Министерство Образования Республики Башкортостан

Профессиональный лицей № 136 города Уфы

# Курсовая работа

## Организация работы горячего цеха при приготовлении блюд

1. Суп «Харчо»
2. Азу с гарниром.
3. Пудинг из творога (запеченный).

## Фамилия Имя Отчество К защите допущена Группа 36-06 С оценкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По специальности

«Повар-кондитер».

Руководитель курсового проекта Зам. Директор по УПР

Преподаватель Христофорова Т. А. \_\_\_\_\_\_\_\_

Новоселова Ирина Викторовна «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2009.

Уфа – 2009.

Содержание.

1 .Введение ……………………………………………………………………….3

2. Общая характеристика предприятия …………………………………………4

3. Организация снабжения предприятия ………………………………………..5

4 .Товароведная характеристика сырья для блюд………………………………7

5. Калькуляция блюд…………………………………………………………... 11

6. Характеристика оборудования……………………………………………... 13

7. Санитарно-гигиенические мероприятия, проводимые на предприятии…. 15

8 .Правила техники безопасности при работе в горячем цехе………………..17

9. Технологический процесс приготовления блюд……………………………19

10 .Организация обслуживания………………………………………………...22

11 .Выводы предложения по улучшению работы предприятия……………. .23

12. Список используемой литературы……………………………………….. ..24

***Введение.***

Если говорить о массовом питании, то за последние годы в таких предприятиях многое поменялось. В последнее время в сети общественного питания произошли крупные изменения. Система производства все больше переходит на механизированную и автоматизированную основу. Все чаще предприятия общественного питания используют готовые полуфабрикаты или готовую продукцию, и функция повара сводится к подогреву или доведению до готовности блюд. Это связано с появлением в большом количестве мелких кафе и гастрономических магазинчиков, которые осуществляют лишь реализацию продукции. Другие существенные изменения связаны с внедрением нового оборудования. Использование более мощного и комбинированного оборудование дало возможность увеличить выпуск продукции и снизить нагрузку на поваров. Конвекционные печи с многозадачным компьютером и сенсорной системой управления например заменил жарочные и пекарские шкафы, пароварочные аппараты старого образца и облегчил работу персонала, печь сама определяет готовность продукта. Услугами общественного питания ежедневно пользуются более ста миллионов людей. Обеспечивают нас этими услугами предприятия общественного питания: рестораны, кафе, столовые, закусочные, магазины, оптовые базы и так далее. Качество продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, здоровье и работоспособность людей во многом зависит от мастерства поваров, от того, насколько они овладели передовой технологией и современной техникой

Внедряются также новые методы работы. Инновации в обработке и подаче пищи, серьезные изменения методах обслуживания, что существенно усилило роль опытного и знающего повара и ведет к развития системы в общем.

***Общая характеристика предприятия.***

***Название:***Столовая при Башкирском Государственном Аграрном Университете.

***Тип:*** Столовая закрытого типа.

***Подчинение:*** Аграрный Университет.

***Характеристика торгового зала:*** 80 посадочных мест.

 ***Контингент питающихся:*** студенты и преподаватели аграрного университета.

***Режим работы:*** с 8:00 до 17:00 с перерывом на обед.

 ***Персонал:*** 11 поваров с разрядами с 4 по 6.

***Заведующая производством:*** Ганеева Налия Мударисовна

***Директор предприятия:*** Мусина Зулийха Халимдиловна

***Организация снабжения предприятия.***

***Тип снабжения:*** бывает централизованный и децентрализованный. Завоз производится как непосредственно от предприятия изготовителя – средствами поставщиков, так и самим предприятием. Маршруты завозов линейный (децентрализованный завоз) от поставщика к предприятию, так и кольцевой (свойственно централизованному завозу) от поставщика к нескольким предприятиям по графику. По снабжению делится на складскую форму снабжения (скоропортящиеся и крупногабаритные товары) и транзитную. Наиболее эффективным является смешанный, так как дает несколько источников и более надежен и защищен от скачков цен и проблем с поставками. Снабжение предприятия организованно гармонично, нет недостатка сырья. Поставки отвечают потребностям предприятия и дают ему возможность гармонично работать.

