## Введение

Специализированное предприятие – это такой тип предприятия, в котором потребитель может получить продукцию определенного ассортимента или приготовленную с соблюдением специальных технологических требований. Например, закусочная «Котлетная», кафе «Мороженое». Уже по названию предприятия потребитель знает, что ему будет предложен соответствующий ассортимент блюд.

При этом большинство специализированных предприятий удовлетворяют потребности населения в дополнительном (промежуточном) питании. Кафе могут специализироваться и по определенному контингенту потребителей (кафе молодежные, кафе детские, людей, желающих просто быстро перекусить, и тех, кто хочет отдохнуть), что способствует лучшему проведению досуга и общению людей. При всем этом, безусловно, главным в работе специализированных предприятий является ассортимент блюд и качество их приготовления. Само название этих предприятий говорит о том, что ассортимент блюд в каждом из них не очень широкий. Однако он должен в полной мере отвечать профилю данного предприятия и постоянно быть в наличии.

Успешное развитие специализированных предприятий во многом зависит от проводимой в нашей стране индустриализации общественного питания. Предприятия пищевой промышленности и фабрики-заготовочные общественного питания должны снабжать специализированную сеть разнообразными полуфабрикатами и продукцией высокой степени готовности.

Особое внимание следует уделять развитию таких предприятий, как вареничные, пельменные, пирожковые, которые работают на полуфабрикатах промышленного производства. Они требуют минимальных производственных площадей, в них высокая оборачиваемость мест и рентабельность производства. Полуфабрикаты для этих предприятий поставляет мясомолочная промышленность, а там, где нет ее комбинатов, их изготовляют специализированные цехи предприятий – заготовочных. Организация таких предприятий экономически целесообразна как для общественного питания (снижение издержек производства, повышение рентабельности), так и для предприятий мясомолочной промышленности (реализация пельменей, вареников – при высоком уровне производительности труда в процессе их выработки).

Создание специализированных предприятий стимулирует и широко развернувшаяся в стране борьба с алкоголизмом. Накопленный опыт работы безалкогольных кафе, баров убеждает: уютные интерьеры, доброжелательная обстановка не только ставят надежный барьер спиртному, но и помогают хорошо организовать досуг. На предприятиях такого типа достаточно высокая культура обслуживания, в них проводятся различные культурно – просветительные мероприятия, организуются клубы по интересам; большой выбор газет и журналов. [3].

1. **Характеристика кафе «Байкальский омуль» с пирожковым**

**залом**

Кафе «Байкальский омуль» с пирожковым залом относится к специализированным предприятиям. Предприятие, реализующее горячие и холодные напитки, булочные и мучные кондитерские изделия, блюда несложного приготовления в ограниченном ассортименте. Подъезды и подходы имеют обширное место достаточное для размещения значительного количества машин, со сквозными проездами, не усугубляющие положение жильцов рядом расположенных жилых домов. Обслуживание осуществляется членами сервисной бригады, прошедшими специальную подготовку персонал обеспечивается фирменной одеждой, обувью и нагрудным знаком с указанием должности специалиста, фамилии, имени.

В состав производственных помещений входят: холодный цех, горячий цех, заготовочный цех, кондитерский цех.

Мебель подобрана в соответствии с интерьером предприятия. Крышки столов с полиэфирным покрытием. Основные типы мебели: столы двух-, четырех-, (любой конфигурации), стулья полумягкие. [4].

В залах для ускорения обслуживания посетителей и создания удобств введены раздельные островные зоны обслуживания, предусматривающие возможность единовременного обслуживания посетителей и предлагающие различный ассортимент продукции.

Для поддержания оптимального микроклимата, обустроена система кондиционирования, и вентилирования торгового зала.

Посуда и столовые приборы выполнены из стекла, нержавеющей стали керамики, металла. Столовое белье: салфетки бумажные.

Меню и прейскурант с эмблемой предприятия, на русском языке типографическим способом.

В ассортимент нашего кафе входят холодные, горячие закуски, первые и вторые горячие блюда, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, выпечные изделия. В кафе форма расчёта с потребителем производится как наличный, так и безналичный расчёт (кредитные карты).

Комплекс оснащен технологическим оборудованием в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и технологическими условиями приготовления продукции. [5].

Выполняются требования нормативных документов по безопасности услуг:

* санитарно - гигиенические и технологические требования СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
* требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;
* экологической безопасности - СанПиН 42-123-5777, СНиП 2.08.02;
* противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004;
* электробезопасности – СниП 11-4. [12].

