 7 | 8 | 6 |
| Запекание (пудинг , запеканка) | 17 | 25 | 4 | 4 | 9 | 3 |
| *Блюда из рыбы, морепродуктов и раков* |
| Варка нежирной рыбы (судак, треска, щука и др.) | 26 | 29 | 9 | 9 | - | 10 |
| Варка жирной рыбы (зубатка, морской окунь, ставрида и др.) | 26 | 27 | 14 | 12 | - | 14 |
| Припускание нежирной рыбы | 26 | 27 | 14 | 15 | - | 17 |
| Припускание жирной рыбы | 26 | 32 | 13 | 12 | 12 | 12 |
| Тушение рыбы | 23 | 27 | 8 | 11 | 12 | 10 |
| Жарка нежирной рыбы | 27 | 27 | 19 | 32 | 30 | 26 |
| Жарка жирной рыбы | 27 | 36 | 7 | 11 | 11 | 9 |
| Запеканка с картофелем | 16 | 18 | 6 | 7 | 8 | 7 |
| Блюда из котлетной массы | 38 | 40 | 10 | 30 | 43 | 30 |
| Биточки или котлеты | 21 | 26 | 6 | 29 | 8 | 15 |
| Фрикадельки  | 17 | 20 | 8 | 16 | 12 | 10 |
| *Продолжение табл. Х.1* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Рыбный фарш | 22 | 23 | 25 | 12 | 0 | 15 |
| ***Мясные блюда, блюда из субпродуктов*** |
| *Говядина* |
| Варка  | 43 | 54 | 10 | 25 | 100 | 21 |
| Жарка крупным куском | 38 | 47 | 9 | 27 | - | 16 |
| Жарка порционным куском  | 42 | 53 | 10 | 23 | - | 17 |
| Жарка мелким куском  | 38 | 49 | 5 | 5 | 15 | 5 |
| Тушение крупным куском | 28 | 33 | 5 | 5 | 18 | 5 |
| Тушение мелким куском | 29 | 35 | 5 | 5 | 17 | 5 |
| *Блюда из рубленого мяса говядины* |
| Бифштекс  | 34 | 41 | 10 | 30 | - | 26 |
| Биточки, котлеты, шницели | 25 | 30 | 8 | 15 | 20 | 13 |
| Биточки паровые | 17 | 22 | 5 | 8 | 5 | 7 |
| Фрикадельки мясные | 30 | 35 | 11 | 18 | 10 | 14 |
| Фарш мясной с луком | 30 | 36 | 5 | 32 | 2 | 5 |
| Запекание с картофелем | 30 | 38 | 7 | 14 | 35 | 12 |
| Запекание с макаронами | 26 | 37 | 6 | 14 | 11 | 8 |
| Голубцы с мясом и рисом | 15 | 16 | 5 | 8 | 36 | 9 |
| Кабачки, фаршированные мясом и рисом | 31 | 34 | 1424 | 28 | 18 |  |
| *Свинина* |
| Варка  | 44 | 58 | 8 | 35 | 100 | 31 |
| Жарка крупным куском | 36 | 38 | 10 | 45 | - | 39 |
| Жарка порционным куском  | 38 | 51 | 10 | 33 | - | 28 |
| Жарка мелким куском  | 42 | 75 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Тущение крупным куском | 24 | 31 | 5 | 5 | 19 | 5 |
| Тушение мелким куском с капустой | 11 | 12 | 8 | 7 | 13 | 8 |
| *Блюда из рубленого мяса свинины* |
| Котлеты натуральные | 37 | 49 | 10 | 30 | - | 26 |
| Биточки, котлеты | 25 | 29 | 5 | 28 | 20 | 24 |
| *Баранина* |
| Варка  | 41 | 51 | 13 | 25 | 100 | 22 |
| Жарка крупным куском | 40 | 49 | 12 | 30 | - | 25 |
| Жарка порционным куском  | 43 | 56 | 10 | 33 | - | 28 |
| Жарка мелким куском  | 45 | 68 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Тушение крупным куском | 26 | 32 | 5 | 5 | 19 | 5 |
| Тушение мелким куском с овощами (рагу) | 20 | 25 | 5 | 5 | 17 | 5 |
| Приготовление плова | 31 | 40 | 6 | 6 | 11 | 4 |
| *Блюда из рубленого мяса баранины* |
| Котлеты натуральные | 37 | 47 | 10 | 30 | - | 26 |
| Биточки, котлеты | 25 | 30 | 5 | 28 | 20 | 21 |
| Жарка колбасных изделий | 18 | 21 | 8 | 15 | - | 13 |
| *Субпродукты* |
| Варка языка | 46 | 55 | 11 | 26 | 100 | 21 |
| Жарка печени куском | 38 | 47 | 12 | 41 | 10 | 26 |
| Жарка печени по-строгановски | 22 | 28 | 6 | 5 | 5 | 5 |
| Жарка почек | 55 | 65 | 18 | 27 | - | 22 |
| *Окончание табл. Х.1* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Печень, тушеная в соусе | 23 | 29 | 3 | 11 | 17 | 7 |
| Сердце, тушеное в соусе | 26 | 29 | 9 | 15 | 19 | 11 |
| Почки по-русски | 29 | 32 | 18 | 17 | 15 | 22 |
| Оладьи из печени | 22 | 27 | 7 | 17 | 19 | 13 |
| *Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика* |
| *Куры* |
| Варка | 39 | 34 | 11 | 34 | - | 21 |
| Жарка  | 40 | 46 | 15 | 42 | - | 35 |
| Тушение  | 21 | 26 | 7 | 7 | 7 | 20 |
| Приготовление котлет | 31 | 41 | 4 | 35 | 15 | 20 |
| *Цыплята бройлеры* |
| Варка | 25 | 23 | 9 | 31 | - | 16 |
| Жарка  | 36 | 43 | 9 | 40 | - | 26 |
| Тушение  | 21 | 24 | 8 | 4 | - | 6 |
| Приготовление котлет | 26 | 33 | 4 | 35 | 15 | 20 |
| *Утка* |
| Варка | 31 | 29 | 12 | 35 | - | 32 |
| Жарка  | 43 | 51 | 9 | 48 | - | 39 |
| Тушение  | 20 | 24 | 8 | 10 | - | 9 |
| Приготовление котлет | 25 | 30 | 3 | 34 | 18 | 25 |
| *Индейка* |
| Варка | 31 | 34 | 11 | 34 | - | 24 |
| Жарка  | 36 | 41 | 15 | 42 | - | 32 |
| Тушение  | 22 | 27 | 7 | 7 | - | 8 |
| Приготовление котлет | 31 | 41 | 4 | 35 | 15 | 21 |
| *Кролик* |
| Варка | 31 | 34 | 10 | 30 | - | 22 |
| Жарка  | 34 | 47 | 10 | 35 | - | 27 |
| Тушение  | 20 | 24 | 6 | 8 | - | 21 |
| Приготовление котлет | 31 | 39 | 3 | 35 | 25 | 24 |
| **Приготовление соусов** |
| Соус красный основ. | 19 | 21 | 2 | 11 | 2 | 6 |
| Соус белый основной | 19 | 22 | 2 | 5 | -40 | 4 |
| Маринад овощной с томатом | 27 | 31 | 2 | 10 | 15 | 7 |
| **Мучные блюда** |
| Варка вареников, пельменей | -6 | -18 | 1 | 4 | 13 | 5 |
| Приготовление блинов, оладий | 27 | 39 | 6 | 10 | 14 | 13 |
| **Мучные кулинарные изделия** |
| Пирожки печеные простые из дрожжевого теста с фаршем мясным с луком | 24 | 39 | 5 | 6 | 24 | 7 |
| Пирожки жареные из дрожжевого теста с капустной | 23 | 32 | 7 | 18 | 24 | 12 |
| Кулебяка из дрожжевого теста с фаршем рыбным с рисом | 16 | 24 | 10 | 10 | 12 | 7 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Ц**