## ***Тип завоза:*** централизованные поставки с кольцевым завозом. Муку и скоро портящиеся товары поставляют транзитным снабжением непосредственно от производителя. Остальные товары поступают по складской системе. Завозы происходят постоянно и по графику, за исключением заказов на банкеты и обслуживание, при этом завоз происходит не по графику и соответствует заказу. Данные завозы наиболее удобны предприятию так, как дают возможность не переполнять склады полностью, но при этом иметь резерв.

***Тип транспорта:*** автомобили «Газель», «Баргузин» и ГАЗ 2101. Они оснащены специальными стеллажами и оцинкованы изнутри, маркированы по бортам надписью «Продукты», имеют санитарный паспорт транспортного средства на перевозку пищевых продуктов, в них осуществляется перевозка только пищевых продуктов, после перевозки производится санитарная обработка машины.

 ***Поставщики:*** Миловский хлебокомбинат – предоставляет хлебобулочную и кондитерскую продукцию, совхоз «Алексеевский» - поставляет овощную и молочную продукцию, ООО Торговый дом «Аппат» молочный комбинат - молоко и молочную продукцию, ООО «Лига Трейд» (мясную гастрономию, бакалейную продукцию, напитки и т.д.), индивидуальные предприниматели (мясо, картофель, муку), «Джимаркет сервис» (различные гастрономические товары и напитки)

***Товароведная характеристика.***

##### *Лук репчатый*

Лук ценится за содержание ароматических веществ и сахара. Эфирное масло луковых овощей придают пище остроту, специфический вкус и аромат. Огромное значение имеют содержащиеся в луковых овощах фитонциды - антибактериальное средство Лук упаковывают в ящики-клетки и корзины емкостью до 50 килограмм. Хранят лук на стеллажах, в ящиках в проветриваемом, сухом помещении, при температуре 0-2\*С и влажности воздуха 75-85%

##### *Сахар*

Сахар является одним из наиболее энергетически ценных продуктов, так как содержит много углеводов и поэтому имеет очень сладкий вкус, в следствии этого широко используется в кондитерской и спиртоводочной промышленности. В кулинарии сахар хорошо применяют для приготовления сладких блюд. Поступает в продажу весовым и фасованным. Упаковывают в льноджутовые мешки I и II категории. Сахар поступает в мешках по 50, 60 и 80 килограмм, в пакетах из бумаги или пленки по 0,5 килограмм. По способу производства различают сахарный песок, сахар – рафинад и сахарную пудру.

Хранить сахар необходимо в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха не выше 70%.

#### *Поваренная соль*

Она представляет собой кристаллический хлористый натрий с незначительной примесью солей магния, кальция, иногда железа. Соль Является одной из наиболее распространенных и незаменимых приправ, без которой нельзя добиться привычного нам вкуса пищи, она служит одним из лучших консервантов. Поступает на предприятие в полиэтиленовых пакетах массой 1-2 килограмма и в мешках массой до 30 килограмм. Хранить в сухих и темных помещениях при относительной влажности воздуха не более 75%.

### *Томат-пюре*

Для его получения помидоры бланшируют, протирают и уваривают до содержания 12-20% сухих веществ, не считая соли. Если протертую массу уварить до содержания не менее 27% сухих веществ, то получится томатная паста. Томат пюре поступает в жестяных и стеклянных банках массой от 250 грамм до 3 килограмм. Томат пюре делят на высший и I сорта. В томат пюре I сорта возможно наличие мелких частиц кожицы и семян и слегка буроватый оттенок.

Говядина

Мясо имеет цвет от светло-красного до бурого, с хорошо развитой мышечной тканью. Поступает полутушами, тушами и четвертинами, по времени забоя и хранения – парное, остывшее, охлажденное и замороженное. Бывает по возрасту –телятина и говядина. Мясо по кулинарному назначению делят на I, II, Ш и высший. Хранить при температуре -10\*С и влажности 80%.

