



# \*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**



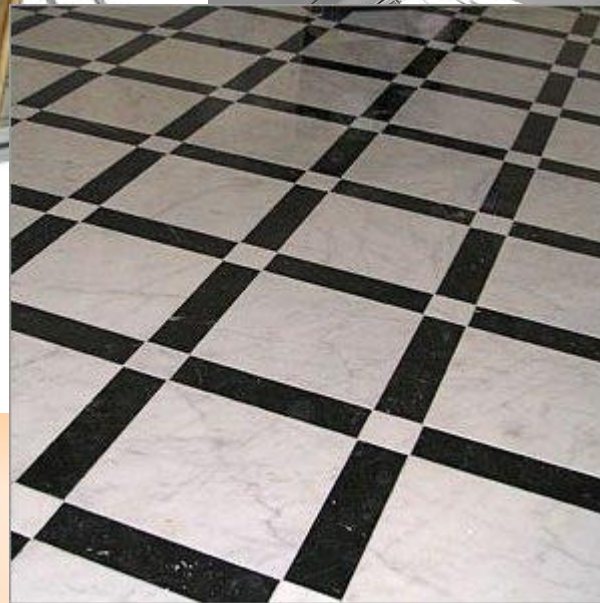
- \* Салатный цех расположен в светлом помещении, окна выходят на северо-запад, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом и с заготовочными цехами
- \* Цех имеет достаточное естественное освещение, а также искусственное для него в цехе используют люминесцентные лампы.
- \* Цех снабжён горячей и холодной 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 <sub>с</sub> )
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 <sup>1</sup>	300	6,300
Грибы консервированные	267	200	4,200
Огурцы свежие	204	200	4,200
Яйца	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт	100	2,100
Майонез	200	200	4,200

<sup>1</sup>-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!