ГОСУДАРСТВЕННОЕ ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ КИЕВСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. В. ГЕТЬМАНА

**СИМФЕРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

План-задание

По предмету: "Организация производства и обслуживания"

Раздел: Курсовое проектирование

Тема курсового проекта:

Проект горячего цеха ресторана 1 класса в курортной зоне на 50 мест с реализацией блюд украинской кухни

Студента 2 курса

Группы ТПП-213 Чучевлянкин А.С.

Руководитель-консультант Стахно Н.Д.

г. Симферополь

## Содержание расчетно-пояснительной записки

[Содержание расчетно-пояснительной записки](#_Toc273087292)

[1. Технико-экономическое обоснование](#_Toc273087293)

[Климат, природа в Черноморском](#_Toc273087294)

[Отдых и лечение в Черноморском](#_Toc273087295)

[2. Характеристика заведения](#_Toc273087296)

[Характеристика предприятия](#_Toc273087297)

[Характеристика цеха](#_Toc273087298)

[3. Технологические расчеты](#_Toc273087299)

[Определение количества потребителей](#_Toc273087300)

[Составление графика загрузки зала](#_Toc273087301)

[Определение количества блюд, реализуемых за день](#_Toc273087302)

[Расчет количества блюд по группам](#_Toc273087303)

[Расчет количества прочей продукции собственного производства](#_Toc273087304)

[Составление таблицы процентного соотношения блюд для меню](#_Toc273087305)

[Ассортиментный минимум блюд](#_Toc273087306)

[Составление плана-меню](#_Toc273087307)

[Составление производственной программы](#_Toc273087308)

[Расчет потребности сырья](#_Toc273087309)

[Заключение](#_Toc273087310)

[Литература](#_Toc273087311)

## 1. Технико-экономическое обоснование

Проектированный ресторан 1 класса в курортной зоне на 50 мест с реализацией блюд украинской кухни будет располагаться г. Евпатории, в центральной части города; на берегу моря.

Адрес моего ресторана, который называется "Чумацький шлях" - ул. Фрунзе 33.

Численность населения составляет - 11 643 чел. (на 2006г)

Примерное количество туристов в год: около 12.000 человек (за 2004 г)

Данный ресторан предоставляет услуги конных прогулок.

Черноморское - приморский поселок городского типа на западной оконечности Крыма на Тарханкутском полуострове. Поселок расположен в удобной бухте Узкая, Каркинитского залива - на одном из самых экологически чистых побережий Крыма. Черноморское является довольно известным, но развивающимся курортом.

Черноморск основан на развалинах старого города Калос Лимен который с древне-греческого означает Прекрасная Гавань (около ІV ст.д.о н. э).

Позже, во времена крымского ханства туn были основаны два поселения Акмесджит Лиман и Шейхлар, которые позже сливаются в одно поселение

Ак-Мечеть (с крымско-татарского - белая мечеть). В 1994 во время депортации крымских татар Ак-Мечеть была переименована в ПГТ Черноморское.

## Климат, природа в Черноморском

Природа и климат Северо-Западного Крыма, а в частности, поселка Черноморское, делает его благоприятным краем для отдыха и лечения. Ровный, умеренный климат, обилие солнечного света и повышенной ионизации воздух оказывают оздоровительное воздействие на организм человека.

Температура воздуха в Черноморском не подвержена резким колебаниям и перепадам. По количеству солнечных дней в году эти места превосходят Ялту и Сочи

Наиболее благоприятным для отдыха и лечения считается период с начала мая до конца сентября, когда преобладает теплая и сухая погода с устойчивым атмосферным давлением. В это время можно круглые сутки находиться на воздухе (не исключая и сон у моря).

Купальный сезон в Черноморском начинается примерно на две недели раньше, чем на ЮБК, так как мелководный Каркинитский залив, Ярылгачская, Акмечетская и Караджинская бухты весной быстро прогреваются солнцем.

## Отдых и лечение в Черноморском

Отдых в Черноморском обойдется вам значительно дешевле из-за удаленности поселка от основных туристических объектов и достопримечательностей.

Черноморское - хорошее место отдыха для семейного отдыха с детьми, так как многие пляжи песчаные, мелководные, хорошо прогреваемые лучами солнца. Отдых в Черноморском запомнится вам надолго, и вы не раз еще вернетесь в эти края.

Недалеко от Черноморского есть три соленых озера - Бакальское, Сасык и Донузлав. Грязи этих озер эффективно используются в лечебных целях.

