*Содержание.*

*1 Введение.*

*1,1 Характеристика предприятий .*

*1,2 Характеристика цеха предприятий питания.*

*1,3 Характеристика услуг оказываемых предприятием питания ( особенности питания ).*

*2 Технологическая часть.*

*2,1 Определения мощности предприятия*

*2,2 Разработка ассортиментного перечня*

*2,3 Составление меню*

*2,4 Разработка технологических карт*

*2,5 Составление плана меню*

*2,6 Сырьевой расчет*

*2,7 Расчет численности производственного персонала*

*2,8 Технологический расчет и подбор торгово-технического оборудования.*

*2,9 Расчет площади.*

*3 Графическая часть.*

*3,1 График загрузки зала*

*3,2 График реализации блюд по часам*

*3,3 График выхода на работу производственного персонала*

*3,4 Планировка горячего цеха*

*4 Выводы, предложения по использованию курсового проекта .*

*4,2 Значение рациональной организации труда*

*4,3 Аттестация*

*5 Список используемой литературы.*

*Введение*

*Кулинария – искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи. Она основывается на традициях народной кухни, опыте поваров-профессионалов, достижениях науки техники.*

*Первые предприятия общественного питания в нашей стране были созданы после Великой Октябрьской социалистической революции. Создание крупных предприятий общественного питания потребовало разработки такой технической дисциплины, как технология приготовления пищи, которая изучает способы первичной и тепловой обработки продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства.*

*В настоящее время предприятия общественного питания переводят на комплексное снабжение полуфабрикатами промышленного производства. Это необходимо для повышения производительности труда и улучшения качества выпускаемой продукции.*

*Производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания является сложным технологическим процессом, состоит из ряда операций по обработке продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий.*

*В зависимости от организации технологического процесса предприятия общественного питания делят на два типа: сырьевые, работающие на сырье, и доготовочные, работающие на полуфабрикатах.*

*Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. В результате многовековой эволюции сформировались традиционные приемы обработки продуктов и рецептуры блюд. Они не случайны, не произвольны, а сложились под влиянием природных, экономических и социально-исторических факторов. Поэтому народная кулинария в основном рациональна и соответствует правильному образу жизни человека.*

*Общественное питание - важная отрасль народного хозяйства, в которой сочетаются функции производства готовой пищи, ее реализации и организации потребления населением.*

*Используя достижения современной науки о питании, прогрессивную технологию и высокопроизводительное оборудование, сеть предприятий общественного питания имеет большие возможности для обеспечения населения высококачественной пищей.*

*В последнее время на рынке общественного питания резко обострилась конкурентная борьба. Чтобы предприятие общественного питания могло выжить и развиваться, ему необходимы средства: доход и прибыль. Поэтому здесь особенно важно умение привлечь клиента и удовлетворить его запросы.*

*Сеть предприятий общественного питания представлена столовыми, ресторанами, закусочными, кафе, барами.*

*Необходимость различных типов предприятий определяется разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании и т.д.*

*1,1 Характеристика предприятий*

*Кафе – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.*

Кафе. *Обязательные требования:*

*вывеска обычная;*

*оформление залов и помещений с использованием декоративных элементов, создающих единство стиля;*

*система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности;*

*мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений;*

*столы с полиэфирным покрытием;*

*металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали;*

*полуфарфоровая, фаянсовая посуда;*

*сортовая стеклянная посуда без рисунка;*

*салфетки полотняные индивидуального пользования;*

*меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках оформленное машинописным или другим способом;*

*разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в т.ч. фирменных, заказных и с учетом специализации;*

*обслуживание официантами, барменами, метрдотелями или самообслуживание;*

*наличие у обслуживающего персонала санитарной одежды.*

*.За последние годы количество кафе, в России значительно увеличилось.*

*Согласно ГОСТ Р 50762-95 кафе различают: по ассортименту реализуемой продукции – кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная; по контингенту потребителей – кафе молодёжное, детское и др.*

*Кафе самостоятельно разрабатывает ассортиментный перечень блюд, изделий, напитков с учетом полного соблюдения санитарных и технологических требований, а также стандартов для данного типа и класса предприятий. К услугам относится изготовление и реализация кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также создание условий для ее реализации и потребления.*

*Назначение кондитерского цеха — производство разнообразных мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие.  
Кондитерские цехи могут быть малой мощности (5 тыс. изделий), средний (от 5 до 15 тыс.) и большой (более 15 тыс. в сутки).  
В состав помещений цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения; помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция.  
Площадь помещений кондитерского цеха зависит от типа, мощности предприятия, численности работников.  
Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.  
Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков. Для выполнения этих операций в отделениях кондитерского цеха организуют рабочие места.*

***1,2 Характеристика цеха предприятий питания***

*В.ыпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим, газовым обогревом. Печи устанавливают в ряд и снабжают местной вентиляцией. В таком же секционном порядке размещают оборудование и столы для жарки изделий во фритюре. Это экономит площадь цеха и создает благоприятные условия для работы.*

*В жарочных шкафах, обогреваемых газом, температуру регулируют количеством газа, поступающего в горелки, но при этом следят, чтобы все открытые горелки и газ не проникал в помещения.*

*Электрические жарочные шкафы снабжены терморегуляторами, которые автоматически поддерживают в жарочной камере заданную температуру в пределах от 100 до 350ºС.*

*Кондитерские печи, применяемые на крупных предприятиях общественного питания, имеют большую производительность, чем жарочные шкафы. Кроме того, во время выпечки изделия не нужно переворачивать, вследствие чего они не оседают и хорошо пропекаются. Выпеченные изделия вследствие равномерного нагрева имеют одинаковый цвет.*

*Для жарки пирожков во фритюре устанавливают специальные электрические или газовые фритюрницы или пользуются наплитными фритюрницами. Возле фритюрницы устанавливают стеллажи и стол с сетчатым противнем для отсекания излишка жира. Это отделение должно иметь особенно хорошую вентиляцию, так как при разложении жиров выделяются вредные для здоровья продукты.*

*Отделочные пирожные и торты в специальных помещениях или на отдельных производственных столах, изолированных от остальных рабочих мест. Столы снабжаются выдвижными ящиками для инструментов, штативами для укрепления кондитерских мешков, специальным бачком для сиропа.*

*Отделывают пирожные и торты в специальных помещениях или на производственных столах, изолированных от остальных рабочих мест. Столы снабжаются выдвижными ящиками для инструментов, штативами для укрепления кондитерских мешков, специальным бачком для сиропа. Удобно устраивать на столах вращающиеся, на оси подставки, на которые ставят торты во время отделки. У столов помещают стеллажи для готовых изделий и картонных коробок.*

*Для нарезки бисквита используют нож-пилу, проводимую в движение электродвигателем. Толщина нарезки может регулироваться подвижными винтами. Для нарезки изделий на куски используют дисковый нож.*

*Для приготовления бисквита на крупных предприятиях применяют дозатор, состоящий из бачка на 30-40 л и кружки с водомерным стеклом и шкалой емкостью 3 л, которая при помощи шланга из пищевой резины соединена с краном и сеткой-распылителем.*

*Используется также усовершенствованная лейка, состоящий из металлического цилиндра и воронки распылителя с отверстиями. Цилиндр наполняется сиропом для промачивания, количество которого видно на водомерном стекле. Разбрызгивание сиропа производится нажатием ручки. Внедряется в кондитерских цехах установка для намазывания пластов торта кремов производительностью до 5000 двухслойных тортов массой 0,5 кг за 8 ч работы.*

*Механизируется операция заполнения трубочек из заварного теста кремом. На специальном столе монтируется пневматическое приспособление. Оно состоит из компрессора с электромотором, бачка для крема. Крем из бачка выдавливается под давлением 1 атм. через специальный штуцер. К штуцеру подносит трубочку пирожного, открывает кран и, заполнив трубочку, кран закрывают.*

*Основное оборудование цеха – производственные столы, передвижные стеллажи, холодильники, взбивальные машины, низкие табуретки с крышкой, обитой металлом, и с круглым вырезом для установки котлов с полусферическом дном.*

*В последние годы промышленность выпускает секционное модулированное оборудование, рассчитанное на линейный принцип расстановки. Применение его высвобождает около 25% полезной площади цеха и сокращает передвижение работников. Использование секционного оборудования улучшает условия труда, повышает культуру производства. Секционные столы снабжены полками, ящиками для хранения специй и инвентаря, вкладышами для хранения различных досок, имеют встроенные ванны и др. У столов устанавливают стеллажи для готовых изделий и картонных коробок.*

*В моечной машине для мытья инструмента и инвентаря используют ванны с двумя отделениями и стерилизатором. Стерилизатор представляет собой нагревательный бачок с электрическим, газовым или паровым обогревом.*

