



*Курганский Техникум Сервиса и Технологии

Курсовой проект.

«Производственная программа участка по
производству салатов кулинарного цеха при
торговом центре (апрель)»

Студентка группы №570
Астафьева Кристина Александровна
Преподаватель: Воинкова Светлана
Александровна.

Курган 2015.

*разработать производственную программу для цеха по производству салатов при супермаркете.

***Цели курсового проекта:**

- * - изучить рынок данной продукции и спрос потребителей;
- * - рассчитать производственную мощность с учетом количества потенциальных потребителей и конкурентов в этой нише бизнеса.

*** Задачи курсового
проекта:**

- * Характеристика проектируемого предприятия
- * Характеристика проектируемого салатного цеха
- * Технологические расчеты

*** Вопросы для
рассмотрения**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; 2013.
2. Ратушный А.С., Старостина Л.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; 1983.
3. Шленская Т. В., Шабурова Г. В. Проектирование предприятия общественного питания; 2011.
4. Никуленкова Т.Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятия общественного питания; 2006.
5. Никуленкова Т.Т., Лавриенко Ю.И., Ястина Г.Н. Проектирование предприятий общественного питания. М.: «Колос», 2000.
6. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.; «Академия»; 2008г.
7. СанПиН «Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
8. Интернет источник <http://www.newreferat.com/ref-5909-6.html> требования к качеству готовых блюд.
9. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова Технология приготовления пищи .;Москва 2003

***Используемая
литература:**

- * Располагается в торговом центре, по ул. Коли Мяготина 145, время работы ТЦ с 9:30- до 22:00.
- * Расположен на одном этаже с торговым залом. Имеет удобную связь с заготовочными цехами, с моечной посуды и инвентаря, и с выходом в торговый зал.
- * Оснащено всеми необходимыми коммуникациями.
- * Руководство кулинарным цехом осуществляют начальник цеха, технолог и старшие по смене. Кулинарный отдел работает по ступенчатому графику, с 8:30- до 22:00.

*** Характеристика проектируемого кулинарного отдела:**

*** В торговом зале стеллажи расположены одной прямой линией, на стене висят яркие вывески салатной продукции**

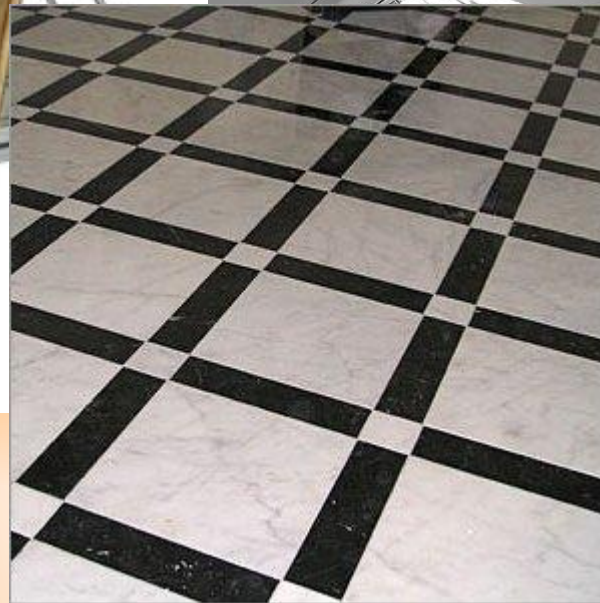


- * Салатный цех расположен в светлом помещении, окна выходят на северо-запад, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом и с заготовочными цехами
- * Цех имеет достаточное естественное освещение, а также искусственное для него в цехе используют люминесцентные лампы.
- * Цех снабжён горячей и холодной водой;
- * Организованы отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов, нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, оформления блюд.

*** Характеристика проектируемого салатного цеха:**

* Полы водонепроницаемые, покрыты глянцевой керамической плиткой, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям

В цехе организованы места для хранения ножей и досок, промаркированные в соответствии с санитарными



Расход сырья при централизованной выработке
полуфабрикатов
Таблица 1

Наименование сырья	Норма на 1000 жителей, (K)	Количество жителей, чел (N)	Расход сырья на жителей кг (P_c)
Овощи	75	46690	3501

***Технологические
расчёты**

Разбивка салатной продукции по ассортименту
Таблица 2

Блюда	от общего количества салатной продукции	
	в %	в кг
Салаты овощные	45	112,5
Салаты рыбные и из морепродуктов	25	62,5
Салаты мясные и из птицы	30	75

***Технологические
расчёты**

Производственная программа салатного цеха на октябрь 2015 года

Таблица 4

№ ТК	Наименование салатов	Кол-во продукции за день, кг	Ответственный за приготовление
1	2	3	4
<i>Салаты овощные</i>			
1	Салат Лесной	21,0	Дерягин И.Д.
2	Салат грибной с маслом	15,0	Селезнёва А.В.
3	Салат из квашенной капусты	16	Мальцева И.А.
4	Салат из моркови с зелёным горошком и орехами	20	Дерягин И.Д.
5	Салат свекольный	13,5	Мальцева И.А.
6	Винегрет овощной	23	Селезнёва А.В.
<i>Салаты рыбные и из морепродуктов</i>			
7	Салат рыбный с печень трески	10	Гаврилов А.А.
8	Салат креветочный	9	Селезнева А.В.
9	Салат крабовый	6	Мальцева И.А.
10	Салат вечерний	5	Дерягин И.Д.
11	Салат Гамбургский	10	Мальцева И.А.
<i>Салаты из мяса и курицы</i>			
15	Салат пражский	10	Гаврилов А.А.
16	Салат французский	12	Мальцева И.А.

«Утверждаю»

«10» апреля 2015 г.

Технологическая карта №1

Наименование изделия «Салат лесной»

Рецептура № 1

Наименование продукта	Норма продуктов на 1000, г.		Норма продуктов на 21,0 кг (нетто)
	Брутто	Нетто	
Картофель	709/461 ¹	300	6,300
Грибы консервированные	267	200	4,200
Огурцы свежие	204	200	4,200
Яйца	2 ¹ / ₂ шт	100	2,100
Майонез	200	200	4,200

¹-масса очищенного картофеля

Выход – 1000 г

Технология приготовления

Консервированные шампиньоны нарезанные кубиком смешивают с кубиками
или брусочками вареного картофеля, свежих огурцов, варёных яиц, нашинкованным

Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто

№ рецептуры		Итого:	
Наименование блюд			
Количество порций			
№ п/п	Наименование продуктов	брутто кг	нетто кг
1	2	3	4
1	Картофель отварной	36,451	24,300
2	Грибы консервированные	23,247	16,247
3	Огурцы свежие	6,528	6,400
4	Яйца	410шт	16,400
5	Майонез	30,800	30,800
6	Грибы отварные	6,210	4,725
7	Перец сладкий болгарский	5,870	4,400
8	Петрушка (зелень)	2,529	1,894
9	Сахар- песок	1,390	1,390
10	Соль пищевая	0,150	0,150
11	Лимон	1,815	1,125
12	Масло растительное	6,035	6,035
13	Капуста квашенная	16,000	11,200
14	Лук репчатый	7,285	6,374

Спасибо за
внимание!