1. **Ассортиментный минимум кафе «Байкальский омуль» с**

**пирожковым залом**

Для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории устанавливается ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготовляться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели.

Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения сезонных и фирменных блюд. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается. [6].

1. **Разработка ассортимента продукции, выпускаемой кафе**

**«Байкальский омуль» с пирожковым залом**

В соответствии с ассортиментным минимумом на предприятиях общественного питания разрабатывается ассортиментный минимум — перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющихся в продаже на данный день.

Ассортиментный минимум на предприятии общественного питания составляется заведующим производством и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Затем меню утверждается директором предприятия. Помимо директора, меню и прейскуранты обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством с указанием даты.

При составлении ассортиментного минимума необходимо соблюдать — разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки. Поэтому в меню включают различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха.

Так как необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно.

Блюда, включенные в меню, должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия; внимательное изучение спроса посетителей позволяет правильно определить, какое количество блюд того или иного наименования необходимо готовить каждый день. [6].

Потребление чая связано с национальными и историческими традициями разных стран. Для многих народов чай является продуктом первой необходимости, а некоторые народы считают его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт.

Чай имеет вековые традиции воздействия не только на дух, но и на тело человека, а также упоминается как целебный, полезный напиток, помогающий от «тьмы болезней». Стремление к здоровому образу жизни, столь модное сегодня, удачно соединилось с модой на все экзотическое и прежде всего восточное. В этом свете особую популярность получают зеленый чай, чай мате, белый чай, чай каркаде, традиционно восточные напитки.

В наши дни чай является неотъемлемой частью жизни, заваривание чая, неторопливое чаепитие носят подчас ритуальный характер. Нескучные дружеские беседы за чашкой чая способствуют духовному просветлению, рождают умные, позитивные мысли. [17].

Таблица 3.1. – Ассортимент продукции выпускаемой кафе

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд и напитков | выход | | | № рецептуры, стр. | | | Литература | | | Коэффициент трудоемкости блюд | |
| Фирменные блюда  Шеф-салат  Уха из омуля  Омуль – грилье  Холодные блюда и закуски  Омуль холодного копчения  Омуль соленый  Налим под майонезом  Салат «Восточный»  Салат «Легкий»  Салат «Капитанский»  Рулет из курицы со свининой и черносливом  Икра овощная закусочная  Горячие закуски  Рулетики из баклажанов  Рулет из осетра с овощной начинкой  Шарики из яиц с омулем  Супы  Уха «Сибирская»  Щи из свежей капусты  Суп – пюре из овощей  Холодный борщ с редькой  Вторые горячие блюда  Таймень отварной в соусе  Налим припущенный в молоке  Омуль с грибами в соусе  Байкальский осетр жаренный в тесте  Омуль запеченный с яйцом  Котлеты из омуля с омлетом и сыром  Котлеты рыбные (байкальский осетр)  Биточки рыбные «фри» (таймень)  Картофельные лепешки  Картофель запеченный с тайменем | 200  300  300  75  90  200  150  150  150  150  100  200  300  200  300  300  300  300  300/30  300  220  225  290  305  280  210  150  200 | | | -  289  -  31  44  69  14  19  22  339  -  -  -  296  281  369  410  623  634  645  658  672  -  -  469  - | | | 12  2  15  1  1  1  12  12  14  1  15  16  15  2  1  1  1  1  1  1  1  1  16  14  1  15 | | | 0,5  1,3  1,2  1,3  1,1  1,3  1,2  1,5  0,9  1,2  1,5  1,5  1,5  1,2  1,3  1,2  1,0  0,8  0,7  0,7  0,9  1,5  1,5  1,3  1,5  1,2  1,1  1,2 | |
| Оладьи из тыквы  Макароны с сыром  Макароны отварные с грибами  Омлет с яблоками  Яичница глазунья с мясными продуктами  Сладкие блюда  Салат фруктовый со сметанным соусом  Чернослив со сливками  Самбук яблочный  Яблоки в желе  Мороженное с сиропом  Холодные напитки  Соки   * Апельсиновый * Виноградный * Яблочный * Ананасовый   Коктейль молочный  Крюшон клубничный  Крюшон ананасовый  Хлебобулочные и кондитерские изделия  Пирожное «Трубочка с заварным кремом»  Пирожное «Пирамида»  Пирожное «Воздушное»  Кекс «Майский»  Трюфели из белого шоколада  Пирожки печеные из дрожжевого теста:   * С грибами * С капустой * С картофелем * С рыбой   Пирожки жаренные из дрожжевого теста:   * С яблоком * С рыбой и яйцом * С картофелем и сыром | | | 280  280  250  225  250  130  100  200  150  100  -  -  -  -  150  150/15  150/15  42  45  150  200  100  100  100  100  100  100  100  100 | | | 462  572  567  591  587  1109  1106  1149  1146  -  -  -  -  1244  1252  1253  -  -  -  -  -  5  5  5  5  10  10  10 | | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  -  -  -  1  1  1  -  -  -  -  -  12  12  12  12  12  11  11 | | 0,8  1,2  1,4  2,7  2,0  0,6  0,5  0,4  0,8  1,2  -  -  -  0,7  0,5  0,5  0,4  0,7  0,4  0,6  0,1  0,6  0,6  0,6  0,6  0,7  0,7  0,7 |
| * С вишневым джемом   Пирожки печеные из пресного слоеного теста:   * С яблоком * С рыбой и грибами * С капустой * С вишневым джемом   Пирожки печеные из пресного сдобного   * С яблоком * С луком и яйцом * С брусничным джемом * С рыбой и картофелем | | 100  100  100  100  100  100  100  100  100 | | | 10  10  10  10  10  22  22  22  23 | | | 12  14  14  14  14  14  14  14  14 | | 0,7  0,7  0,7  0,8  0,7  0,6  0,6  0,6  0,6 | |