*Сушат кондитерские мешки в электросушильном шкафу. Одновременно в нем за 15-20 мин можно высушить 25 мешков.*

*Рядом с моечными ваннами устанавливают стеллажи. Машина для мытья лотков смывает твердые остатки, промывают лотки содой и стерилизует их паром.*

*Экспедиция служит для хранения готовых кондитерских изделий. Она оборудуется холодильными камерами, стеллажами, весами и производственными столами.*

*Кондитерские изделия с кремом или фруктовой отделкой хранят в охлаждаемых помещениях при температуре не выше 6ºС. Кондитерские изделия без отделки хранят при температуре 18ºС и относительной влажности 70-75%. При наличии холода срок реализации изделий со сливочным (масляным) кремом не должен превышать 36 ч, с заварным – 6 суток, со взбитыми сливками – 7, с фруктовой отделкой – 3 суток.*

*При отсутствии холода срок реализации изделий со сливочным кремом – 12 ч, изделия с заварным кремом, а также взбитыми сливками хранению не подлежат.*

*Транспортируют кондитерские изделия в таре специальным транспортом. Каждый лоток должен иметь этикетку с указанием наименования и количества кондитерских изделий. Кроме того, указываются время выпуска продукции и фамилия укладчика.*

*В последние годы все большее распространение получает замораживание различных видов теста и сформованных изделий.*

*График реализации по часам торговли приведен в табл.*

*График реализации продукции по часам торговли*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование блюд* | *Коли-чество блюд за день* | *Часы реализации* | | | | | | | | | | |
| *10-11* | *11-12* | | *12-13* | | *13-14* | *14-15* | *15-16* | *17-18* | *18-19* | *19-20* |
| *Коэффициент пересчета* | | | | | | | | | | |
| *0,09* | *0,12* | | *0,13* | | *0,13* | *0,14* | *0,13* | *0,07* | *0,09* | *0,10* |
| *Количество блюд за час работы* | | | | | | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* | | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| *Пирожное «Принцесса»* | *38* | *3* | *5* | *5* | | *5* | | *5* | *5* | *3* | *3* | *4* |
| *Пирожное «Моника»* | *42* | *4* | *5* | *5* | | *5* | | *6* | *5* | *3* | *4* | *5* |
| *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *38* | *3* | *5* | *5* | | *5* | | *5* | *5* | *3* | *3* | *4* |
| *Пирожное апельсиновое* | *38* | *3* | *5* | *5* | | *5* | | *5* | *5* | *3* | *3* | *4* |
| *Струдель слоёный с черешней* | *38* | *3* | *5* | *5* | | *5* | | *5* | *5* | *3* | *3* | *4* |
| *Слойка с ананасом* | *42* | *4* | *5* | *5* | | *5* | | *6* | *5* | *3* | *4* | *4* |
| *Баклава из слоеного теста* | *43* | *4* | *5* | *5* | | *6* | | *6* | *6* | *3* | *4* | *4* |

***1,3 Характеристика услуг оказываемых предприятием питания ( особенности питания ).***

*Кафе – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки*

*Методы и формы обслуживания потребителей и перечень предоставляемых услуг. Обосновать свой выбор.*

*Обслуживание производится официантом, барменом. кафе «Услуга питания Кафе» (код 122102) предоставляет услуги организации банкетов (код122303 и 122304), юбилеев (код 122303), по выходным с 9 до 12 организуется Шведский стол, Реализация кулинарной продукции вне предприятия (код 122404), Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах (код 122306), Услуга по организации музыкального обслуживания (код 122501), Гарантированное хранение ценностей потребителя (код 122707), Вызов такси по заказу потребителя (код 122705)*

***2 Технологическая часть.***

***2,1 Определения мощности предприятия***

*Определение пропускной способности кафе на 100 мест производится на основе загрузки зала. Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле: Nч = Pфх/l00, (2.1)*

*где: Nч - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;*

*Р - вместимость зала (количество мест);*

*ф - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;*

*х - загрузка зала в данный час, %.*

*Оборачиваемость мест зависит от продолжительности приема пищи и определяется по формуле: ф = 3600/t, (2.2.)*

*где t - время приема пищи одним потребителем, с.*

*Общее количество потребителей за день определяется по формуле:*

*Nд = ΣNч (2.3)*

*Данные расчетов приведены в таблице*

*График загрузки торгового зала*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Часы работы* | *Оборачиваемость места за 1 час, раз* | *Средняя загрузка зала, %* | *Число потребителей* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *11-12* | *1,5* | *40* | *45* |
| *12-13* | *1,5* | *90* | *101* |
| *13-14* | *1,5* | *100* | *112* |
| *14-15* | *1,5* | *90* | *101* |
| *15-16* | *1,5* | *50* | *56* |
| *16-17* | *Перерыв* | | |
| *17-18* | *1,5* | *30* | *34* |
| *18-19* | *0,5* | *60* | *23* |
| *19-20* | *0,5* | *90* | *34* |
| *20-21* | *0,5* | *90* | *34* |
| *21-22* | *0,5* | *60* | *23* |
| *22-23* | *0,5* | *60* | *23* |
| *23-24* | *0,5* | *50* | *19* |
| *Итого:* |  |  | *609* |

*Расчет массы теста и отделочных полуфабрикатов*

*Расчет массы теста и отделочных полуфабрикатов производят на основании ассортимента и количества изделий в соответствии с производственной программой цеха и нормами данного вида теста и отделочного полуфабриката на 100 шт. готовых изделий и 10 кг готовой продукции (для весовых изделий) согласно сборнику рецептур. Расчет массы теста и отделочных полуфабрикатов приведен в табл*

*Расчет массы теста*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Вид теста и наименование изделий* | *Количество изделий, шт.* | *Норма теста на 100 штук, г* | *Масса теста на заданное количество изделий, кг* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *Изделия из бисквитного теста* |  |  |  |
| *Пирожное «Принцесса»* | *38* | *8420* | *3,2* |
| *Пирожное «Моника»* | *42* | *4400* | *1,85* |
| *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *38* | *7104* | *2,7* |
| *Пирожное апельсиновое* | *38* | *7500* | *2,85* |
| *Итого* |  |  | *10,6* |
| *Изделия из слоеного теста* |  |  |  |
| *Струдель слоёный с черешней* | *38* | *5000* | *1,9* |
| *Слойка с ананасом* | *42* | *5000* | *2,1* |
| *Баклава из слоеного теста* | *43* | *7000* | *3,01* |
| *Итого* |  |  | *7,01* |

*Расчет массы отделочных полуфабрикатов*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование п/ф* | *Наименование изделия* | *Количество п/ф на единицу изделия, г* | *Коли-чество п/ф* | *Масса отделоч-ных п/ф, кг* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| *Орехи*  *Шоколадная прослойка* | *Пирожное «Принцесса»* | *8,0*  *20* | *38* | *0,304*  *0,76* |
| *Орехи*  *Крем белковый* | *Пирожное «Моника»* | *3,0*  *20,0* | *42* | *0,126*  *0,840* |
| *Крем шоколадный*  *Помада* | *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *20*  *13* | *38* | *0,76*  *0,494* |
| *Помада*  *Повидло* | *Пирожное апельсиновое* | *12,0*  *2,0* | *38* | *0,456*  *0,076* |

***2,2 Разработка ассортиментного перечня***

*Разработка ассортиментного перечня является дневное меню для реализации блюд в зале данного предприятия. Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием количества блюд.*

