

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

Московской области
«Губернский колледж»

Выпускная квалификационная работа на тему:
Организация процесса приготовления и
приготовление сложных горячих блюд из
говядины на примере школьной столовой (30
посадочных мест)

Студента
Научный руководитель

Кима А.Г.
Громова И.Н.

Актуальность, проблема и цель исследования.

Актуальность темы регулярно разрабатываются и утверждаются нормативы проведения школьных и внешкольных занятий, обсуждаются вопросы создания здоровьесберегающей среды и т.д. В основе программ по сохранению здоровья лежат требования к организации учебного режима и режима питания школьников.

Проблема исследования обусловлена тем, что в рамках деятельности школьной столовой необходимо обеспечить приготовления таких блюд, которые приносили бы максимум пользы. При этом школьная пища должна быть вкусной, что обеспечило бы соблюдение режима питания школьников.

Цель исследования заключается в конструктивном, факторном анализе экономических показателей продукции на предприятии общественного питания, разработка нового блюда, нормативно-технологической документации на новый вид кулинарной продукции, что обеспечит эффективное функционирование современной организации общественного питания.

Задачи исследования.

Задачи исследования:

1. Изучить характеристику предприятия, производства.
2. Рассчитать производственную программу предприятия.
3. Разработать фирменные блюда, рассчитать их пищевую ценность.
4. Оформить ТТК.
5. Произвести подбор торгово – технологического оборудования, инвентаря.

Характеристика предприятия

В качестве объекта исследования было выбрано предприятие общественного питания в формате школьной столовой. Столовая рассчитана на 30 человек.

Столовая находится в городе Серпухов. Столовая располагается на базе общеобразовательной школы.

Режим работы столовой установлен с учетом создания наибольших удобств для школьников: с 08 часов утра, до 15 часов.

Основной акцент в меню сделан на горячих блюдах из говядины. Помимо данной категории блюд представлены напитки собственного приготовления, разные виды выпечки, супы, салаты и другие блюда.

Учитывая, что разрабатываемая столовая является подразделением образовательного учреждения, то выбор поставщиков обусловлен уже имеющимися договорами.

Перечень услуг предоставляемых предприятием

Основная услуга столовой – производство и реализация готовых к употреблению блюд. Как уже упоминалось выше, в основе меню столовой горячие блюда из говядины, помимо которых также подставлены супы, выпечка, напитки, а также блюда из отличных от говядины видов мяса.

Основная услуга столовой – обеспечение учащихся свежей и качественной пищей.

Количество посетителей и сопутствующие показатели.

Часы работы	Оборачиваемость места, раз	Средний процент загрузки зала, %	Число потребителей, чел.	Коэффициент перерасчета блюд, К
08-09	1,5	10	5	0,15
09-10	1,5	10	5	0,15
10-11	1,5	20	9	0,3
11-12	1,5	50	23	0,75
12-13	1,5	60	27	0,9
13-14	1,5	100	45	1,5
14-15	1,5	30	14	0,45
15-16	0,5	50	8	0,25
Итого посетителей за день			134	

Расчет пропускной способности зала

Количество посетителей, обслуживаемых за каждый час работы предприятия, рассчитываем по формуле:

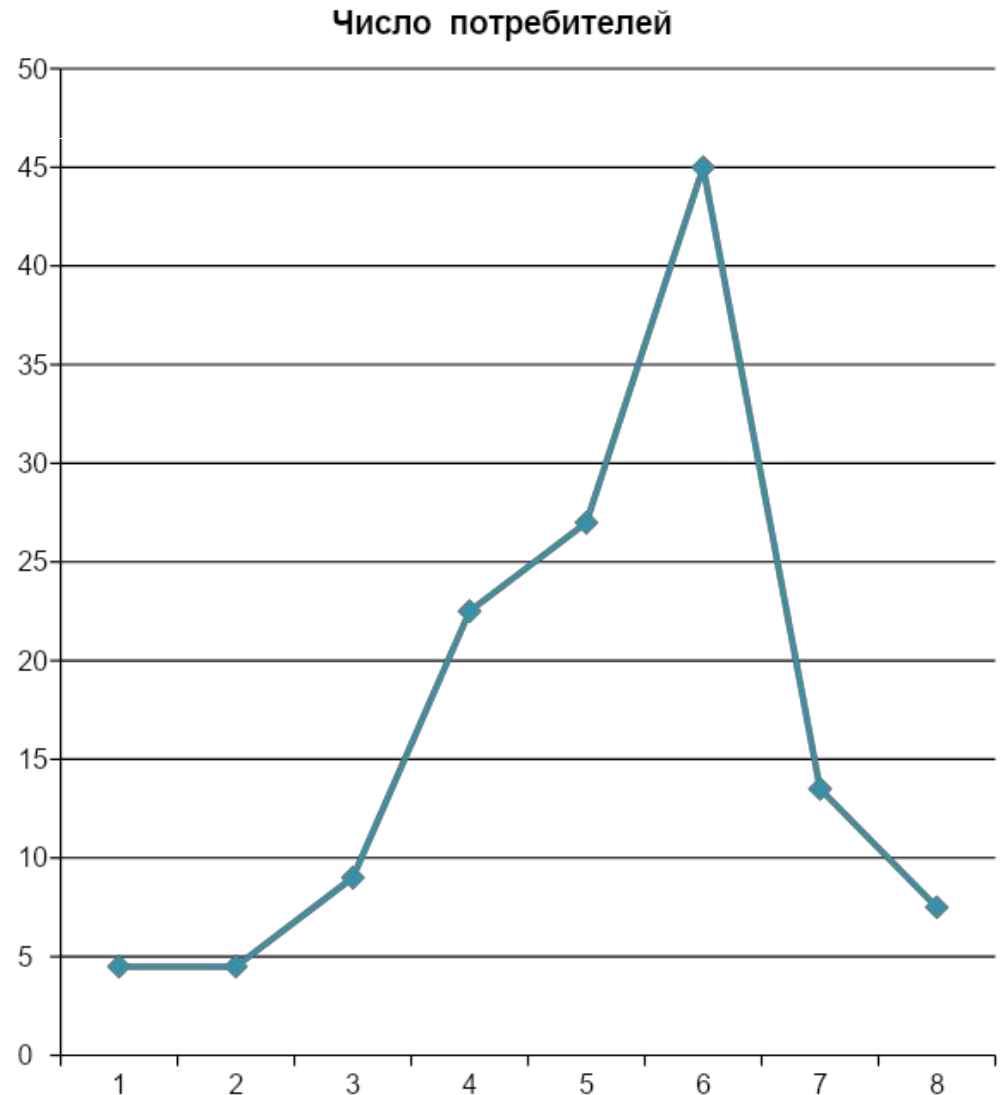
$$N_{\text{час}} = P \cdot R_{\text{ч}} \cdot C / 100$$

$N_{\text{час}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала

C – средняя загрузка зала в данный час, %;

$R_{\text{ч}}$ – оборачиваемость одного места в зале за час.



Фирменное блюдо

Акт

контрольной проработки кулинарной продукции,, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, «Поджарка из говядины»

Продукт (полуфабрикат)	Норма закладки сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	49.77	36.74
~ Масса жареного мяса	-	23.26
Лук репчатый	11.16	9.3
Жир топленый	3.26	3.26
~ Масса пассерованного лука	-	4.65
Томатное пюре	4.65	4.65
~ Масса пассерованного лука и томата	-	6.98

**Выход полуфабриката. 68,86 г Выход готового изделия
53,95 г**

Составление Технико-технологических карт.

В ходе работы, были разработаны технико-технологические карты на три блюда, одно из них фирменное.

Технико-технологическая карта.

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствие с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на блюдо «Поджарка из говядины», , вырабатываемое и реализуемое в заведении общественного питания.[8].

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **«Поджарка из говядины»**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.). Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Продукт (полуфабрикат)	Норма закладки сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	49.77	36.74
~ Масса жареного мяса	-	23.26
Лук репчатый	11.16	9.3
Жир топленый	3.26	3.26
~ Масса пассерованного лука	-	4.65
Томатное пюре	4.65	4.65
~ Масса пассерованного лука и томата	-	6.98

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2012г.)».

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин

Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01 Отпускается массой 54 гр., при температуре 55С⁰, срок реализации 1 час.