##### *Маргарин столовый.*

Маргарин получают из животных и растительных жиров, сливок, молока или воды. В его состав входят По вкусу и запаху маргарин приближается к сливочному маслу. В кондитерском производстве используют молочный и сливочный маргарин. Хранят его в тех же условиях, что и масло.

***Сметана.***

Сметану вырабатывают из нормализованных сливок, путем сквашивания. Она содержит от 10 до 30 % жиров, от 2,4 до 2,8% белка, 2,6-3,2% углеводов, 54,2 – 82,7% воды, витамины А, Е, В1, С, РР. Энергетическая ценность в 100 граммах сметаны от 116 до 382 килокалорий. Поступает сметана 30% жирности (высшего и I сорта), сметана 40%, сметана 36% жирности, сметана 10% жирности, сухая сметана не менее 65% жирности и сметана 25% жирности. Упаковывают в пластиковую и полиэтиленовую тару, алюминиевые и стальные бидоны. Хранить при температуре 6\*С, не более 72 часов, ее нельзя замораживать.

#### *Мука*

По виду зерна делиться на пшеничную, ячменную, кукурузную и соевую. По виду помола - на муку низкого и высокого помола. Упаковывают зерно и муку в прочные, сухие и чистые мешки емкостью от 70 до 80 кг. Хранят такие продукты в кладовках изолированно от остро пахнущих и скоропортящихся продуктов. Помещение должно быть чистым, сухим, хорошо проветриваемым . в нем поддерживается Т 10 С и ниже, но не выше 20-25С и относительной влажности воздуха 60-75%

# ***Картофель***

Занимает важное место среди растительных пищевых продуктов. Клубень картофеля содержит в среднем 25% сухих веществ, из них основным является крахмал (18%). Кроме того, имеются азотистые вещества (2%), сахара (1.5%), минеральные вещества (1%), такие, как натрий, калий, кальций, фосфор, железо; клетчатка (2%), органические кислоты (0.1%), до 20 миллиграммов % витамина C и незначительное количество витаминов B1, B2, B6, PP, E, K, U. Энергетическая ценность 100 грамм картофеля 83 калорий, или 347 кило Джоулей. По назначению сорта картофеля делят на столовые, технические, кормовые, универсальные. В общественное питание поступает картофель столовых и универсальных сортов. Картофель упаковывается в жестяную тару (ящики) и мягкую тару (мешки, кули, сетки) по 30 – 40 килограмм. На предприятии общественного питания картофель хранят в хорошо вентилируемых складах без дневного освещения в течение 5 – 10 дней при температуре 3 градуса и относительной влажности воздуха 85 – 90%. Размещают картофель в закрома или ящики, установленные на подтоварники.

***Жир животный топленый пищевой.***

Содержит витамин А, Б, С, активные вещества. Подразделяют на сорта: высший, первый и второй. Требование к качеству: жир должен иметь белый или светло желтый цвет, чистый вкуси запах без горечи, консистенция при температуре 15-200С плотная, твердая. Упаковывают в жиронепроницаемую тару. Хранят в чистых, затемненных помещениях при температуре 0-4оС до 2 месяца, отделано от пахнущих продуктов.

***Чеснок.***

Представляет собой луковицу белого цвета, состоящую из отдельных долек с короткими черешками. Содержит большое количество экстрактивных веществ и эфирных масел, ценится как антибактерецидное средство. Упаковывают в тару до 50 килограмм емкостью, хранят при температуре 0-2\*С и влажностью 75-80%.

## ***Яйца.***

По химическому составу и пищевому значению является ценным пищевым продуктом. Они содержат значительное количество легкоусвояемых полноценных белков, жиров, лецитин, витамины А, Д, В1, В2, а так же все необходимые человеку минеральные соли. Основная масса питательных веществ находится в желтке. Жира в желтке 29-32%, белков 16-17%. В зависимости от срока хранения яйца подразделяются на диетические (не более 7 суток) и столовые: свежие (хранят не более 30 суток при температуре 1-2 \*С) и холодильниковые (более 30 суток при температуре –1 - -2 \*С). По массе делят на I и II категорию и отборное.. Масса I категории не менее 48 грамм, отборное не менее 50-52 грамм.