*Производственная программа кафе представлена в таблице*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование блюд* | | *Выход, г.* | | *Количество блюд* | | *Процентная разбивка* | | *Количество*  *блюд* | |
| *1* | | *2* | | *3* | | *4* | | *5* | |
| ***Холодные закуски*** | |  | | ***322*** | |  | |  | |
| *1. Салат Причуды востока* | | *280* | |  | | *16* | | *52* | |
| *2. Салат Баварский* | | *200* | |  | | *17* | | *55* | |
| *3. Салат Для меня* | | *260* | |  | | *18* | | *58* | |
| *4. Салат Язычок* | | *280* | |  | | *14* | | *45* | |
| *5. Салат Средиземноморский* | | *300* | |  | | *19* | | *61* | |
| *6. Салат Для фигуры* | | *220* | |  | | *16* | | *52* | |
| ***Первые блюда*** | |  | | ***322*** | |  | |  | |
| *1. Уха морская* | | *250* | |  | | *37* | | *119* | |
| *2. Суп-лапша по-домашнему* | | *250* | |  | | *28* | | *90* | |
| *3. Суп Грибной* | | *250* | |  | | *35* | | *113* | |
| ***Вторые блюда*** | |  | | ***516*** | |  | |  | |
| *1. Куриная грудка запеченая с картофельным пюре и соусом "1000 островов"* | | *150/150/30* | |  | | *12* | | *62* | |
| *2. Спагетти с соусом из курицы, грибов и зеленого лука* | | *150/150* | |  | | *11* | | *57* | |
| *3. Семга на грибной подушке* | | *180/100/ 30* | |  | | *11* | | *57* | |
| *4. Колбаски бараньи гриль с картофелем фри и соусом "ткемали"* | | *150/100/30* | |  | | *7* | | *36* | |
| *5. Колбаски говяжьи гриль с картофелем фри и соусом "Горчичный"* | | *150/100/30* | |  | | *7* | | *36* | |
| *6. Стейк из телятины с картофелем фри* | | *200/100/30* | |  | | *12* | | *62* | |
| *7. Палтус с картофелем и грибами* | | *180/120/30* | |  | | *10* | | *50* | |
| *8. Медальоны из свинины с теплым салатом* | | *180/120/30* | |  | | *10* | | *50* | |
| *9. Филе форели запеченное с отварным рисом и лимонным соусом* | | *150/150/30* | |  | | *11* | | *57* | |
| *10. Гуляш из баранины с карри* | | *300* | |  | | *9* | | *47* | |
| ***Сладкие и кондитерские блюда*** | |  | | ***452*** | |  | |  | |
| *1. Струдель слоёный с черешней* | | *100* | |  | | *8* | | *36* | |
| *2. Слойка с ананасом* | | *90* | |  | | *9* | | *40* | |
| *3. Пирожное «Принцесса»* | | *80* | |  | | *8* | | *36* | |
| *4. Пирожное «Моника»* | | *80* | |  | | *9* | | *40* | |
| *5. Пирожное шоколадное «Камелия»* | | *80* | |  | | *8* | | *36* | |
| *6. Пирожное апельсиновое* | | *100* | |  | | *8* | | *36* | |
| *7. Баклава из слоеного теста* | | *100* | |  | | *9* | | *40* | |
| *8. Рахат-лукум с орехами* | | *100* | |  | | *9* | | *40* | |
| *9. Халва желтая* | | *100* | |  | | *8* | | *36* | |
| *10. Желе из ягод* | | *150* | |  | | *7* | | *26* | |
| *11. Мороженое с сиропом в ассортименте* | | *150* | |  | | *8* | | *36* | |

***2,3 Составление меню***

*В основу расчета кондитерского цеха принимается производственная программа (ассортимент и количество выпускаемых цехом изделий за день).*

*Производственная программа кондитерского цеха представлена в табл.*

*Производственная программа кондитерского цеха*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование изделия* | *Единица*  *измерения* | *Масса готового изделия, г* | *Процентная разбивка по видам теста, %* | *Количество выпускаемых изделий, шт.* |
|
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| *Изделия из бисквитного теста* |  |  | *60* |  |
| *Пирожное «Принцесса»* | *шт.* | *80* | *24* | *38* |
| *Пирожное «Моника»* | *шт.* | *80* | *28* | *42* |
| *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *шт.* | *80* | *24* | *38* |
| *Пирожное апельсиновое* | *шт.* | *100* | *24* | *38* |
| *Изделия из слоеного теста* |  |  | *40* |  |
| *Струдель слоёный с черешней* | *шт.* | *100* | *31* | *38* |
| *Слойка с ананасом* |  | *90* | *34* | *42* |
| *Баклава из слоеного теста* |  | *100* | *35* | *43* |
| *Итого:* |  |  |  | *279* |

***2,4 Разработка технологических карт***

*Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия. Утверждает ТТК руководитель предприятия (или его заместитель). Срок действия ТТК определяет само предприятие.*

*Технология приготовления блюд (кулинарных изделий) в ТТК должна обеспечить соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными документами.*

*ТТК включает разделы:*

1. *наименование изделия и область применения, указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения;*
2. *перечень сырья для изготовления блюда (с указанием необходимых ГОСТов, ТУ) и требования к качеству сырья;*
3. *нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия;*
4. *описание технологического процесса, режимов холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда и др.;*
5. *требования к оформлению, подачи, реализации и хранению;*
6. *показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция, внешний вид), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда;*
7. *показатели пищевого состава и энергетической ценности.*

*Массовая доля для сухих веществ определяется по формуле:*

*Хсух. в-в = 0,9 \* (С0 + 1), (4.1)*

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

*Массовая доля жиров находится по формуле:*

*Х жира = 0,85 \* Кж, (4.2)*

*Расчет энергетической ценности проводится по формулам:*

*Э = 4 \* Б + 9 \* Ж + 4 \* У (в ккал), (4.3)*

*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 = ккал \* 4,184 (в кДж) (4.4)*

* 1. ***УНИФИЦИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТУРЫ НА ИЗДЕЛИЯ***

***Торт «АНГО»***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Бисквитный п/ф*  *Сироп для промочки*  *Мармелад абрикосовый*  *Абрикосы*  *Крем «Анго»*  *Желе*  *Бисквитная крошка*  *Выход* | *750*  *250*  *500*  *80*  *160*  *250*  *10*  *2000г.* |

***Торт «Вишенка»***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Бисквитный п/ф*  *Сироп для промочки*  *Крем масляный*  *Крем шоколадный*  *Желе*  *Коньяк*  *Выход* | *740*  *306*  *960*  *8*  *16*  *20*  *2000г.* |

***Торт бисквитно – кремовый эксклюзивный «Банановый»***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Бисквитный п/ф*  *Сироп для промочки*  *Крем шоколадный №18*  *Крем масляный №18*  *Рисовальная масса*  *Свежие бананы*  *Крем отделочный*  *Выход* | *525*  *250*  *435*  *410*  *100*  *250*  *50*  *2000г.* |

*Рецептура на бисквит основной – 525.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Мука в/с*  *Крахмал картофельный*  *Сахарный песок*  *Меланж*  *Какао - порошок* | *156,45*  *13,12*  *192,6*  *321,3*  *32,02* |

*Алгоритм приготовления бисквита основного.*

*Взбалтываем в выбивальную машину яично – сахарную массу до увеличения в 2,5-3 раза, 25-30 минут → добавление муки, предварительно муку и крахмал, перемешивают с порошком какао → взбиваем все это 15 сек., t-ра -19-22ºС, влажность -36-38% → разливаем в формы → выпекаем при t-ре 200-220ºС, время замеса 46-60 мин. → охлаждение → выстойка бисквита, влажность =22±2%, t-ра=20-19ºС → готовый бисквит.*

*Рецептура на кофейный сироп для примачивания -250.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Сахарный песок*  *Кофе жареный*  *Коньяк*  *Вода* | *131,75*  *3,5*  *7,5*  *131,75* |

*Алгоритм приготовления кофейного сиропа для промочки.*

*Варочный котел → берется сахар, вода и натуральный кофе, заливаем в кипящей воде → 5-7 минут→снова процеживают → это проводят 3 раза → охлаждение до 20ºС → ароматизация коньяком.*

*Рецептура на шоколадно – масляный крем №18 – 135.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Сахарная пудра*  *Масло сливочное*  *Молоко сгущенное*  *Ванильная пудра*  *Коньяк*  *Какао порошок* | *123,1*  *230,5*  *922*  *1,41*  *0,7*  *21,3* |

*Алгоритм приготовления шоколадного масляного крема.*

*Подготовка сливочного масла → зачистка сливочного масла → резка на мелкие куски или на стружку → кластифицирование сливочного масла в месильную машину → взбивание сливочного масла с сахарной пудрой 10 минут → продолжение взбивания со сгущенным молоком (молоко сгущенное доведено до кипения, процежено и охлаждено) → 15 минут перемешивают пока она не побелеет и не станет пышной → после этого машину переводят на быстрый ход на 240-300 об/мин. → в конце взбивания добавляют ванильную пудру и коньяк, влажность=14±2% → т.е. ароматизация.*

*Рецептура на масляный крем №18*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Сахарная пудра*  *Ванильная пудра*  *Масло сливочное*  *Молоко сгущенное*  *Коньяк (вино)* | *116,03*  *2,05*  *217,3*  *86,92*  *0,7* |

*Рецептура на отделочный крем - 50*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Сахарная пудра*  *Ванильная пудра*  *Масло сливочное*  *Молоко сгущенное*  *Свежие бананы*  *Коньяк* | *14,15*  *0,25*  *26,5*  *10,6*  *250*  *0,09* |

*Алгоритм приготовления отделочного крема с ломтиками банана.*

*Подготовка сливочного масла → зачистка сливочного масла → резка на мелкие кусочки или стружки мелкие → кластифицирование пластичного масла в месильную машину → взбивание сливочного масла с сахарной пудрой 10 минут → продолжение взбивания со сгущенным молоком и с ломтиками банана (сгущенка предварительно доведено до кипения, процежена и охлаждена) → 15 минут перемешивают пока она не побелеет и не станет пышной → после этого машину переводят на быстрый ход на 240-330 об/мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру и коньяк. Влажность =14±2%, ароматизируют.*