Расположение Черноморского в бухте Узкая создает уникальный микроклимат для отдыха и восстановления здоровья. Морские бризы, присущие этому месту, меняют направление два раза в сутки, что создает на берегу естественный ингаляторий - воздух содержит большое количество ионов кальция, натрия, брома, йода, калия. Такие ингаляции годаздо эффективнее, чем в санаторном

## 2. Характеристика заведения

## Характеристика предприятия

**Проектируемый ресторан** в курортной зоне с реализацией блюд украинской кухни будет называться "Чумацький Шлях".

Интерьер создан в украинском стиле с использованием декоративных элементов. Состав помещений для посетителей холл, гардероб, торговый зал, туалет.

Мебель - столы и стулья деревянные с лаковым покрытием, накрыты скатертями, отвечают интерьеру зала.

Используют фаянсовую и фарфоровую, металлическую посуду, и посуду из стекла, столовые приборы из нержавеющей стали. На столы выставляют бумажные салфетки и специи.

Меню оформляют в виде книги и раздают каждому клиенту.

Потребителям предлагают обширный выбор блюд, напитков и изделий собственного производства, а также покупных товаров.

Работает ресторан на сырье получаемых с местных заводов, баз.

Применяется форма обслуживания официантами.

## Характеристика цеха

Общие сведения. Цехом, который завершает технологический процесс приготовления блюд. есть горячий цех. Горячий цех имеет центральное место на производстве: здесь осуществляется тепловая обработка всех продуктов, полуфабрикатов, доводятся до готовности первые и вторые блюда, гарниры Небольшие предприятия, не имеющие кондитерского цеха, в горячем цехе делают также выпечку кондитерских изделий, кроме того, осуществляют тепловую обработку продуктов холодного цеха.

До горячего иеху полуфабрикаты поступают из заготовительных цехов, поэтому он должен быть связан с группой заготовительных и складских помещений, а также с раздаточной, входящей в торговый зал, и расположен вблизи от холодного цеха.

Горячий цех необходимо располагать в наземных этажах и ориентировать на север или северо-запад. Располагают цех на первом этаже, чтобы была удобная связь в другими цехами. Высота стен должна быть не менее 3.3 м, что позволит обеспечить принятую норму 20м 3 на одного работающего. Стены на всю высоту облицовывают керамической плиткой. Полы должны быть влагонепроницаемыми с уклоном к трапу не менее 0,015м. При установке моделируемого оборудования трапы делают в виде линии, полы без уклонов. Они покрываются метлахской плиткой. Двери производственных помещений должны быть двупольными, шириной не менее 1,4м, высотой 2,3м. В цехе должна быть вентиляция. Площадь - 10м на одного человека. Оптимальная температура воздуха в холодном цехе должна быть в пределах 23-25 °С, влажность не более 50%, уровень шума 50-75 дБ

Рабочее - место часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции по изготовлению продукции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь.

Производственная программа горячего цеха выражается в количестве и ассортименте выпускаемых первых, вторых, горячих сладких, горячих закусок, соусов, гарниров, напитков.

В горячем цехе выделяют следующие технологические линии:

Суповое отделение - по приготовлению бульонов и супов

Соусное отделение - по приготовлению соусов, гарниров, вторых блюд

Отношение работников в суповом и соусном отделениях 1: 2 соответственно.

Соусное отделение предназначено для приготовления 2х блюд в отварном, припущенном, жареном, тушеном и запеченном видах.

Выделяются участки

Для жарения и пассировки продукта

Для варки, тушения, припускания, тушения и запекания продукта и полуфабрикатов

Для приготовления гарниров и каш

1-стол с охлаждаемым шкафом и горкой

2-стол производственный

3-весы настольные

4-стол с моечной ванной

5-вставка

6-плита электрическая

7-шкаф жарочный

8-фритюрница

Размер площади горячего цеха для предприятий различных типов и с разным количеством мест в торговом зале определяется с учетом необходимого оборудования.

Основные виды оборудования горячего цеха-плиты, средства, жа-рочни шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, мармиты, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи.

Для небольших ресторанов на 40-60 посадочных мест достаточно удобными с комбинированные печи (пароконвектоматы), функционирующих на основе использования пара и горячего воздуха вместе и отдельно, что дает возможность комбинированной приготовления блюд.

## 3. Технологические расчеты

## Определение количества потребителей

**N=P\*h=50\*5,5=275**

где N - количество питающихся за день; P - количество мест [вместимость зала]; h - средняя оборачиваемость мест за день.