#### *Рис*

Рис бывает по качеству – стекловидный, полу стекловидный, мучнистый, по способу обработки бывает – пропаренный, шлифованный. По сортам бывает – длинно зерновой, мелко зерновой. По местам произрастания – Дальневосточный, Краснодарский, китайский и т. д. Пищевая ценность: много углеводов до 73%, белков до 13%, жиров 1,3-3%, минеральных веществ до 2%, витамины А, В1, В2, РР. Поступает в мешках по 5, 10, 15, 20 и 50 килограммов. Хранить в сухом проветриваемом помещении при влажности 70-75% и температуре 10-12\*С.

***Хмели-сунели.***

Приправа используемая в грузинской кухне, в таких блюдах, как например суп Харчо, имеет специфический вкус.

***Манная крупа.***

Получают из сортовых помолов пшеницы, она бывает 3-х видов Т, МТ, М. Т- из твердых сортов пшеницы- лучшая т. к. содержит большое количество белков и при варке крупа не разваривается. МТ- из мягкой пшеницы, плюс 20% твердой. М – из мягкой пшеницы. Белая и не прозрачная крупа.

***Творог.***

Получают свертыванием молока с последующим отделением сыворотки. Молоко заквашивают с помощью молочных бактерий или используют сычужную закваску. По содержанию жира творог бывает жирный (18%), полужирный (9%), обезжиренный (0%) Творог должен иметь нужную, однородную консистенцию, обладать чистым, кисломолочным вкусом и запахом. Кислотность 200 С, содержание влаги до 70%. Срок хранения до 24 ч. При t - 0 С

###### ***Петрушка зелень.***

Содержит петрушка очень много эфирных масел (за что и ценится), витамин С, флавоноидов. Поступает в кантарках по 1-10 килограмм или пучками до 500 грамм. Хранят при температуре 0 –1\*С и влажности воздуха 90-95% не более 1-2 суток.

##### *Огурцы соленые.*

 Соленые огурцы делят по размеру на корнишоны (до 9сантиметров), мелкие (9-11 сантиметров), средние (11-12 сантиметров), крупные (12-14 сантиметров); по сортам – I сорт должны быть целыми, длиной не более 117 миллиметров, II сорта должны иметь нормальный запах, размер до 140 миллиметров. Содержание соли до 4,5 %, кислотность не более 1,4%. Поступают в бочках до 100 килограмм и стеклянных банках объемом 3, 2 литра.

***Изюм.***

Представляет засушенные и свяленные на солнце виноград. С косточками имеет название изюм, без костей – кишмиш. Разделяется так же по цвету - белый и красный. Содержит много сахаров до 35%, дубильных веществ. Поступает в мешках до 30 килограмм. Хранить в темном прохладном помещении с влажностью воздуха 80%.

***Сухари панировочные.***

Сухари белые панировочные получают из пшеничного хлеба приготовленного из муки первого сорта, с последующим выслушиванием его при температуре 180\*С и измельчении до крошки в 2-3 миллиметра диаметром. Поступают на предприятие в пленочных и пергаментовых пакетах массой до 10 килограмм. Также их можно изготовлять непосредственно на предприятии. Влажность воздуха при хранение не выше 75%.

## ***Ванилин.***

Представляет собой кристаллический порошок белого цвета. Синтетический ароматизатор с запахом натуральной ванили, но более резкий. Поступает в бумажных и пленочных пакетах до 500 грамм.

***Кориандр.***

Кориандр посевной (лат. Coriandrum sativum) – однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Зелень кориандра часто называется кинзой или киндзой. Плоды кориандра находят широкое применение как пряность в пищевой промышленности, добавляются при выпечке бородинского хлеба. Используются для ароматизации кулинарных и хлебных изделий, мясных и рыбных блюд, при мариновании и солении. Надземная часть – приправа к мясным блюдам.

***Соус «Ткемали».***

Соус ткемали бывает зеленый и красный. Красный варят из желтой или красной алычи или из зеленой с добавлением терна. Перед употреблением в ткемали добавляют кинзу и молотый жгучий перец и готовую аджику по вкусу. Консистенция соуса напоминает сметану. Вкус кисловатый и острый.