*Рисовальная масса - 100*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименования сырья и п/ф*** | ***Количество*** |
| *Сахарная пудра*  *Белки*  *Кислота лимонная* | *86,6*  *16,9*  *0,01* |

*Алгоритм приготовления рисовальной массы.*

*В чистый котел, обезжиренный → наливают белки → добавляют постепенно сахарную пудру → взбивания до получения однородной массы → в конце взбивания добавляют в разведенном виде лимонную кислоту или краску.*

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОДНОГО ИЗ ИЗДЕЛИЙ. ТОРТ БИСКВИТНО – КРЕМОВЫЙ, КОФЕЙНЫЙ «БАНАНОВЫЙ»***

***Крем Сироп***

***Зачистка бисквита***

***Резка на 2 пласта***

***Промачивание нежного пласта – 40%***

***Промачивание верхнего пласта – 60%***

***Склеивание кремом нижнего пласта с верхним***

***Грунтовка верхнего пласта***

***Глазирование верхнего пласта***

***Отделка боковых сторон***

***Укладка в коробки***

***Художественное оформление торта***

***Упаковка, маркировка***

***. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА И АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Название*** | ***Бисквитный п/ф*** | ***Масляный крем на***  ***сгущенном молоке*** | ***Рисовальная масса*** |
| *Применяемое оборудование и инвентарь* | *Взбивальный котел, ЗШ-3М, электропекарский шкаф* | *Взбивальная машина* | *Котелок* |
| *Режим приготовления* | *t замеса=40 мин.*  *t теста=19º-20ºС*  *W теста=36%* | *t взбивания – 15мин*  *t сиропа - 20ºС*  *t крема – 19-20ºС*  *t масла - 16ºC*  *W крема - 14±2%* | *t замеса – 19-20ºС*  *время*  *замеса – 10-15*  *W=13±2%* |
| *Определение готовности* | *Консистенция слабоструктурированная* | *Крем не растекается, устойчивые складки.* | *Белая, пластичная масса, стойкая масса.* |
| *Формование* | *Разлив в формы* | *Отсадка из кондитерского мешка, глазирование при*  *t - 20ºC.* | *Отсадка из корнетика*  *при t =19º-20ºС* |
| *Выпечка* | *t =210-290ºС; W=24-36%*  *tзам=30-60мин.* | *Нет* | *Нет* |
| *Определение готовности* | *Светло – коричневый цвет, при надавливании на п/ф рукой, форма восстанавливается* | *Крем однородный, пышный, гладкая поверхность, хорошо сохраняет форму.* | *Пластично – белого цвета, устойчиво сохраняет приданную ей форму* |
| *Требование к качеству* | *Охлаждают и выстаивают 8-10 часов, для укрепления структуры* | *Использовать в течение 1,5 часов с момента приготовления* | *Однородной массы,*  *стойкая, не растекающая масса.* |

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА***

*Рецептура № 136*

***Ватрушка с творогом***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование продукта*** | ***Расход продукта на 1 изд.*** | |
| ***Вес брутто,г*** | ***Вес нетто, г*** |
| *Мука пшеничная высшего сорта* | *44* | *44* |
| *Молоко стерилизованное 3,2%*  *жирности витаминизированное* |  |  |
| *22* | *22* |
| *Яйцо куриное диетическое* | *0,25* | *10* |
| *Сахар-песок* | *5* | *5* |
| *Дрожжи прессованные* | *2* | *2* |
| *Масло сливочное несоленое* | *2* | *2* |
| *Масло подсолнечное рафинированное* | *3* | *3* |
| ***Начинка:*** |  |  |
| *Творог 9% жирности* | *23* | *22* |
| *Сахар-песок* | *3* | *3* |
| *Яйцо куриное диетическое* | *0,125* | *5* |
| *Соль йодированная с пониженным*  *содержанием натрия* | *0,5* | *0,5* |
| *Масло подсолнечное рафинированное*  *для смазывания противня* | *2* | *2* |
| ***Выход*** |  | *100* |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *В 100 граммах данного блюда содержится* | | | | | | |
| *Пищевые вещества г.* | | | *Минеральные вещества мг.* | | | |
| *Белки* | *Жиры* | *Углеводы* | *Са* | *Mg* | *P* | *Fe* |
| *10,48* | *10,90* | *33,11* | *67,84* | *15,85* | *111,88* | *0,91* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *В 100 граммах данного блюда содержится* | | | | |
| *Витамины мг.* | | | | |
| *A* | *B1* | *B2* | *PP* | *C* |
| *0,09* | *0,08* | *0,16* | *0,82* | *0,05* |

***Энергетическая***

***ценность (ккал):*** *287,30*

***Способ приготовления:***

*Из муки, молока, яиц (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться (поставить в теплое место). Из дрожжевого теста формуют шарики, делают углубления, в которые закладывают творожный фарш. Выгладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают при температуре 230-240°С 10-12 минут до образования румяной корочки на твороге.*

***Творожный фарш:*** *творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и тщательно перемешивают.*

***2,5 Составление плана меню***

***План-меню для кафе 100 посадочных мест***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Выход* | *№ по СРБ 2006г.* | *Наименование блюд* | *Кол-во блюд* | *Ответственный за приготовление* |
| *200*  *200/22,5/9*  *20/30*  *40/30*  *150*  *150*  *225*  *260*  *140*  *100*  *150/20*  *100*  *200*  *75*  *90*  *68*  *70*  *75*  *65*  *55*  *40*  *65*  *100*  *100*  *25*  *100*  *100*  *100/75*  *100/150*  *140/100/50*  *100/150*  *325*  *200*  *110*  *250*  *180* | *№ 959*  *№ 944*  *№ 12*  *№ 8*  *№ 1022*  *№ 1023*  *№ 934*  *№ 940*  *№ 456*  *№ 857*  *№ 898*  *№ 890*  *№ 864*  *№ 2301*  *№ 2311*  *№ 2349*  *№ 2389*  *№ 2327*  *№ 2400*  *№ 2398*  *№ 2198*  *№ 2212*  *№ 2236*  *№ 2253*  *\*\*\**  *№ 60*  *№ 79*  *№ 254*  *№ 472*  *№ 614*  *№ 536*  *№ 915*  *№ 1044*  *№ 438*  *№ 390*  *№ 463* | ***ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ***  *Какао с молоком*  *Чай с лимоном*  ***БУТЕРБРОДЫ***  *С кетовой икрой*  *С ветчиной*  ***КОКТЕЙЛИ***  *Молочно-шоколадный с мороженым*  *Молочно-кофейный с мороженым*  ***МОРОЖЕНОЕ***  *Мороженое «Планета»*  *Мороженое «Москва»*  ***СЛАДКИЕ БЛЮДА***  *Творожная масса с орехами*  *Чернослив со взбитыми сливками*  *Мусс клюквенный*  *Желе вишневое*  *Компот апельсиновый*  ***КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ***  *Пирож. бисквитное со сливочным кр.*  *Пирожное «Картошка обсыпная»*  *Пирожное «Наполеон»*  *Пирожное «Эклер»*  *Кекс «Столичный»*  *Пирожное миндальное*  *Пирожное меренга одинарная*  ***МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ***  *Пончики с повидлом*  *Булочка сдобная (бриош)*  *Кекс майский*  *Ромовая баба*  ***ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА***  *Масло медовое*  *Салат из помидор и яблок*  *Салат из белокочанной капусты*  ***ПЕРВЫЕ БЛЮДА***  *Бульон с курицей*  ***ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА***  *Горбуша отварная с отварной морковью*  *Зразы из говядины с картофельным пюре*  *Сосиски отварные с тушеной капустой*  *Суфле ореховое*  *Блинчики с повидлом*  *Омлет натуральный*  *Каша рисовая молочная*  *Сырники из творога со сметаной*  ***СОКИ***  *Апельсиновый*  *Яблочный*  *Ананасовый*  *Персиковый*  ***ФРУКТЫ***  *Апельсины*  *Яблоки*  *Виноград*  *Груши* | *315*  *35*  *40*  *40*  *15*  *10*  *40*  *35*  *20*  *20*  *20*  *20*  *20*  *50*  *60*  *60*  *60*  *60*  *60*  *25*  *25*  *25*  *25*  *40*  *40*  *40*  *50*  *50*  *50*  *50*  *25*  *50*  *50*  *50*  *50*  *20*  *10*  *10*  *10*  *25*  *25*  *25*  *25* | *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 4 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 5 разряда*  *Кондитер 4 разряда*  *Кондитер 4 разряда*  *Кондитер 4 разряда*  *Кондитер 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда*  *Повар 4 разряда* |