Таблица 3.2. – Разработка ассортимента продукции выпускаемой пирожковым залом

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд и напитков | | выход | | № рецептуры, страница | | литература | | Коэффициент трудоемкости блюд |
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 |
| Хлебобулочные и кондитерские изделия  Пирожки печеные из дрожжевого теста:   * С грибами * С капустой * С картофелем * С рыбой   Пирожки жаренные из дрожжевого теста:   * С яблоком * С рыбой и яйцом * С картофелем и сыром * С вишневым джемом   Пирожки печеные из пресного слоеного теста:   * С яблоком * С рыбой и грибами | | 100  100  100  100  100  100  100  100  100  100 | | 5  5  5  5  10  10  10  10  12  10 | | 12  12  12  12  12  11  11  12  14  14 | | 0,6  0,6  0,6  0,6  0,7  0,7  0,7  0,7  0,7  0,7 |
| * С капустой * С вишневым джемом   Пирожки печеные из пресного сдобного   * С яблоком * С луком и яйцом * С брусничным джемом * С рыбой и картофелем   Пирожное «Трубочка с заварным кремом»  Пирожное «Пирамида»  Пирожное «Воздушное»  Кекс «Майский»  Трюфели из белого шоколада  Напитки  Соки   * Апельсиновый * Виноградный * Яблочный * Ананасовый   Коктейли   * Молочный   Крюшон   * Клубничный * Ананасовый | 100  100  100  100  100  100  45  150  200  100  100  200  200  200  200  150  150/15  150/15 | | 10  10  10  10  10  10  -  -  -  -  -  -  -  -  -  1244  1252  1253 | | 14  14  14  14  14  14  -  -  -  -  -  -  -  -  1  1  1 | | 0,8  0,7  0,6  0,6  0,6  0,6  -  -  -  -  -  -  -  -  -  0,7  0,5  0,5 | |

**Чайная карта**

**Черный чай**

* Чай Императора 400 мл

(Черный Чай, кусочки ананаса, лепестки розы, кусочки яблока)

* Английский завтрак 400 мл

(Смесь из средне- и мелколистовых кимунов и индийских (цейлонских) чаев)

* Чай Загадка Фараона 400 мл

(Черный Чай, виноград, кусочки шоколада, макадамский орех)

Черный ароматизированный чай

* Земляника со сливками 400 мл

(крупнолистовой черный чай ягодами земляники и сливками)

* Эрл Грей Превосходный 400 мл

( Черный чай с ароматом бергамота)

* Туарегский 400 мл

(Черный чай с мятой)

**Зеленый чай**

* Чай «Малахитовая Шкатулка» 400 мл (Китайский зеленый чай с маслами бергамота, манго, абрикоса)
* Чай «Японская Сакура» 400 мл (Зеленый байховый чай с плодами вишни)
* Чай «Жасмин Голд» 400 мл (Зеленый чай из Китая со свежими цветами жасмина)