***Калькуляция блюд.***

Торговая наценка 200%

# Суп-харчо № 154

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Сырье** | 1 порции. в гр. | 100 порций. в кг. | Розничная цена | Продажная цена | Сумма |
| 1 | Крупа рисовая | 35 | 3,5 | 15-00 | 45-00 | 157-50 |
| 2 | Лук репчатый | 47,5 | 4,75 | 15-00 | 45-00 | 213-75 |
| 3 | Маргарин столовый | 20 | 2,0 | 100-00 | 300-00 | 600-00 |
| 4 | Томатное пюре | 15 | 1,5 | 80-00 | 240-00 | 360-00 |
| 5 | Соус ткемали | 15 | 1,5 | 100-00 | 300-00 | 450-00 |
| 6 | Чеснок | 4 | 0,4 | 45-00 | 135-00 | 54-00 |
| 7 | Кориандр, петрушка (зелень) | 20,5 | 2,05 | 50-00 | 150-00 | 307-50 |
| 8 | Хмели-сунели  | 0,5 | 0,05 | 1500-00 | 4500-00 | 225-00 |
| 9 | Говядина | 110 | 11,0 | 200-00 | 600-00 | 6600-00 |

Общая стоимость набора 8967-75

Стоимость порции 500 грамм 89-68

Стоимость порции 250 грамм 21-88

Азу с картофелем № 402/III

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Сырье** | 1 порция в гр. | 100порций в кг. | Розничная цена | Продажная цена | Сумма |
| 1 | Говядина | 107 | 10.7 | 200-00 | 600-00 | 6420-00 |
| 2 | Жир ж. т. п. | 10 | 1,0 | 70-00 | 210-00 | 210-00 |
| 3 | Томатное пюре | 12 | 1,2 | 80-00 | 240-00 | 288-00 |
| 4 | Лук репчатый | 24 | 2,4 | 15-00 | 45-00 | 108-00 |
| 5 | Мука пшеничная | 4 | 0,4 | 15-00 | 45-00 | 18-00 |
| 6 | Огурцы соленые | 33 | 3,3 | 50-00 | 150-00 | 495-00 |
| 7 | Картофель  | 213 | 21,3 | 15-00 | 45-00 | 958-50 |
| 8 | Чеснок | 1 | 0,1 | 45-00 | 135-00 | 13-50 |

Общая стоимость набора 8511-50

Стоимость порции 300 грамм 85-12

Пудинг из творога (запеченный) № 296/III

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Сырье** | 1 порция в гр. | 100порций в кг. | Розничная цена | Продажная цена | Сумма |
| 1 | Творог | 152 | 15,2 | 75-00 | 225-00 | 3420-00 |
| 2 | Крупа манная | 15 | 1,5 | 20-00 | 60-00 | 90-00 |
| 3 | Сахар | 15 | 1,5 | 25-00 | 75-00 | 112-50 |
| 4 | Яйца | ¼ шт. | 25 шт. |  5-00 | 15-00 | 375-00 |
| 5 | Изюм | 20,4 | 2,04 | 150-00 | 450-00 | 918-00 |
| 6 | Маргарин столовый | 1 | 0,1 | 100-00 | 300-00 | 30-00 |
| 7 | Ванилин | 0,02 | 0,002 | 1500-00 | 4500-00 | 9-00 |
| 9 | Сухари | 5 | 0,5 | 40-00 | 120-00 | 60-00 |
| 10 | Сметана | 25 | 2,5 | 100-00 | 300-00 | 750-00 |

Общая стоимость набора 5764-50

Стоимость порции 220 грамм 57-65

***Характеристика оборудования.***

\*\*

 2 6

5

4

\*

\*\*\*

3

 1010

1)КПЭ-160

Котел пищеварочный электрический, 160 литров объем, предназначен для кипячения воды, варки бульонов, гарниров и другого.

####  *2)МРО 50 – 200*

Машина режущая овощи, производительность от 50 до 200 килограмм в час, предназначена для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой правильной и неправильной формы, полукольцами и кольцами лука репчатого и шинковании капусты.