Органолептические показатели блюда «Поджарка из говядины» должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Соответствует продуктам входящим в состав блюда.
Цвет	Соответствует продуктам входящим в состав блюда
Консистенция	Сочная, нежная
Вкус и запах	Сочный, нежный. В меру соленый

Микробиологические показатели качества блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Поджарка из говядины» на выход 150 г и 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,43	8,83	1,68	201,28

«Поджарка из говядины»



КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ

КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «15» 08 2017 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Говядина	49,77	0,04977	350	17,4195
2	Лук репчатый	11,16	0,01116	50	0,558
3	Жир топленый	3,26	0,00326	70	9
4	Томатное пюре	4,65	0,00465	20	0,093
5	Соль	4	0,004	10	0,04
6	Говядина	49,77	0,04977	350	17,4195
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		54			27-11
Заведующий производством			54-22		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			51-00		
Заведующий производством			55-00		
Заведующий производством Калькуляцию составил УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	п				
	о				Кудрявцев М.А.
	д				
	п				
	и				Семенова Е.Д.
	с				
	ь				Николаев В.В.

Оборудование предприятия.

Вид оборудования	Тип, марка
Механическое	
Тепловое	
Плита эл. конфорочная	ПЭСМ-4Ш
Сковорода Эл.	ШЖЭ-01
Шкаф жарочный эл.	ИЖСМ-2К
Плита эл. Для жарения	ПЭ-024Н
Холодильник	
Шкаф холодильный	ШХ-0,4М
Немеханическое	
Стеллаж передвижной	СТ-1
Стойка раздаточная	СРЭТСМ-М
Стол производственный	СОЭСМ-2
Ванна передвижная	ВПГСМ
Вставка к тепловому оборудованию	ТТ-СП-115/500
Весоизмерительное	
Весы электронные	CAS-ED



Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда

ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

 Перед началом работы **МОЙ РУКИ С МЫЛОМ, НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ УБЕРИ** под колпак (косынку).

 Подбери завязки, не закальивай одежду булавками.

 Включай, выключай машины с помощью кнопок "ПУСК" и "СТОП" сухими руками.

 Проверь наличие и надежность заземляющих соединений; отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.



Проверь работу машины на холостом ходу

				
<p>Не поручай свою работу необученным и посторонним.</p>	<p>Не удаляй застрявшие клубни руками. Содержи рабочее место в чистоте, убирай с пола отходы, разлитую воду.</p>	<p>Плита должна иметь бортовую поверхность и поручки, предохраняющие от ожогов. Поручки должны быть расположены от бортовой плиты на расстоянии не ближе 18 см.</p>	<p>Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухие полотенца. Предельные нормы переноски грузов для мужчин—50 кг, для женщин—35 кг.</p>	<p>При поломках предохранительных клапанов, блесоразрывных устройств и других неисправностях, работу немедленно приостанавливать.</p>

ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Прекрати эксплуатацию оборудования, угрожающего аварией на рабочем месте, подачу к нему сырья, продукта и т.п. Отключи оборудование!



			
<p>При возгорании жира не заливай его водой. Прекрати его нагрев и накрой крышкой или другим предметом [плотной тканью], предотвратив доступ воздуха.</p>	<p>Не прикасайся к горячей поверхности плиты, или другого теплового оборудования водой.</p>	<p>Перед отключением от электрической сети: - выключи все конфорки и шкаф электроплиты; - обесточь оборудование при помощи рубильника</p>	<p>Закрой кран на трубопроводах газа, пара, горячей воды. После отключения газопользующих установок: снимите накипные клапаны с пробочных кранов</p>

Контроль за соблюдением работниками требований безопасности готовой продукции производства (ХАССП)



Семь
ОСНОВНЫХ
принципов
ХАССП

Заключение

В рамках данного исследования подробно был рассмотрен процесс организации работы школьной столовой на 30 посадочных мест.

Во второй главе была дана характеристика и проведен расчет работы столовой. Также были произведены технологические расчеты по нормам ГОСТА и методическим рекомендациям. По нормативным документам было рассчитано количество работников цеха, составлен график загрузки зала.

Помимо этого в исследовании был проведен расчет потребностей предприятия в производственных площадях на основе расчета потребности в персонале и оборудовании для каждого цеха.

Помимо этого в работе были рассмотрены основы охраны труда на производстве, а также условия контроля качества готовой продукции.

Для успешной и эффективной работы нужны новые, современные методы управления, новое оборудование. С целью экономии площади цеха, оборудование расставила таким образом, что технологические линии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов не пересекались между собой. Были закреплены навыки составлением плана-меню, производственной программой предприятия.