***2,6 Сырьевой расчет***

*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:*

*Gобщ.=G1+G2+…Gn = n Σ gp\*n/1000, (2.8)*

*где G – количество продукта данного вида;*

*n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.*

*gp – норма продукта на 1 блюдо по сборнику рецептур.*

*Сводная сырьевая ведомость предложена в приложении 1.*

*Приложение 1*

*Сводная сырьевая ведомость*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Наименование продуктов* | | *Брутто,кг* |
| *1* | *2* | | *3* |
| *1* | *Мука пшеничная* | | *2,100* |
| *2* | *Сахар-песок* | | *3,164* |
| *3* | *Масло сливочное* | | *2,202* |
| *4* | *Орехи грецкие* | | *1,564* |
| *1* | | | *2* | *3* |
| *5* | | | *Шоколад* | *0,152* |
| *6* | | | *Какао-порошок* | *0,076* |
| *7* | | | *Глюкоза* | *0,578* |
| *8* | | | *Яйца* | *0,118* |
| *9* | | | *Эссенция* | *0,068* |
| *10* | | | *Помадка п/ф* | *0,950* |
| *11* | | | *Молоко* | *0,228* |
| *12* | | | *Повидло апелисин* | *0,076* |
| *13* | | | *Тесто слоёное п/ф* | *7,000* |
| *14* | | | *Ананас консервирован.* | *0,840* |
| *15* | | | *Пудра рафинадная* | *0,255* |
| *16* | | | *Черешня* | *0,760* |
| *17* | | | *Сливки кондитерские* | *0,760* |
| *18* | | | *Изюм* | *0,215* |
| *19* | | | *Мёд* | *0,430* |

***2,7 Расчет численности производственного персонала***

*Режим работы в кондитерских цехах устанавливается в соответствии с режимом работы предприятий, где изделия реализуются, с учетом сроков реализации выпускаемых изделий.*

*Численность производственных работников может быть определена по нормам выработки на одного работника или по укрепленным показателям: на 1 тыс. штук изделий принимается 3 работника. Так как на предприятии производят в день около 300 изделий, то принимаем количество работников равное 1.*

*При определении режима работы кондитерского цеха следует учитывать, что работа в нем должна начинаться на 2-3 часа до открытия зала.*

*Таким образом, принимаем режим работы кондитерского цеха с 8 до 20 часов, а режим рабочего времени производственных работников в две смены три дня через три дня с длительностью рабочего дня 11 часов и перерывом на обед 1 час.*

*График выхода на работу представлен на рис. 2.1.*

*N, чел*

*1*

*8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 T, час*

*Рис. 2.1. График выхода на работу работников кондитерского цеха*

*Расчёт численности производственного персонала*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование блюд* | *Кол-во блюд (n)* | *Коэффициент трудоемкости одного блюда (k1)* | *Кол-во времени (t∙n)* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *1. Салат Причуды востока* | *55* | *1,5* | *8250* |
| *2. Салат Баварский* | *58* | *1,2* | *6960* |
| *3. Салат Для меня* | *61* | *1,2* | *7320* |
| *4. Салат Язычок* | *47* | *2,2* | *10340* |
| *5. Салат Средиземноморский* | *65* | *1,5* | *9750* |
| *6. Салат Для фигуры* | *55* | *1,0* | *5500* |
| *1. Уха морская* | *119* | *1,3* | *15470* |
| *2. Суп-лапша по-домашнему* | *90* | *1,5* | *13500* |
| *3. Суп Грибной* | *113* | *1,5* | *16950* |
| *1. Куриная грудка запеченая с картофельным пюре и соусом "1000 островов"* | *50* | *2,1* | *10500* |
| *2. Спагетти с соусом из курицы, грибов и зеленого лука* | *59* | *1,0* | *5900* |
| *3. Семга на грибной подушке* | *59* | *1,5* | *8850* |
| *4. Колбаски бараньи гриль с картофелем фри и соусом "ткемали"* | *37* | *1,5* | *5550* |
| *5. Колбаски говяжьи гриль с картофелем фри и соусом "Горчичный"* | *37* | *1,5* | *5550* |
| *6. Стейк из телятины с картофелем фри* | *65* | *3,4* | *22100* |
| *7. Палтус с картофелем и грибами* |  |  |  |
| *8. Медальоны из свинины с теплым салатом* | *52* | *2,2* | *11440* |
| *9. Филе форели запеченное с отварным рисом и лимонным соусом* | *59* | *1,0* | *5900* |
| *10. Гуляш из баранины с карри* | *49* | *1,3* | *6370* |
| *Струдель слоёный с черешней* | *64* | *1,0* | *6400* |
| *Слойка с ананасом* | *38* | *0,8* | *3040* |
| *Пирожное «Принцесса»* | *42* | *0,6* | *2520* |
| *Пирожное «Моника»* | *38* | *1,5* | *5700* |
| *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *42* | *1,5* | *6300* |
| *Пирожное апельсиновое* | *38* | *1,5* | *5700* |
| *Баклава из слоеного теста* | *38* | *1,5* | *5700* |
| *Рахат-лукум с орехами* | *43* | *0,8* | *3440* |
| *Желе из ягод* | *43* | *1,0* | *4300* |
| *Мороженое с сиропом в ассортименте* | *28* | *0,3* | *840* |
| *Чай черный* | *38* | *0,5* | *1900* |
| *Чай зеленый* | *86* | *0,1* | *860* |
| *Кофе черный натуральный* | *65* | *0,1* | *650* |
| *Кофе по-арабски* | *109* | *0,1* | *1090* |
| *Кофе Глясе* | *119* | *0,2* | *2380* |
| *ИТОГО* | *94* | *0,2* | *1880* |
|  |  |  | *236100* |

*N1 = 236100/(3600∙12)∙1,14=6,23≈6 (работников)*

*N2 = 6∙1,59=9,54≈ 10 (работников)*

*Процентная разбивка производственного персонала по цехам:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование участка* | *% соотношение* | *Количество, человек* |
| *1* | *2* | *3* |
| *Горячий цех* | *35* | *2* |
| *Холодный цех* | *15* | *1* |
| *Заготовочные цеха* | *35* | *2* |
| *Кондитерский цех* | *15* | *1* |

***2,8 Технологический расчет и подбор торгово-технического оборудования.***

*Расчет и подбор механического оборудования*

*В кондитерском цехе устанавливают машины для просеивания сыпучих продуктов, замеса теста, взбивания крема, раскатки теста и других технологических операций. Механическое оборудование подбирают в соответствии с количеством обрабатываемого продукта и производительностью машин.*

*Расчет потребности в тестомесильной и взбивальной машинах производится по количеству теста или отделочных полуфабрикатов, замес и взбивание которых осуществляется в дежах и бачках разной емкости.При этом учитывают количество загрузок, время работы и коэффициент использования каждой машины.*

*Расчет времени работы тестомесильной машины сводим в табл.*

*Расчет продолжительности работы тестомесильной машины*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Вид теста Вид теста* | *Масса теста, кг* | *Плотность теста, п/ф, кг/дм3* | *Полезный объем дежи, дм3* | *Объем теста, дм3* | *Коли-чество замесов* | *Продолжи-тельность*  *замеса, мин.* | |
| *Одного* | *Общая* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| *Бисквитное* | *10,6* | *0,25* | *36* | *42,4* | *2* | *30* | *60* |
| *Итого:* | | | | | | | *60* |

*Принимаем к установке тестомесильную машину МВУ-60.*

*Полезный объем дежи определяется по формуле:*

*Vпол = V \* К, (2.9)*

*где V- геометрическая емкость дежи принятой машины (емкость дежи МВУ-60 = 60 дм3), дм3;*

*К - коэффициент заполнения дежи (К= 0,6).*

*Vпол = 60 \* 0,6 = 36 дм3*

*Следовательно, в цехе необходимо иметь одну тестомесильную машину МВУ-60.*

*Число деж определяем в зависимости от продолжительности приготовления теста, числа замесов и продолжительности работы цеха по формуле: n = t3 / (Т – 3), (2.10)*

*где t3 – общее время занятости дежи, ч;*

*Т - продолжительность работы цеха, смены, ч;*

*3 – время на разделку и выгрузку последней партии теста, ч.*

*Расчет продолжительности занятости деж приведен в табл.*

*Расчет продолжительности занятости деж*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Вид теста* | *Время занятости одной дежи, ч* | *Количество замесов* | *Общее время занятости дежи, ч* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *Бисквитное* | *0,5* | *2* | *1,0* |
| *Итого:* |  |  | *1,0* |

*Согласно формуле (2.10) принимаем одну дежу.*

*Потребность во взбивальной машине определяют аналогично потребности в тестомесильной машине.*