***3)ПЭСМ-4ШБ***

Плита электрическая секционная модулированная с 4 конфорками, жарочным шкафом и бортовой поверхность с четырех сторон. Предназначен для всех видов тепловой обработки в наплитной посуде.

***4)ФЭСМ-0,2***

Фритюрница электрическая секционная модулированная, объем ванной 20 литров. Предназначена для жаренья во фритюре мяса, рыбы и овощей.

#### *5)ШЖЭСМ-2*

Шкаф жарочный электрический секционный модулированный с 2 камерами. Предназначен для жарки, запекания, доведения до готовности. Устанавливается в соусообжарочном отделении.

***6)МП-800***

Машина протирочная 800 килограмм в час. Предназначена для протирания картофельного, овощного пюре, творога, косточковых плодов и паштетной массы, а также для нарезки соломкой сырых и варенных овощей.

 (\*\*\* Стол суповой \*\* Стол холодный \*Стол соусообжарочный)

***Санитарно-гигиенические мероприятия*.**

Санитарно гигиенические нормы – это ряд правил направленных на создание благоприятных рабочих условий и снижения риска развития на предприятие, а тем более попадания в пищу болезнетворных микроорганизмов. Основными мерами являются соблюдение личной гигиены повара, соблюдения технологии приготовления и поддержание общей гигиенической обстановки в норме. Важными мерами являются – ежедневные, влажные уборки и личная гигиена работников предприятия. На предприятии соблюдаются все правили санитарии и несется полный контроль за ситуацией на предприятии.

В санитарный день – по четвергам на предприятии производится полная очистка цехов и торговых помещений. Проведение уборки необходимо для соблюдения чистоты в цехах, а также к сведению к минимуму риска появление инфекционных заболеваний на предприятии. Санитарная уборка необходима для удаление различных загрязнений в труднодоступных местах, а также для спецобработки оборудования. Все эти меры необходимы для снижение риска размножения возбудителей кишечных заболеваний в рабочих цехах.

В столовой Аграрного университета используют такие моющие средства: хлорамин Б, хлорная известь, сода кальценированая порошок «Пемо люкс», средство для мытья посуды «Капля Sorti».

 Большое гигиеническое значение имеет личная гигиена повара. Особенно стоит выделить содержание рук повара в чистоте. С немытых рук в пищу могут попасть болезнетворные бактерии. Ногти следует коротко стричь, разрешено наличие гигиенического маникюра. Перед работой нужно тщательно вымыть руки до локтей и снять всевозможные украшения (кольца, браслеты, часы). Заражение пищевых продуктов возможно и через полость рта. Поэтому следует ежедневно чистить зубы. Нужно ежедневно принимать душ и не менее 2 раз в неделю с мочалкой и моющим средством. Всем работникам общественного питания выдается санитарная одежда (фартук, куртка, колпак (сетка), халат). Нельзя закалывать одежду булавками и хранить в карманах посторонние предметы. Пуговицы на спецодежде должны быть крепко пришиты. Меняется санитарная одежда по мере загрязнения. Обувь по форме и размерам должна соответствовать стопе, быть достаточно вентилируемой, мягкой, эластичной и с каблуком не более 2 сантиметров.

Все поступающие на работу на предприятие общественного питания обязаны пройти медицинский осмотр и иметь личную санитарную книжку. Работающие на предприятии общественного питания проходят медицинский осмотр через каждые 6 месяцев.

***Техники безопасности* *на предприятии.***

#### Техника безопасности является одной из основных задач охраны труда, которая включает комплекс технических и организационных мероприятий, направленных на создание и внедрение безопасной технике, безопасных производственных процессов, средств автоматической связи и сигналами защит, оградительных и предохранительных приспособлений, а так же средств индивидуальной защиты, предотвращающих производственного травматизма. По принятию на работу все работники предприятия должны быть проинструктированы и ознакомлены с правилами работы предприятия и техникой безопасности при работе. Из техники безопасности можно выделить две основные части – работа с оборудованием и техника безопасности на рабочем месте (личная гигиена повара и так далее).