## Составление графика загрузки зала

Основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним посетителем, процент загрузки зала по часам его работы.

Таблица 3.

График загрузки зала ресторана. На 50 мест.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость | % загрузки | Количество |
| 11.00-12.00 | 1 | 30 | 15 |
| 12.00-13.00 | 1 | 40 | 20 |
| 13.00-14.00 | 1 | 60 | 30 |
| 14.00-15.00 | 1 | 70 | 35 |
| 15.00-16.00 | 1 | 60 | 30 |
| 16.00-17.00 | 1 | 50 | 25 |
| 17.00-18.00 | 1 | 60 | 30 |
| 18.00-19.00 | 0.4 | 70 | 14 |
| 19.00-20.00 | 0.4 | 90 | 18 |
| 20.00-21.00 | 0.4 | 90 | 18 |
| 21.00-22.00 | 0.4 | 80 | 16 |
| 22.00-23.00 | 0.4 | 70 | 14 |
| 23.00-24.00 | 0.4 | 50 | 10 |

## Определение количества блюд, реализуемых за день

**n=N\*m=3,5\*275=963**

где n - количество блюд, реализуемых за день; N - количество посетителей за день; m - коэффициент потребления.

## Расчет количества блюд по группам

n х = 275\*1,2=330 n вт = 275\*1,4=385

n c = 275\*0,7=193 n сл = 275\*0,2=55

Расчеты сводим в таблицу.

Таблица 4. Количество блюд реализуемых за день

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Коэффициент потребления | Количество блюд |
|
| Суммарный коэффициент потребления | 3,5 | 275 |
| Холодные блюда и закуски | 1,2 | 330 |
| Супы | 0,7 | 193 |
| Вторые блюда | 1,4 | 385 |
| Сладкие блюда | 0,2 | 55 |

## Расчет количества прочей продукции собственного производства

Для определения количества прочей продукции собственного производства пользуются установленными нормами потребления на одного посетителя.

**n = N\*n1,**

где n - общее количество прочей продукции собственного

производства;

N - количество посетителей;

n1 - норма потребления одним посетителем.

Расчеты сводим в таблицу.

Таблица 5.

Количество прочей продукции собственного производства и покупных товаров.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Единицаизмерения | Коэффициент потребления | Общее количество |
|
| Горячие напитки | л | 0,05 | 13.75 |
| Чай | л | 0,01 | 2.75 |
| Кофе | л | 0,035 | 9.625 |
| Какао, шоколад | л | 0,005 | 1.375 |

Таблица 6

Количество покупных товаров

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Единицаизмерения | Коэффициент потребления | Общее количество |
|
| Холодные напитки | л | 0.25 | 68.75 |
| Фруктовые воды | л | 0.09 | 24.75 |
| Минеральные воды | л | 0.14 | 38.5 |
| Натуральные соки | л | 0.02 | 5.5 |
| Хлебобулочные изделия | г | 150 | 41250 |
| Ржаной хлеб | г | 50 | 13750 |
| Пшеничный хлеб | г | 100 | 27500 |
| Мучные кондитерские изделия | шт | 0.5 | 138 |
| Конфеты, печенье | кг | 0.02 | 5.5 |
| Фрукты | кг | 0.075 | 20.625 |

##

## Составление таблицы процентного соотношения блюд для меню

Расчетные данные сводим в таблицу.

Таблица 7.

Процентное соотношение блюд для плана-меню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Общее количество | % | Расчетное количество |
| Холодные | 330 |  |  |
| Рыбные |  | 40 | 132 |
| Мясные |  | 25 | 82 |
| Овощные салаты и винегреты |  | 20 | 66 |
| Молоко. Кисломолочные продукты и бутерброды |  | 15 | 50 |
| Супы | 193 |  |  |
| Заправочные, в том числе:  |  | 87 | 168 |
| Мясные |  | 50 | 84 |
| Рыбные |  | 40 | 67 |
| Овощные |  | 10 | 17 |
| Прозрачные |  | 10 | 19 |
| Молочные |  | 3 | 6 |
| Вторые | 385 |  |  |
| Рыбные |  | 20 | 77 |
| Мясные |  | 60 | 231 |
| Овощные |  | 10 | 39 |
| Крупяные и мучные |  | 5 | 19 |
| Яичные и молочные |  | 5 | 19 |
| Сладкие | 55 |  |  |
| Холодные |  | 95 | 52 |
| Горячие |  | 5 | 3 |

##

## Ассортиментный минимум блюд

Ассортиментный минимум блюд - это минимальное количество блюд и закусок, которое должно быть в реализации в течение дня.