Зеленый чай ароматизированный

* Грейпберри 400 мл (Чай с ароматом грейпфрута)
* Чай с Апельсином и корицей 400 мл
* Китайский чай с мятой 400 мл

**Кофейная карта**

"Эспрессо" 40 мл ( чашка крепкого ароматного кофе)

"Американо" 80 мл (Эспрессо, разбавленный водой)

"Капучино" 120 мл (чашка кофе с молоком и взбитыми сливками)

"Кофе Бланко" 120 мл (Эспрессо со сливками и шоколадной крошкой)

"Гляссе" 120 мл (Эспрессо с мороженным)

Горячий шоколад 150мл

1. **Расчет сырья**

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет делается по формуле:

Q=q∙n/1000, (2.5)

где Q - количество сырья данного вида, необходимого для выполнения плана-меню

q – норма сырья на 1 порцию

n – количество порций по плану [15].

1. **Контроль качества готовой продукции**

Качество кулинарной продукции – комплекс свойств продукции, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Основными показателями качества продуктов питания является пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

Состав, свойства пищевой продукции ее безопасность определяются по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также пищевой и энергетической ценности.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению”, СанПиН 2.3.2560-96 “Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов”.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль. [6].

* 1. **Разработка технико-технологической карты**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя:

* наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
* перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
* требования к качеству сырья;
* нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
* описание технологического процесса приготовления;
* требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
* показатели качества и безопасности;
* показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик. [6].

Таблица 5.1.1. – расчет пищевой ценности блюда «Омуль, запечённый в соусе с грибами»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса нетто, г | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| Сухие в-ва | | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % | г | % | г | % | г | % | г |
| Омуль мороженный | 116 |  | 44,7 |  | 23,8 |  | 10,5 |  | 4,6 |
| Мука пшеничная | 6 |  | 5,4 |  | 0,8 |  | 0.4 |  | 3,8 |
| Грибы мороженные | 28 |  | 2,9 |  | 1,03 |  | 0,4 |  | 0,3 |
| Сметана | 25 |  | 5,3 |  | 0,9 |  | 2,5 |  | 1,4 |
| Майонез | 25 |  | 18,7 |  | 0,7 |  | 16,7 |  | 0,9 |
| Масло сливочное  Жир кулинарный | 10  10 |  | 7,5  9,97 |  | 0,08  0 |  | 7,2  9,97 |  | 0,13  0 |
| Итого | 220 |  | 94,4 |  | 27,3 |  | 47,6 |  | 11,1 |
| В полуфабрикате до тепловой обработки | 100 |  | 42,9 |  | 12,4 |  | 21,6 |  | 5 |
| Сохранность веществ после тепловой обработки |  |  |  | 94 |  | 88 |  | 91 |  |
| В 100 г готового блюда после теп-ловой обработки | 100 |  | 42,9 |  | 11,7 |  | 19 |  | 4,5 |

Расчет энергетической ценности проводится по формулам:

Э = 4 \* Б + 9 \* Ж + 4 \* У (в ккал),

где 4,0; 9,0; 4,0 – коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, жиров и углеводов, ккал/г;

Б, Ж, У – количество соответственно белков, жиров и углеводов.

Э=4\*11,7+9\*19+4\*4,5=235 (ккал)

Массовая доля для сухих веществ определяется по формуле:

Хсух. в-в = 0,9 \* (С0 + 1),

где С0 – содержание сухих веществ в порции блюда, рассчитанное по рецептуре и таблицам химического состава пищевых продуктов. [6].

Хсух. в-в = 0,9\*(42,9+1)=37,3%

Массовая доля жиров находится по формуле:

Х жира = К \* Сж,

К - коэффициент учитывающий потери жира в процессе приготовления, порционирования и метода определения, К=0,85.

Сж - теоретическое количество жира в 100г блюда (изделия) рассчитанное по таблицам химического состава, % [6].

Х жира =0,85\*19=16,1%

Утверждаю

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2008 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

на блюдо

«Омуль, запечённый в соусе с грибами»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " Омуль, запечённый в соусе с грибами".