*Расчет сведен в табл.*

*Расчет продолжительности работы взбивальной машины*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Вид крема* | *Масса, кг* | *Плотность п/ф, кг/дм3* | *Полезный объем бачка, дм3* | *Объем п/ф, дм3* | *Коли-чество замесов* | *Продолжительность*  *замеса, мин.* | |
| *Одного* | *Общая* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| *Крем шоколадный* | *0,76* | *0,50* | *23* | *1,52* | *1* | *20* | *20* |
| *Крем белковый (заварной)* | *0,84* | *0,17* | *23* | *4,95* | *1* | *25* | *25* |
| *Сливки кондитерские* | *0,76* | *0,17* | *23* | *1,52* | *1* | *15* | *15* |
| *Итого:* |  |  |  |  |  |  | *60* |

*К установке принимаем взбивальную машину МВ-35М. Полезный объем бачка равен 23 дм3 (35 дм3 х 0,65), где 35 дм3 - объем взбивальной машины МВ-35М; 0,65 – коэффициент использования.*

*Продолжительность работы тестораскаточной машины рассчитывается, исходя из ее производительности по количеству раскатываемого теста с учетом количества раскаток.*

*Расчет продолжительности работы тестораскаточной машины приведен в табл.*

*Расчет продолжительности работы тестораскаточной машины*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Вид теста* | *Масса, кг* | *Количество раскаток* | *Масса теста с учетом раскаток, кг* | *Производи-тельность*  *принятой машины, кг/ч* | *Продолжи-тельность работы машины, ч* |
| *Пресное слоеное* | *7,0* | *4* | *28* | *60* | *0,5* |

*Принимаем одну тестораскаточную машину МРТ-60М.*

*Расчет и подбор теплового оборудования*

*Количество пекарских шкафов рассчитывается исходя из количества изготовляемых изделий и производительности шкафа. Производительность шкафа определяется по формуле:*

*Q = (n1\* ρ \* n2 \* n3\* 60) / t, (2.11)*

*где n1 – количество изделий на одном листе, шт.;*

*ρ – масса одной штуки изделия, кг;*

*n2 – количество листов, находящихся одновременно в камере шкафа, шт.;*

*n3 – количество камер в шкафу, шт.;*

*t – время подооборота, мин.*

*Время работы шкафа определяется по формуле:*

*t = G / Q, (2.12)*

*где Q – производительность аппарата, кг/ч;*

*G – масса пекарских изделий за смену, кг/ч.*

*Фактический коэффициент использования шкафа определяется по формуле: n = t / (T \* 0,8), (2.13)*

*где Т – продолжительность работы смены, цеха, ч;*

*0,8 – коэффициент использования шкафа.*

*Определение необходимого количества шкафов приведено в табл.*

*Определение необходимого количества шкафов*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование изделия* | *Кол-во изде-лий, шт.* | *Масса одного изде-лия, кг* | *Коли-чество изде-лий на 1 листе, шт.* | *Коли-чество лис-тов в каме-ре* | *Коли-чество камер* | *Время подо-оборо-та, мин* | *Произ-води-тель-ность шкафа, кг/ч* | *Время работы шкафа, ч* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *Пирожное «Принцесса»* | *38* | *0,080* | *25* | *2* | *3* | *20* | *45* | *0,4* |
| *Пирожное «Моника»* | *42* | *0,080* | *25* | *2* | *3* | *20* | *45* | *0,4* |
| *Пирожное «Камелия»* | *38* | *0,080* | *25* | *2* | *3* | *20* | *45* | *0,4* |
| *Пирожное апельсиновое* | *38* | *0,100* | *25* | *2* | *3* | *20* | *45* | *0,4* |
| *Пирожное «Слойка» с ананасом* | *42* | *0,090* | *20* | *2* | *3* | *25* | *16* | *0,3* |
| *Струдель слоёный с черешней* | *38* | *0,100* | *30* | *2* | *3* | *35* | *18* | *0,2* |
| *Бахлава из слоеного теста* | *43* | *0,100* | *15* | *2* | *3* | *35* | *15* | *1,0* |
| *Итого:* |  |  |  |  |  |  |  | *3,1* |

*Принимаем пекарный шкаф ШПЭСМ-3. Для выполнения операций, связанных с приготовлением кремов, помады, сиропов, начинки, устанавливаем в цехе плиту ПЭ-0,17М.*

*Расчет холодильного оборудования*

*Холодильное оборудование в кондитерском цехе устанавливают для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.*

*Расчет холодильного оборудования в кладовой запаса сырья осуществляют по количеству продуктов, подлежащих хранению в течение суток; в отделении замеса, разделки и выпечки - по количеству охлаждаемого слоеного теста; в отделении отделки - по количеству отделочных полуфабрикатов и готовых изделий, которое составляет примерно ½ от их общего количества, приготовляемых за сутки.*

*Расчет сводится к определению полезного объема шкафа по формуле:*

*V = ∑ G / (p \* ν ), (2.14)*

*где G – масса продукта (изделия), кг;*

*ν – коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты, и степень заполнения объема холодильного оборудования (ν = 0,7);*

*ρ – плотность продукта, кг/дм³.*

*Расчеты холодильного оборудования сведены в табл. 2.20 – 2.22.*

*Расчет холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование* | *Количество продуктов на ½ смены, кг* | *Плотность продуктов, кг/дм3* | *Коэффициент,*  *учитывающий массу тары* | *Полезный объем, дм3* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| *Молоко* | *0,14* | *0,75* | *0,7* | *0,27* |
| *Сливки кондитерские* | *0,38* | *0,75* | *0,7* | *0,73* |
| *Масло сливочное* | *1,1* | *0,90* | *0,7* | *1,75* |
| *Ананас конс.* | *0,42* | *0,60* | *0,7* | *1,0* |
| *Яйца* | *2,36* | *0,60* | *0,7* | *5,62* |
| *Тесто слоеное* | *7,0* | *0,60* | *0,7* | *16,7* |
| *Итого:* |  |  |  | *26,1* |

*Принимаем шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0.4М, полезный объем которого 0,4 м3 (400 дм3).*

*Расчет холодильного оборудования для хранения отделочных п/ф*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование* | *Масса за ½ смены, кг* | *Плотность п/ф, кг/дм3* | *Коэффициент,*  *учитывающий массу тары* | *Полезный объем, дм3* |
| *Крем шоколадный* | *0,76* | *0,20* | *0,7* | *5,5* |
| *Крем белковый (заварной)* | *0,84* | *0,50* | *0,7* | *2,4* |
| *Сироп* | *4,2* | *0,50* | *0,7* | *12,0* |
| *Итого:* |  |  |  | *19,9* |

*Принимаем стол с охлаждаемым внутренним объемом СОЭСМ-2, полезный объем которого 0,28 м3.*

*Расчет холодильного оборудования для хранения готовых кондитерских изделий*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование изделий* | *Масса за ½ смены (готовые изделия за ½ смены), кг* | *Коэффициент,*  *учитывающий массу тары* | *Общий вес изделий, кг* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *Пирожное «Принцесса»* | *1,520* | *0,7* | *2,2* |
| *Пирожное «Моника»* | *1,680* | *0,7* | *2,3* |
| *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *1,520* | *0,7* | *2,2* |
| *Пирожное апельсиновое* | *1,9* | *0,7* | *2,7* |
| *Пирожное «Слойка» с ананасом* | *1,9* | *0,7* | *2,7* |
| *Струдель слоёный с черешней* | *1,9* | *0,7* | *2,7* |
| *Бахлава из слоеного теста* | *2,15* | *0,7* | *3,1* |
| *Итого:* |  |  | *17,9* |

*Принимаем шкаф холодильный среднетемпературный ШХС-0.4 с внутренним объёмом 400 л.*

***Расчёт вспомогательного оборудования***

*Расчет необходимого количества столов*

*Общую длину производственных столов находим по формуле:*

*L = N \* l, (2.15)*

*где N - число одновременно работающих в цехе чел;*

*l – длина рабочего места на одного работника, м*

*( l = 1,25 м).*

*Число столов находим по формуле:*

*n = L / Lст, (2.16)*

*где Lст – длина принятых стандартных производственных столов.*

*Расчет количества столов представлен в табл.*

*Расчет количества столов*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коли-чество работников* | *Норма длины, м* | *Общая длина столов, м* | *Тип стандартного стола* | *Коли-чество столов* | *Габариты принятых столов, мм* | | | | |
| *длина* | *ширина* | | | *высота* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | | *7* | *8* | |
| *1* | *1,25* | *1,25* | *СПСМ-3* | *1* | *1260* | | *840* | *860* | |

*Функциональные емкости*

*Для межцехового или внутрицехового перемещения изделий в функциональных емкостях применяют стеллажи передвижные.*