Таблица 8.

Ассортиментный минимум блюд для ресторана 1 класса

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество, кг |
|  |  |
| Холодные блюда и закуски.  |  |
| Из рыбных гастрономических продуктов | 1 |
| Из рыбы собственного производства  | 1 |
| Ассорти рыбное с овощами | 1 |
| Салаты, овощные натуральные [по сезону] закуски-ассорти из овощей с различными компонентами, овощи фаршированные и др.  | 3 |
| Из мясных гастрономических продуктов | 1 |
| Из мяса, птицы, кролика собственного производства.  | 1 |
| Из яиц, творога  | 2 |
| Кисломолочные продукты | 1 |
| Горячие закуски.  |  |
| Из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и др. продуктов | 1 - 2 |
| Первые блюда. |  |
| Прозрачные  | 1 |
| Заправочные украинской кухни [борщи, кулеши, капустники] и др.  | 2 |
| Пюреобразные, молочные, холодные, сладкие | 1 |
| Вторые блюда.  |  |
| Из рыбы и рыбопродуктов | 1 - 2 |
| Из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика | 4 |
| Из картофеля, овощей, грибов | 2 |
| Из муки, круп, макаронных изделий | 1 |
| Из яиц, творога | 1 |
| Сладкие блюда.  |  |
| Узвары, компоты, кисели | 2 |
| Желе, муссы, самбуки, кремы, сливки взбитые с наполнителями | 2 |
| Фрукты фаршированные, запеченные, суфле, пудинги и др.  | 1 - 2 |
| Мороженое с гарнирами | 2 |
| Фрукты или ягоды свежие натуральные, с сиропом, сливками, сметаной | 2 |
| Горячие напитки.  |  |
| Чай [с вареньем, повидлом, джемом, лимоном медом и др., кофе.]  | 5 |
| Кофе, шоколад, какао | 2 |
| Холодные напитки.  |  |
| Молочные, сливочные с мороженым, плодово-ягодные | 2 |
| Соки | 5 |
| Мучные и кондитерские изделия.  |  |
| Пирожки печеные, [слоеные, дрожжевые] булочка сдоба | 3 |
| Пирожные, торты нарезные | 3 |

## Составление плана-меню

План-меню представляет собой ежедневную производственную программу предприятия. План-меню составляется заведующим производством. Накануне планируемого дня реализации блюд и утверждается директором предприятия. При составлении плана-меню учитываются следующие факторы:

примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции, рекомендованный для предприятия быстрого обслуживания;

тип предприятия, класс;

техническая оснащенность предприятия;

сезонность;

цены на сырье;

квалификация кадров.

Пользуясь ассортиментным минимумом блюд, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицей процентного соотношения блюд, учитывая обслуживаемый контингент и сезонность разрабатываем план-меню.

Расчеты сводим в таблицу.

Таблица 9.

Утверждаю

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

"\_\_"\_\_\_\_\_\_20\_\_

План-меню для ресторана на 50 человек "Чумацький шлях",

на 20.07.2010 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № по сборникурецептур | Наименование блюд | Выход, г | Количество |
| Холодные блюда и закуски |
|  | Икра рыбы осетровых пород | 50 | 30 |
| 1,62 | Карп с медом | 150 | 42 |
| 1,63/1,356 | Рулет рыбный заливной | 150 | 60 |
| 1,40 | Салат "Подольский" | 100 | 16 |
| 1,34 | Салат из тыквы с яблоками, лимоном, орехами и медом | 100 | 25 |
| 1,25 | Рулет из чернослива с грибами | 100 | 25 |
| 1,71 | Рулет по-Винницки | 100 | 40 |
| 1,73 | Рулет деликатесный из курицы | 100/100 | 42 |
| 1,88 | Закуска по-Верещаковски | 180 | 20 |
| 1,89 | Закуска "Оригинальная" | 100 | 10 |
|  | Сыр швейцарский | 50 | 20 |
| Горячие закуски |
| 1,298 | Печень шпигованная салом | 100 | 31 |
| 1, 192 | Картофель запеченный в кожуре, с салом | 115 | 10 |
| Первые блюда |
| 1,241/1,466 | Бульон из кур прозрачный с рисом | 300 | 19 |
| 1,99/1,100 | Борщ украинский с пампушками | 300 | 84 |
| 1,120 | Капустняк с грибами  | 300 | 17 |
| 1,153/1,154 | Суп молочный по-Полесски | 300 | 6 |