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления омуля, запеченного в соусе с грибами, используют следующее сырье:

Омуль ГОСТ 1368-68

Мука пшеничная ГОСТ 26574-83

Кулинарный жир ГОСТ 28414-89

Грибы мороженные ГОСТ 28649-90

Сметана ГОСТ Р 52092

Майонез ГОСТ 30004.1-93

Масло сливочное ГОСТ 37-91

Соль ГОСТ 51574-71

Перец ТУ 29050-91

2.2. Сырье, используемое для приготовления омуля, запеченного в соусе с грибами, должно соответствовать нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецептура блюда «Омуля, запеченного в соусе с грибами»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На одну порцию, г | |
| Брутто | Нетто |
| Омуль | 227 | 116 |
| Мука | 10 | 6 |
| Жир кулинарный | 10 | 10 |
| Масса жаренного омуля |  | 100 |
| Грибы белые, мороженные | 28 | 28 |
| Сметана | 25 | 25 |
| Майонез | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход | - | 220 |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству «Омуля, запечённого в соусе с грибами» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1998г).

4.2. Рыбу п/ф размораживают, разделывают на филе без кожи и костей, промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в просеянной муке и обжаривают с двух сторон. Грибы размораживают, нарезают ломтиком, варят. Обжаренную рыбу кладут на порционную сковороду, смазанную сливочным маслом сверху кладут вареные грибы, заливают сметаной, соединённой с майонезом, и запекают. Отпускают в порционной сковороде.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

5.1. Блюдо «Омуль, запечённый в соусе с грибами» подают в порционной сковороде, в которой изготавливалось. Порционную сковороду устанавливают на мелкую столовую тарелку, покрытую бумажную салфеткой.

5.2. Температура подачи не менее 65оС.

5.3.Срок реализации не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

1. ПОКАЗАТЕЛЬКАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - два кусочка рыбы на порцию; грибы сохранили форму, равномерно покрытые соусом.

Консистенция рыбы - нежная, сочная.

Грибов – мягкая. Соуса – однородная.

Цвет – рыбы – светло – серый. Грибов – желтый с коричневатым оттенком. Соуса – светло – желтый.

Вкус – приятный, умеренно солёный с вкусом грибов.

Запах – приятный, характерный рыбный без постороннего.

6.2.Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 37,3

Массовая доля жира, % (не менее) 16,1

Массовая доля соли, % (не менее) 1

6.3. Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1х1.

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, г 1,0.

Стафилококк золотистый, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продута, г 25

7. Показатели пищевого состава и энергетической ценности

Пищевая и энергетическая ценность 100 г данного блюда составляет:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
| 11,7 | 19 | 4,5 | 235 |

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. **Разработка технологической схемы на блюдо «Омуль,**

**запеченный в соусе с грибами»**

При разработке технологической схемы в операциях необходимо указывать все параметры технологических процессов. Температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д. К технологической схеме прилагается перечень основных элементов схемы, с указанием номера операции в схеме, ее наименование, количество данных операции в схеме, оборудование, на котором выполняется операция.

Если заданием предусмотрено совершенствование рецептуры и технологического процесса производства кулинарной продукции, то следует представить существующую технологическую схему производства и усовершенствованную. [6].

* 1. **Карта технологического процесса производства блюда**

**«Омуль, запеченный в соусе с грибами»**

Схема технологического процесса производства представляет собой технологическую линию с указанием необходимого технологического оборудования, применяемого как при холодной обработке, так и при тепловой. Здесь же необходимо подобрать инвентарь и посуду, используемые при приготовлении блюда или изделия. [6].