Работники предприятия, допускаемые к работе на оборудовании должны пройти подготовку на месте и знать устройство и правила эксплуатации данного оборудования. К эксплуатации механического оборудования допускаются лица, прошедшие по плану техминимум и инструктаж. Вводный инструктаж проводят при поступлении на работу, он объясняет общие правилах техники безопасности при работе. Затем проводится первичный инструктаж непосредственно на рабочем месте, он показывают приемы безопасной работы на конкретном оборудовании и участке работы, повторный проводится 1 раз в 3 месяца работник самостоятельно, показывает приемы безопасной работы на рабочем месте и объясняет их. На предприятии есть журнал по технике безопасности, где каждый работник должен расписаться, тем самым обозначить свою ответственность за нарушение правил безопасной работы.

При работе с электрооборудованием перед началом работы необходимо убедиться в наличии и надежности защитного заземления и исправности электропроводки, а также проверить целостность корпуса и других деталей. Осмотреть машину и проверить ее на холостом ходу. При появлении постороннего шума, запаха гари, прекращении подачи электроэнергии во время работы , необходимо прекратить подачу продукта и остановить машину. При работе на электроплите необходимо проверить наличие температурного зазора и целостность конфорки. Нельзя оставлять работающую машину без присмотра. Для нормальной работы машины требуется очищать и мыть машину после работы, после мойки рабочие органы стоит высушить и смазать несоленым растительным маслом. Время от времени нужно проводить осмотр оборудования на его надежность и пригодность к работе.

Около каждого оборудования расположена инструкция по данному оборудованию, дающая краткую информацию о технике безопасности. Также в кабинете заведующей расположен стенд по технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам.

 .

***Технологический процесс приготовления блюд.***

# **Суп-харчо (грузинское национальное блюдо). №**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сырье** | **брутто** | **нетто** |
| 1 | Крупа рисовая | 70 | 70 |
| 2 | Лук репчатый | 95 | 80 |
| 3 | Маргарин столовый | 40 | 40 |
| 4 | Томатное пюре | 30 | 30 |
| 5 | Соус ткемали | 30 | 30 |
| 6 | Чеснок | 8 | 6 |
| 7 | Кориандр(кинза), петрушка (корень) | 41 | 30 |
| 8 | Хмели-сунели | 1 | 1 |
| 9 | Специи (перец черный, красный, лавровый лист) | - | - |
| 10 | Вода | 1000 | 1000 |

# **Выход:** - 1000

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сырье** | **брутто** | **нетто** |
|  | Масса готовой говядины (грудинка) на порцию 500 грамм | - | 50 |
|  |  или масса готовой баранины (грудинка) на порцию 500 грамм | - | 50 |

**Приготовление:** Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25-30 грамм и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре. В кипящий бульон кладут предварительно замоченный рис, пассерованый лук и томатное пюре и варят до готовности. За пять минут до готовности заправляют соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью.

**Подача:** В тарелку кладут суп. Температура подачи 75-80\*С.

**Показатели качества:** Овощи сохранили форму, суп дошел до готовности и до вкуса, аромат пассерованных корений, чеснока, специй, вкус в меру соленый и слегка острый и с приятный кислотностью.


# **Азу с картофелем. №402/III**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сырье** | **брутто** | **нетто** |
| 1 | Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) | 107 | 79 |
| 2 | Жир животный топленый пищевой | 10 | 10 |
| 3 | Томатное пюре | 12 | 12 |
| 4 | Лук репчатый | 24 | 20 |
| 5 | Мука пшеничная | 4 | 4 |
| 6 | Огурцы соленые | 33 | 20 |
| 7 | Картофель | 213 | 160 |
| 8 | Чеснок | 1,0 | 0,8 |
|  | ***Масса тушеного мяса*** | - | 50 |
|  | ***Масса соуса и овощей*** | - | 250 |

#  **Выход:**  - 300

**Приготовление:** Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 грамм, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованое томатное пюре и тушат при закрытой крышке и слабом кипении почти до готовности. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в которые кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованый лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

**Подача:** Отпускают вместе с соусом и гарниром.. Температура подачи 65-70\*С.

**Требования к качеству:** Мясо нарезано правильно, дошло до готовности, на поверхности корочка, на разрезе серого цвета, армат пассерованых овощей и чеснока, овощи сохранили форму, вкус в меру соленый, с приятной кислотностью.