|  |
| --- |
| Вторые блюда |
| 1,241/1,466 | Осетрина в блинчиках | 165 | 77 |
| 1,251/1,324 | Говядина отварная с луком и сметаной, с картофелем отварным | 285 | 45 |
| 1,293/1,370 | Баранина по-Крымски | 240 | 35 |
| 1,296 | Голубцы украинские | 275 | 20 |
| 1,311/1,379 | Душенина по-Запорожски | 250 | 60 |
| 1,319 | Утка по-селянски | 330 | 40 |
| 1,168 | Овощи по-карпатски | 250 | 10 |
| 1,164 | Кабачки тушеные с картофелем | 250 | 19 |
| 1,213 | Крупеня грибная | 150 | 19 |
| 1,222 | Яичница с шампиньонами | 200 | 11 |
| 1,231 | Кольца творожные | 81 | 8 |
| Сладкие блюда |
| 1,396 | Компот "Пражский" | 200 | 10 |
| 1,397 | Кисель из ягод | 200 | 10 |
| 1,398 | Киселица | 200 | 11 |
| 1,399 | Пенник из творога | 100/30 | 5 |
|  | Мороженное пломбир с орехами | 220 | 8 |
|  | Мороженное пломбир с ягодами | 220 | 8 |
| 1,411 | Пудинг из груш | 100 | 3 |
| 1,403 | Яблоки, фаршированные творогом | 150 | 1 |
| Горячие напитки |
| 1,426 | Чай по-северски | 200 | 4 |
| 1,428 | Напиток ароматный | 200 | 3 |
| 944 | Чай с лимоном | 200/22,5/9 | 3 |
| 945 | Чай со славками | 175/25/22,5 | 2 |
| 943 | Чай с медом | 200/40 | 2 |
| 1,430 | Кофе "Сюрприз" | 100 | 50 |
| 949 | Кофе черный с коньяком и лимоном | 100/15/7/25 | 46 |

|  |
| --- |
| Холодные напитки |
| 1,421 | Ряженка | 200 |  |
| 1,429 | Напиток из шиповника | 200 |  |
|  | Сок яблочный осветленный | 200 | 10 |
|  | Сок мультифруктовый | 200 | 5 |
|  | Сок персиковый | 200 | 5 |
|  | Сок томатный | 200 | 8 |
| Мучные кондитерские изделия |
| 1,473 | Блинчики польские со сметаной | 200 | 18 |
| 1026/1069 | Пирожки печеные с творогом | 100 | 20 |
| 1026/1071 | Пирожки печеные с яблоками | 100 | 20 |
| 1,476 | Сочники | 230 | 20 |
| 1,477 | Вертун с яблоками | 200 | 30 |
|  | Торт листопад | 100 | 30 |

## Составление производственной программы

Производственная программа горячего цеха заведения ресторанного хозяйства определяется количеством и ассортиментом вырабатываемых закусок, блюд, горячих напитков.

Расчеты сводим в таблицу.

Таблица 10.

Производственная программа горячего цеха.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № по сборникурецептур | Наименование блюд | Выход, г | Количество |
| 1,298 | Печень шпигованная салом | 100 | 31 |
| 1, 192 | Картофель запеченный в кожуре, с салом | 115 | 10 |
| 1,241/1,466 | Бульон из кур прозрачный с рисом | 250/50 | 19 |
| 1,99/1,100 | Борщ украинский с пампушками | 300 | 84 |
| 1,120 | Капустняк с грибами  | 300 | 17 |
| 1,153/1,154 | Суп молочный по-Полесски | 300 | 6 |
| 1,241/1,466 | Осетрина в блинчиках | 165 | 77 |
| 1,251/1,324 | Говядина отварная с луком и сметаной, с картофелем отварным | 285 | 45 |
| 1,293 | Баранина по-Крымски | 240 | 35 |
| 1,296 | Голубцы украинские | 275 | 20 |
| 1,311 | Душенина по-Запорожски | 250 | 60 |
| 1,319 | Утка по-селянски | 330 | 40 |
| 1,168 | Овощи по-карпатски | 250 | 10 |
| 1,164 | Кабачки тушеные с картофелем | 250 | 19 |
| 1,213 | Крупеня грибная | 150 | 19 |
| 1,222 | Яичница с шампиньонами | 200 | 11 |
| 1,231 | Кольца творожные | 81 | 8 |
| 1,411 | Пудинг из груш | 100 | 3 |
| 1,403 | Яблоки, фаршированные творогом | 150 | 1 |
| 1,426 | Чай по-северски | 200 | 4 |
| 1,428 | Напиток ароматный | 200 | 3 |
| 944 | Чай с лимоном | 200/22,5/9 | 3 |
| 945 | Чай со славками | 175/25/22,5 | 2 |
| 943 | Чай с медом | 200/40 | 2 |
| 1,430 | Кофе "Сюрприз" | 100 | 50 |
| 949 | Кофе черный с коньяком и лимоном | 100/15/7/25 | 46 |
| 959 | Какао  | 200 | 7 |