#### Таблица 5.3.1. – Карта технологического процесса производства блюда «Омуль, запеченный в соусе с грибами»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объекты контроля | | операции | | Режим проведения | | Используемое оборудование и кухонный инвентарь | | Контролируемые показатели | | Вид контроля |
| Омуль п\ф мороженный | | Разморозить  Разделать на филе  Промыть  Нарезать порционным куском  Запанировать  Обжарить | | T=20 =2 часа  При комнатной t  Промывание проточной водой t=20  Масса куска m=50-60гр.  При комнатной t  t=160 =20мин | | Моечная ванна  Стол, Доска –«Р.С.», нож  Лоток  Стол, Доска – « Р.С.», нож  Сито,лоток, стол  Электрическая плита,  сковорода, лопатка | | Время, температура  Целостность филе  Температура, степень промывки  Масса порции  Ровная панировка  Время, температура | | Физический  Визуальный  Визуальный и физический  Визуальный  Визуальный  Визуальный  и органолептический  Визуальный и органолептический |
| Мука  Грибы мороженные  Сметана  Майонез | Запечь  Просеять  Разморозить  Нарезать ломтиком  Варить  Смешать  Смешать | | t=180 =15мин  Диаметр сита  t=20 =40мин  нарезать средним ломтиками  t=102-104 =5-10мин  Перемешивание, масса  перемешивание, масса | | Электрическая плита, порционная сковорода  Сито, лоток  Моечная ванна  Стол, доска – с.о., нож  Кастрюля, печь, шумовка  Ложка, лоток  Ложка, лоток | | Время, температура  Без крупных крупинок  Время, температура  Одинаковая нарезка  Время, температура  Однородность массы  Однородность масс | | Визуальный  и органолеп  тический  Визуальный  Физический  Визуальный  Физический, органолептический  Визуальный, органолептический  Визуальный, органолептический | |

* 1. **Шкала органолептической оценки блюда**

Органолептическая оценка кулинарной продукции проводится по 25-балльной системе. На предприятиях питания этот анализ проводят с целью проверки соответствия качества вырабатываемой продукции и поступающего сырья требованиям, установленным НТД и рецептурам. Органолептический анализ предшествует физико-химическому, что позволяет более полно оценить качество продукции и повысить оперативность контроля.

Органолептическая оценка качества кулинарной продукции проводится по пяти основным взаимосвязанным показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции.

Для правильного восприятия вкуса первые блюда следует исследовать при температуре, которая рекомендуется при отпуске: + 65°С.

Органолептическая оценка – определение качества продукции с помощью органов чувств. Оценка проводится по четырем основным показателям: внешнему виду, запаху, консистенции, вкусу. Показатель цвет, являясь составной частью показателя внешний вид, выделен как самостоятельный.

Запах - впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, которое определяется качественно и количественно. Естественный, характерный запах исходного сырья называют ароматом, а запах, возникающий под влиянием сложных физико-химических процессов, происходящих в процессе производства продукции, - букетом.

Консистенция – это свойство, обусловленное вязкостью продукта и определяемое степенью его деформации во время нажима. Консистенция определяется впечатлением осязания в полости рта, связанным с густотой, клейкостью и силой нажима продукта, которые чувствуются при распределении продукта на языке (жидкая, густая, плотная, мазеобразная, крошливая, сочная, зернистая, рассыпчатая).

Вкус – чувство, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое как качественно (сладкий, соленый, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса). Различают понятие «вкусность» - это комплексное впечатление вкуса, запаха и осязания при распределении продукта в полости рта. Этот показатель при оценке качества продукции в ряде случаев оказывает решающее влияние на общую оценку.

**Система бальной оценки**

Для повышения объективности метода разработаны шкалы органолептической оценки блюд при их массовом производстве.

При наличии дефектов снижение баллов производится в соответствии со шкалой [4.4.1].

С реализации снимаются блюда, получившие при органолептической оценке хотя бы одну неудовлетворительную оценку показателей качества. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают.

Если запах и вкус блюда оцениваются в 3 балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям блюда оценивают не выше, чем на «удовлетворительно».

За более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд с суммы баллов снимают 1 балл на каждые 10°С.

При органолептической оценке следует учитывать, что при оценке запаха и вкуса в 3 балла каждый, блюда (изделия) оценивают не выше «удовлетворительно», независимо от оценок по остальным показателям.

С суммы баллов снимают за более низкую температуру отпуска горячих блюд (по сравнению с рекомендуемой) – 1 балл за каждые 10 оС. [16].

Таблица 5.4.1. Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Дефекты | Снижение оценки |
| Внешний вид | 1. Обработка компонентов произведена не полностью: |  |
|  | В основном всех блюд | 0,5 |
|  | 2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: |  |
|  | В основном всех блюд | 0,5 |
|  | 3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре | 1,0 |
|  | 4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: |  |
|  | В основном во всех блюдах | 1,0 |
|  | 5. Наличие комочков заварившейся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, не протертых частичек: |  |
|  | В соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах | 1,0 |
|  | 6. Пленка на поверхности: |  |
|  | Киселей, кипяченого молока | 0,5 |
| Запах | 1. Нетипичный, с небольшим преобладанием одного какого-либо компонента, аромат специй слабо выражен | 1,0 |
|  | 2. Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний | 2,0 |
|  | 3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислы или другой, крайне нежелательный | 3,0 |
| Вкус | 1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересоленный | 1,0 |
|  | 2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый | 2,0 |
|  | 3,0 |
| 3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира |  |
| Консистенция | 1. Недоваренные или переваренные компоненты | 2,0 |
|  | 2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компотах) | 2,0 |
|  | 3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах) | 2,0 |
|  | 4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисломолочных продуктах) | 2,0 |