# **Пудинг из творога №402/III.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сырье** | **брутто** | **нетто** |
| 1 | Творог | 152 | 150 |
| 2 | Крупа манная | 15 | 15 |
| 3 | Сахар | 15 | 15 |
| 4 | Яйца | ¼ шт. | 10 |
| 5 | Изюм | 20,4 | 20 |
| 6 | Маргарин столовый или сливочное масло | 5 | 5 |
| 7 | Ванилин | 0,02 | 0,02 |
| 8 | Сухари | 5 | 5 |
| 9 | Сметана | 5 | 5 |
|  | ***Масса готового пудинга*** | - | 200 |
|  | Сметана | 20 | 20 |
|  | или соус №№ 550, 576-579 | - | 75 |

#  **Выход:** со сметаной - 220

 с соусом - 275

**Приготовление:** В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

 В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченный маргарин или сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Масу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

 Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают поверхность сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 25-30 минут. Готовый пудинг выдерживают в течении 5-10 минут и вынимают из формы. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

**Подача:** Отпускают пудинг горячим вместе со сметаной, с молочным или сладким соусом. Температура подачи 65-70\*С.

**Требования к качеству:** Пудинг дошел до готовности, поверхность румяная, консистенция нежная, пористая, мягкая, на вкус сладковатый, с приятной кислотностью, без вкуса пригорелого молока, аромат ванилина.

***Организация обслуживания потребителей*.**

##  Обслуживание на предприятие определяется несколькими факторами – тип предприятия, количество посадочных мест и контингентом питающихся, а так же временем работы предприятия. В столовых обычно используется самообслуживание – минимальное обслуживание посетителя при котором всю ответственность за доставку блюд к столу и других оперций он берет на себя сам.

На этом предприятия принятая система обслуживание – это самообслуживание. Оно осуществляется с помощь линии раздачи. Самообслуживание – это вид обслуживание, при котором клиент производит самостоятельное обслуживание, оно более не удобно чем обслуживание официантами, но зато несет существенную экономию, что снижает цену блюд.

 На раздаче находится мармит для холодных блюд, мармит для горячих блюд. Через всю раздачу расположены подносы с разными продуктами, клиент проходит через раздачу и выбирает, и что ему необходимо он кладет на свой поднос. Это система очень удобна, так как дает возможность клиенту быстро взять необходимое ему и пройти дальше. Оплата производится на кассе по количеству приобретенной продукции с этим нехватка посуды. На предприятии также имеются буфеты через которые происходит реализация части продукции.

Данный тип наиболее удобен для обслуживания большого количества посетителей, а также при наличии стандартного набора, существенно снижает время затраченное на каждого клиента и дает возможность организовывать подачу дежурных блюд заранее. Раздача очень удобна, имеет высокую пропускную способность, поэтому может обслуживать большие массы клиентов.

***Выводы и предложения по улучшению работы предприятия.***

Я думаю необходимо закупить новое оборудование или починить и обновить старое, возможно, увеличить время работы и ассортимент выпускаемой продукции.

Следует организовать продажу продукции на вынос и на вывоз и может быть наладить и укрепить выпуск хлебобулочной продукции на продажу.

***Список используемой литературы.***

1. Кулинария повар-кондитер. Н .А. Анфимова, Л. Л. Татарская Москва 1999 год

2. Оборудование предприятий общественного питания. М.А. Богданова, З.М. Смирнова, Г.А. Богданов. Москва. Издательство «Экономика» 1986 год

3. Организация обслуживания. Коршунов Н.В. Учебник для профессиональных средних училищ

4. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. З.П. Матюхина. Москва. Издательство «Академия» 1999 год

5. Сборник рецептур блюд и изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ» 1996 год.

6. Технология приготовления пищи. Т.М. Простакова. Издательство «Феникс» Ростов-на-Дону 2000год.

7. Товароведение. Е.С. Гришко, Т.Р. Парфентьева. Москва. Издательство «Экономика» 1978год