*А для их вывоза в другие предприятия и магазины применяют контейнеры.*

*Количество функциональных емкостей определяется по формуле:*

*nф.е.= G / (Eф.е.\* R), (2.17)*

*где G – масса полуфабриката, кг;*

*Еф.е. – вместимость данной функциональной емкости, кг;*

*R – коэффициент запаса емкости,*

*(R=3).*

*Количество стеллажей передвижных определяется по формуле:*

*nст = ∑ nф.е. / Ест. (2.18)*

*где Ест. – вместимость стеллажей передвижных, кг.*

*Данные расчета сведены в табл. 2.24.*

*Получаем количество стеллажей, равное 2.*

*Расчет количества функциональных емкостей*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Изделия* | *Количество изделий, шт.* | *Обозначение емкости* | *Вмес-тимость, кг* | *Количество емкостей для изделий, шт.* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| *Пирожное «Принцесса»* | *38* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Пирожное «Моника»* | *42* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Пирожное шоколадное «Камелия»* | *38* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Пирожное апельсиновое* | *38* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Пирожное «Слойка» с ананасом* | *42* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Струдель слоёный с черешней* | *38* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Бахлава из слоеного теста* | *43* | *Elx150Kl* | *25* | *0,2* |
| *Итого:* |  |  |  | *1,4* |

***2,9 Расчет площади****.*

***Расчёт площади цеха***

*Расчет площади кондитерского цеха*

*Расчет площади помещения по площади, занимаемой оборудованием, определяется по формуле:*

*Sобщ = Sпол / η, (2.19)*

*где Sпол – полезная площадь, т.е. площадь, занятая всеми видами оборудования, м2;*

*η – коэффициент использования площади (η = 0,3).*

*Данные для расчета площади кондитерского цеха сведены в табл*

*Таблица Расчет площади кондитерского цеха*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование помещений и оборудования* | *Марка оборудо-вания* | *Габаритные размеры, мм* | | | *Количество оборудования* | *Площадь единицы оборудования, м2* | *Площадь, занимаемая оборудованием,*  *Sпол, м2* | *Площадь общая,*  *Sобщ,*  *м2* |
| *Длина* | *Ширина* | *Высота* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *Отделение выпечки* | | | | | | | | |
| *Тестомесильная машина* | *МВУ-60* | *970* | *600* | *1300* | *1* | *0,58* | *0,58* |  |
| *Плита электрическая* | *ПЭ-0,17М* | *800* | *700* | *860* | *1* | *0,56* | *0,56* |  |
| *Шкаф холодильный* | *ШХ-0.4М* | *750* | *755* | *1625* | *1* | *0,56* | *0,56* |  |
| *Стол производственный* | *СПСМ-3* | *1260* | *840* | *860* | *1* | *1,06* | *1,06* |  |
| *Раковина для рук* | *РМ* | *500* | *400* | *-* | *1* | *0,20* | *0,20* |  |
| *Тестораскаточная машина* | *МРТ-60М* | *1050* | *740* | *1200* | *1* | *0,77* | *0,77* |  |
| *Шкаф пекарный* | *ШПСМ-3* | *1200* | *1040* | *1615* | *1* | *1,24* | *1,24* |  |
| *Итого:* |  |  |  |  |  |  | *4,41* | *15,0* |
| *Отделение отделки* | | | | | | | | |
| *Шкаф холодильный* | *ШХС-0.4* | *505* | *700* | *2000* | *1* | *0,35* | *0,35* |  |
| *Взбивальная машина* | *МВ-35М* | *750* | *530* | *1190* | *1* | *0,39* | *0,39* |  |
| *Стол производственный* | *СОЭСМ-2* | *1680* | *840* | *1030* | *1* | *1,41* | *1,41* |  |
| *Стеллаж передвижной* | *СП-125* | *580* | *400* | *1500* | *2* | *0,23* | *0,46* |  |
| *Раковина для рук* | *РМ* | *500* | *400* | *-* | *1* | *0,20* | *0,20* |  |
| *Итого:* |  |  |  |  |  |  | *2,81* | *10,0* |
| *Помещение обработки яиц* | | | | | | | | |
| *Ванная моечная трехсекционная* | *ВМ-3-СМ* | *1680* | *840* | *860* | *1* | *1,41* | *1,41* |  |
| *Стол производственный* | *СПСМ-3* | *1260* | *840* | *900* | *1* | *1,05* | *1,05* |  |
| *Раковина для рук* | *РМ* | *500* | *400* | *-* | *1* | *0,20* | *0,20* |  |
| *Итого:* |  |  |  |  |  |  | *2,66* | *8,0* |
| *Моечная кондитерского цеха* | | | | | | | | |
| *Ванна моечная двухсекционная* | *ВМ-2* | *1630* | *840* | *860* | *1* | *1,36* | *1,36* |  |
| *Стеллаж стационарный* | *СП-1* | *1050* | *840* | *2000* | *1* | *0,88* | *0,88* |  |
| *Подтоварник* | *ПТ-1* | *1050* | *840* | *280* | *1* | *0,88* | *0,88* |  |
| *Шкаф для сушки кондитерских мешков* | *ЭРА-071/1.0* | *305* | *315* | *235* | *1* | *-* | *-* |  |
| *Раковина для рук* | *РМ* | *500* | *400* | *-* | *1* | *0,20* | *0,20* |  |
| *Итого:* |  |  |  |  |  |  | *3,32* | *10,0* |

*4 Выводы, предложения по использованию курсового проекта .*

*4,1 Основы научной организации труда*

*Вся выпускаемая кондитерская продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТом); изготавливаются из качественного сырья с применением технологических процессов обеспечивающих выпуск высококачественной продукции, особое значение имеют изделия предназначенные для детского и диетического питания. На крупных ведущих предприятиях отрасли города Москвы, Санкт – Петербурга и некоторых других городов качества выпускаемой продукции высокое. Особый интерес в перспективе представляет влажность, внедрение в практику кондитерских предприятий. Международной системе качества ИСО – 9000, она нацелена на предотвращение брака, а не на его последствии. Внедрение такой системы в кондитерскую промышленность станет эффективным механизмом, гарантирующим стабильный выпуск высококачественной продукций. Одной из основных задач стоящей перед предприятиями кондитерской промышленности в настоящее время является целенаправленное создание цивилизованного рынка продуктов, высокого качества, а также продуктов лечебно- диетического, профилактического и детского назначения, отвечающих потребностям конкретных групп населения.*

*Так, например, многие предприятия вырабатывают изделия с пониженным содержанием сахарозы. Вырабатываются также группы изделий, как витаминизированное печенье, печенье с бета - каротином, уже производится шоколад с добавлением природных антиоксидов. Увеличение объемов производства и повышение качества кондитерских изделий возможно лишь на основе новейших научных разработок и повышения уровня технологического контроля. Создание рынка труда поставило перед процессом обучения новые задачи, в частности не только соответствовать современным требованиям, уметь выполнять работу, но и работать с заказчиком, планировать свою работу, производить технологические, экономические расчеты, а также заниматься самоконтролем своего труда.*

*К современному кондитеру предъявляются требования:*

1. *Должны иметь начальное или среднее профессиональное образование.*
2. *Знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских изделий.*
3. *Знать характеристику сырья, его свойство, применение, условие и сроки хранения.*
4. *соблюдать санитарно – гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, условия и сроки их хранения.*
5. *Знать способы и приемы высокохудожественной отделки мучных кондитерских изделий.*
6. *Знать органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий.*
7. *Уметь пользоваться сборником рецептур и стандартами на мучные и кондитерские изделия.*
8. *Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования.*
9. *Знать и соблюдать охрану труда, пожарную и электробезопастность.*
10. *Знать рациональную организацию труда на рабочем месте.*
11. *Осознавать ответственности выше перечисленным требованиям – залог успешной работы молодого специалиста и высокого качества выпускаемой им продукции.*

***4,2 Значение рациональной организации труда***

*Еще издавна считалось самым почетным занятием учить, лечить и кормить. Во Франции в прошлом веке, ремесленник не мог стать дворянином, но для поваров было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора, требует художественного вкуса, особенно чувства света и формы. Надо добрым словом вспоминать русских поваров, работающих в полутемных подвалах трактиров, ресторанов безвестных тружеников, создавших в наследство нам кулинарное искусство. Без них, без кулинарии, не было бы нашей современной кулинарии, не было бы и тех блюд, которые и сейчас являются гордостью русской кухни.*

*Создание в России предприятий общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей – одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания сегодня.*

*В условиях современного производства кондитер, как и любой повар, должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками.*

*Среди знаний и умений можно выделить: знание основ рационального питания, знание правил приготовления основных блюд и условия безопасности при приготовлении.*