## Расчет потребности сырья

Расчет сырья производится по меню со свободным выбором блюд. Выбор методики расчета определен функциональным назначением и мощностью проектируемого предприятия. Расчет сырья по меню состоит в определении количества сырья потребного для приготовления всех блюд, включенных в производственную программу предприятия.

Расчеты сводим в таблицу.

Таблица 14.

Сводная ведомость

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество, кг |
| печень говяжья | 3,1 |
| сало шпик | 0,8068 |
| лук репчатый  | 6,3371 |
| жир животный топленый пищевой | 0,842 |
| соль | 1,9928 |
| перец черный молотый | 0,269115 |
| укроп (зелень)  | 1,765 |
| картофель | 19,082 |
| куры | 1,0203 |
| яйца | 2,5501 |
| морковь | 3,995592 |
| Петрушка (корень)  | 0,875492 |
| перец черный горошком | 0,00378 |
| свекла | 9,024 |
| капуста белокочанная свежая | 4,416 |
| томатная паста | 0,3024 |
| Жир топленый | 0,568 |
| Сахар | 1,0851 |
| Уксус 9% | 0,24116 |
| Мука пшеничная | 10,89445 |
| Перец сладкий | 1,464 |
| сало шпик | 0,252 |
| Чеснок | 0,4836 |
| Бульон | 17,64 |
| Молоко | 9,664 |
| Масло сливочное | 1,26515 |
| Осетр | 6,622 |
| масло растительное | 3,806 |
| Маргарин | 1,88165 |
| Капуста квашеная | 0,714 |
| Пастернак | 0,0408 |
| Сельдерей | 0,0255 |
| Шампиньоны свежие | 1,5396 |
| Говядина (вырезка)  | 9,54 |
| Сыр голландский | 0,3 |
| утка | 6,16 |
| Крупа гречневая | 2,78 |
| Сметана | 1,308 |
| помидоры свежие | 0,705 |
| Крупа рисовая | 0,8198 |
| кабачки | 2,28 |
| творог | 0,305 |
| изюм | 0,04 |
| сода пищевая | 0,0024 |
| рафинадная пудра | 0,008 |
| груши свежие | 0,153 |
| крупа манная | 0,015 |
| сухари пшеничные | 0,018 |
| сахарная пудра | 0,003 |
| яблоки свежие | 0,07 |
| Говядина (лопаточная часть, мякоть)  | 5,445 |
| Баранина (грудинка)  | 4,865 |
| чернослив | 0,35 |
| Говядина (котлетное мясо)  | 0,2 |
| крахмал | 0,07 |
| горчица | 0,075 |
| кости пищевые | 1,38075 |
| лавровый лист | 0,001126 |
| Яйца (желтки)  | 0,288 |

## Заключение

Мной был разработан курсовой проект горячего цеха, проект холодного цеха кафе "Детское" на 100 мест. Для этого были сделаны технико-экономическое обоснование, характеристика ресторана, характеристика горячего цеха. Были произведены расчеты: количества посетителей и количества блюд, реализуемых за день, количества блюд по группам, количества прочей продукции, собственного производства и покупных товаров. Были составлены таблица и график загрузки торгового зала, таблица процентного соотношения блюд для плана-меню. Произведен расчет продуктовой и сводной ведомостей, определена производственная программа горячего цеха.

## Литература

1. Технологическое проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие для ВУЗов. - Киев: "Вища школа." Головное издательство, 1979.
2. Организация производства и управления предприятиями общественного питания: Учебник для технолог. отд-ний техникумов сов. Торговли и обществ. питания / Аносова М.М., Бобарыкина Т.Н., Кучер Л.С., Лифанов Р.Ф. - М.: Экономика, 1980.
3. Примерный ассортиментный минимум для различных типов предприятий общественного питания.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности /О.В. Шалиминов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко. - К.: А.С.К., 2000.