Таблица 5.4.2. – Шкала органолептической оценки блюда «Омуль, запеченный с грибами в соусе»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Баллы (5-1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4-1) | | | | |
|  | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Цвет | Рыба – светло – серый.  Грибов – желтый с коричневым оттенком.  Соуса – светло – желтый. | Без изменения. | Грибов – темно – коричневый.  . | Соуса – коричневым оттенком. | Соуса – не характерный темно – коричневый.  Грибы – подгорелый. |
| Внешний вид | Два кусочка на порцию.  Грибы сохранили форму, равномерно покрытые соусом. | Грибы нарезаны не равномерно. | Рыба и грибы не сохранили форму нарезки. | Рыба и грибы не сохранили форму нарезки, неравномерно покрыты соусом. | Нет формы порционного куска рыбы.  Грибы не сохранили форму. |
| Консистенция | Рыбы – нежная, сочная.  Грибов – мягкая.  Соуса – однородная. | Рыбы и грибов недостаточно сочная, мало соуса. | Грибов – жесткая.  Рыбы не недостаточно сочная. | Грибы – жесткая.  Рыбы – сухая. | Рыба – развалившаяся.  Соуса – неоднородная.  Грибы – жесткие. |
| Запах | Приятный, характерный рыбный без постороннего. | Без изменений. | Слегка подсоленной рыбы и грибов. | Не характерный рыбному, слегка подгорелого соуса. | Подгорелости, посторонний присущий не доброкачественной рыбе. |
| Вкус | Приятный, умеренно соленый со вкусом грибов. | Без изменений. | Слегка пересоленный или не досоленый | Пересоленный с привкусом подпеченных грибов. | Пересоленный, посторонний порочаший привкус недоброкачественной рыбы. |

**Заключение**

В данной курсовой работе проведён анализ основных разделов, приведена характеристика предприятия типа «кафе», анализ ассортиментного минимума предприятия, разработан ассортиментный минимум пирожкового зала, технологическая схема блюда «Омуль, запеченный в соусе с грибами»; составлена шкала органолептической оценки на блюдо «Омуль, запеченный в соусе с грибами», приведена карта технологического процесса производства блюда «Омуль, запеченный в соусе с грибами»; разработана технико–технологическая карта, определена пищевая и энергетическая ценность на блюдо «Омуль, запеченный в соусе с грибами». Разработана сырьевая ведомость для кафе «Байкальский омуль» с пирожковым залом.

**Список использованной литературы**

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост.– М: Издательство « дело и Сервис», 1998 – 864 с.
2. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ТОО “экономика”,1981. – 720 с.
3. Назаров О.В. 333 хитрости ресторанного бизнеса. – М.: «Экономика», 2008г.
4. Назаров О.В. Как раскрутить ресторан №2. – М.: «Экономика», 2007г.
5. Ефимова Ю.А. Кафе. Создание и управление. – М.: «Ресторанные ведомости», 2007г.
6. Лашук В.Н., Божко С.Д. Структура и методика выполнения курсового проекта по курсу «Технология производства продукции общественного питания»:учебно–методическое пособие. – Владивосток: издательство ДВГАЭУ, 2002. – 104 с.
7. Химический состав российских продуктов питания. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна, 2002 г.
8. Справочник технолога общественного питания/с 74 А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. – М. Колос, 2000.
9. Методические указания по составлению технологических схем на продукцию общественного питания /Сост. Т.П. Ковтун, С.Д. Божко.- Владивосток,1999.-12с
10. ГОСТ Р 50762-95, Общественное питание. Классификация предприятий.
11. Журнал «Наш кулинар» март 2009.
12. Журнал «Наш кулинар» апрель 2009.
13. ГОСТ Р 50762 – 95. Государственный стандарт РФ. Общественно питание. Классификация предприятий.
14. www.cook-master.ru
15. www.pprplus.ru
16. www.student-site.ru
17. www.kedem.ru