**Примерный образец технико-технологичекой карты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | УтверждаюГенеральный директор ООО «Реноме»(Ф.И.О., дата) |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_\_\_

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Курицу, тушенную с грибами, вырабатываемую ООО «Реноме» и реализуемую в кафе ООО «Реноме» и филиалах (указать).

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Курицы, тушенной с грибами, 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.).

1. РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Курица | 160 | 109 |
| Маргарин | 3 | 3 |
| Картофель | 187 | 140 |
| Морковь | 44 | 35 |
| Шампиньоны свежие | 118 | 90 |
| Масса отварных грибов | - | 45 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Масса жареных грибов | - | 45 |
| Лук репчатый | 30 | 25 |
| Маргарин | 5,5 | 5,5 |
| Масса пассерованного лука | - | 12,5 |
| Бульон или вода | 130 | 130 |
| Масса тушеной курицы | - | 75 |
| Масса гарнира | - | 275 |
| Масса готового блюда | - | 350 |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья к производству блюда «Курица, тушенная с грибами» производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки. Свежие шампиньоны промывают, варят 20 минут, нарезают ломтиками и пассеруют с луком, нарезанным полукольцом. Курицу, лук и грибы закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, лавровый лист, соль, перец, заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности 30-40 минут. Блюдо «Курица, тушенная о грибами» подается в горшочке, в котором тушилось.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Температура подачи блюда должна быть не менее 65°С.

Срок реализации курицы, тушенной с грибами прихранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
	1. Органолептические показатели качества

Внешний вид (включая цвет) - два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны. Цвет желтый с оранжевым оттенком.

Текстура (консистенция) - мягкая, сочная.

Вкус - умеренно соленый с привкусом жареных грибов.

Запах - тушеной курицы с овощами и жареных грибов.

* 1. Микробиологические показатели «Курицы, тушенной с грибами» должны соответствовать требованиям Приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
1. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 350г )

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 30,6 | 24,9 | 4,3 | 364 |

Ответственный за оформление ТТК в кафе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кононов В.В./

Зав. производством кафе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ермакова Т.Н./