*Трудовая деятельность работников общественного питания с одной стороны направлена на улучшение свойств сырья и получения высококачественной продукции, а с другой на улучшение процесса обслуживания потребителей. Любая ошибка, небрежность, невнимательность в работе повара могут привести к тяжким последствиям. Поэтому к работникам этой профессии предьявляются такие требования как внимательность, точность дозировки, быстрота реакции, а также, что не мало важно внешний вид повара. Эстетика спецодежды повара предполагает ее чистоту. Грязный передник или куртка резко снижают настроениеработающих, к тому же расценивается как и нарушение санитарного режима. Человек небрежный, почти всегда такой же и в отношении к людям. Культурный человек всегда следит за своей внешностью, как на работе, так и дома. Опрятно одетый повар всегда вызывает уважение и почтительное отношение потребителей. Настоящий повар по праву гордится своим мастерством, для него нет высшего укора, чем мнение потребителей. Потому-то повар – это творец не только блюд, но и хорошего настроения, ведь хорошо приготовленное блюдо – настоящее произведение искусства.*

*В общении с потребителем повар должен владеть своим поведением. При этом он руководствуется нормами поведения принятыми в нашем обществе, а так же профессиональным требованиям таким как: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие ко всем требованиям. Повар должен общаться не теряя собственного достоинства. Но этическая культура общения повара с потребителем не должна сводиться к формальной вежливости, корректности в работе это еще не подлинная культура общения. Доброжелательный настрой повара как бы обязывает подлинному настроению. Таким образом работники общественного питания пропагандируют правила этикета выполняя тем самым определенную воспитательную роль. а так же воздействуют эстетические вкусы, культуры поведения за столом, консультации по вопросам сочетания блюд и напитков. В ответ на радушное обслуживание, потребители стремятся быть умеренными в своих требованиях. Разумеется доброта должна быть искренней, ведь доброта располагает друг к другу. Лучшая форма проявления радушия не принужденная естественная улыбка.*

***4,3 Аттестация***

*СОГЛАСОВАНО  
  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2008 г.   
  
УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор   
»   
  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2008 г.   
  
ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
НАЧАЛЬНИКА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА  
  
  
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ  
  
1.1. Начальник кондитерского цеха назначается и освобождается от занимаемой должности приказом директора.  
1.2. Начальник кондитерского цеха подчиняется непосредственно заведующему производством.  
1.3. В своей работе Начальник кондитерского цеха руководствуется действующим законодательством, приказами и распоряжениями директора организации, должностной инструкцией, правилами пожарной безопасности, правилами охраны труда и техники безопасности при работе с оборудованием производственного помещения, а также правилами поведения на рабочем месте.  
1.4. Квалификационные требования:  
1.4.1. На работу в качестве начальника кондитерского цеха принимаются люди, имеющие навыки и стаж работы по специальности, дипломированные специалисты, проявляющие вежливость к людям и обслуживающему персоналу, аккуратные и ответственные к порученной работе.  
1.4.2. Начальник кондитерского цеха должен владеть вопросами:  
 Организации и контроля работы кондитерского цеха;  
 Планирования ассортимента кондитерского цеха;  
 Выбора необходимого сырья и материалов;  
 Контроля качества и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий, десертов;  
 Работы с персоналом и его оценки;  
 Внедрения изменений в работу кондитерского цеха.  
  
2. ОБЯЗАННОСТИ  
1. Подготовка цеха и рабочего места к работе.  
1.1. Соблюдать правила подготовки кондитерского цеха, рабочего места и инвентаря к работе;  
1.2. Подготавливать весоизмерительные приборы к работе;  
1.3. Выбирать необходимые технологические карты;  
1.4. Выбирать моющие и дезинфицирующие средства и их применять;  
1.5. Соблюдать санитарные требования к кондитерскому цеху;  
1.6. Соблюдать личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;  
1.7. Соблюдать требования пожарной безопасности.  
2. Работа с технологическим оборудованием.  
2.1. Соблюдать правила подготовки технологического оборудования;  
2.2. Выбирать технологическое оборудование в зависимости от технологической операции;  
2.3. Эксплуатировать технологическое оборудование по назначению;  
2.4. Соблюдать инструкции по работе с технологическим оборудованием;  
2.5. Соблюдать требования по охране труда.  
3. Хранение и подготовка сырья к работе.  
3.1. Соблюдать правила хранения сырья.  
3.2. Соблюдать правила обработки яиц.  
3.3. Владеть техникой просеивания муки.  
3.4. Подготавливать свежие ягоды, фрукты и орехи для отделки и оформления.  
3.5. Распознавать недоброкачественные фрукты, ягоды и орехи, брак консервантов.  
3.6. Соблюдать правила утилизации отходов.  
4. Приготовление изделий из дрожжевого теста.  
4.1. Выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста.  
4.2. Владеть технологией приготовления простого дрожжевого теста.  
4.3. Владеть технологией приготовления теста с использованием смесей промышленного производства.  
4.4. Владеть технологией приготовления изделий с наполнителем.  
4.5. Определять готовность опары и теста.  
4.6. Порционировать и формировать изделия.  
4.7. Соблюдать процесс расстойки и подготовки изделий к выпечке.  
4.8. Соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделке готовой продукции.  
4.9. Соблюдать температурный режим и влажность при выпечке.  
4.10. Использовать пищевые разрыхлители.  
4.11. Определять степень готовности изделий.  
4.12. Соблюдать требования к качеству готовых изделий.  
5. Приготовление изделий из пресного и песочного теста.  
5.1. Соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и песочного теста.  
5.2. Готовить пресное и песочное тесто.  
5.3. Порционировать и формировать изделия.  
5.4. Соблюдать правила подготовки изделий к выпечке.  
5.5. Соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделке готовой продукции.   
5.6. Соблюдать температурный режим и влажность при выпечке.  
5.7. Использовать пищевые разрыхлители.   
5.8. Определять степень готовности изделий.  
5.9. Соблюдать способы и приемы отделки изделий.  
5.10. Соблюдать требования к качеству готовых изделий.  
6. Приготовление бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.  
6.1. Соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.   
6.2. Взбивать и замешивать бисквитное и песочное тесто.  
6.3. Использовать пищевые разрыхлители.  
6.4. Определять степень готовности выпекаемых изделий.  
7. Приготовление сиропов, начинок, обсыпов.  
7.1. Соблюдать последовательность операций при приготовлении сиропов, начинок, обсыпов.  
7.2. Варить сиропы.  
7.3. Владеть технологией приготовления простых начинок.  
7.4. Владеть техникой приготовления различных видов обсыпок (крошка, нонпарель, крупка и прочее).  
7.5. Определять степень готовности сиропов, начинок.  
7.6. Соблюдать требования к качеству готовой продукции.  
  
3. ПРАВА  
1. Начальник кондитерского цеха имеет право:  
1.1. Знакомиться с проектами решений руководства предприятия, касающимися его деятельности.  
1.2. В пределах своей компетенции сообщать непосредственному руководителю обо всех выявленных недостатках в процессах деятельности и вносить предложения по их устранению.  
1.3. Запрашивать лично или по поручению руководства предприятия от руководителей подразделений информацию и документы, необходимые для выполнения его должностных обязанностей.  
  
4. ОТВЕТСТВННОСТЬ  
1. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за качество и соответствие приготовленных блюд, меню - раскладки.  
2. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд.  
3. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за сохранность продуктов после из выдачи.  
4. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность, в т.ч. материальную, за хранение продуктов в холодильниках, и производственных помещениях.  
5. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за выполнение правил техники безопасности.  
6. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.  
7. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за несоблюдение режима питания персонала.  
8. Начальник кондитерского цеха несет персональную ответственность за надлежащий порядок и чистоту на рабочем месте.  
  
  
Согласовано:  
  
Ознакомлены:*

***5 Список используемой литературы.***

***1. ГОСТ Р 51647-94 "Общественное питание. Термины и определения".   
2. ГОСТ Р 51764-95 "Услуги Общественного питания. Общие требования".   
3. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание кулинарных продуктов реализуемых населению. Общие технические условия".   
4. ГОСТ Р 50762-98 "Общественное питание, классификация предприятия".   
5. ОСТ Р 28-1-95 "Требования к производственному персоналу".   
6. Никуленкова Т.Т., Лаврененко Ю.И., Ястина Г.Н., Проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика-2003.   
7. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции", 2-ая часть, Москва: "Хебпродинформ"-2004г.   
8. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, Москва: "Хлебпродинформ", 5-я часть 2005г.   
9. Сборник рецептур предприятий общественного питания, Москва, "Легкая промышленность и бытовое обслуживание", 2005г.   
10. Богушева В.И. Бары и рестораны: искусство обслуживания. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2005***