

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

Кима А.Г.

Научный руководитель Громова И.Н.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

Цель данного исследования - разработка проекта школьной столовой на 30 посадочных мест.

Задачи исследования:

- ❑ Изучить характеристику предприятия, производства.
- ❑ Рассчитать производственную программу предприятия.
- ❑ Разработать фирменные блюда, рассчитать их пищевую ценность.
- ❑ Оформить ТТК.
- ❑ Произвести подбор торгово–технологического оборудования, инвентаря.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ



Столовая работает с
08.00-15.00,
рассчитана на 30
посадочных мест.
Находится в школе
№15



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	60	27	0,16
09-10	1,5	30	13	0,08
10-11	1,5	40	18	0,11
11-12	1,5	30	13	0,08
12-13	1,5	20	9	0,05
13-14	1,5	100	45	0,28
14-15	1,5	30	13	0,08
15-16	1,5	50	22	0,13
Итого посетителей за день			160	

Расчет пропускной способности зала

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

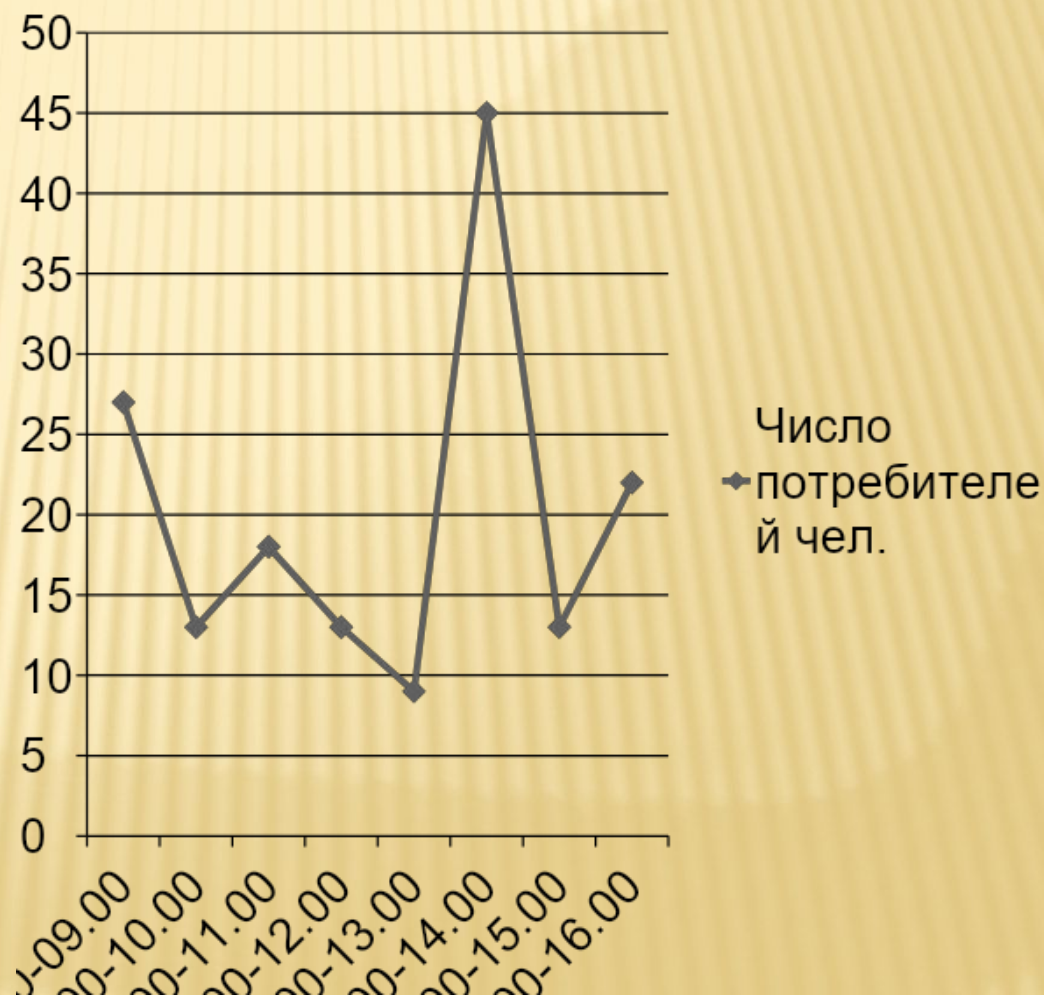
$$N_{\text{час}} = P \cdot R_{\text{ч}} \cdot C / 100$$

$N_{\text{час}}$ – 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	12.3
Жир топленый	3.26	3.26
~ Масса пассерованного лука	-	7.65
Томатное пюре	4.65	4.65
~ Масса пассерованного лука и томата	-	6.98
Выход полуфабриката	68,84	
Выход готового изделия		58,15

Выход полуфабриката. 68,84г

Выход готового изделия
58,15

Технологический процесс

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

Технико-технологическая карта.

«Подготовка сырья к работе:

Мясо промыть очистить от прожилок. Лук очистить и промыть.

Технология приготовления:

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

Требования к оформлению и подаче

Готовое блюдо выкладывают на тарелку около выбранного гарнира. В качестве гарнира могут быть: картофельное пюре, картофель отварной, отварной рис.

Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°C.

Органолептические показатели блюда «Поджарка из говядины»

Внешний вид	целые кусочки мяса, овощи сохранили форму нарезки
Цвет	темно-коричневый
Консистенция	Сочная, нежная.
Вкус и запах	Сочный, нежный. жареного мяса с запахом томатов.

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

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда на 100 г продукта:

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

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

на Поджарка из говядины

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «15» 08 2017 г.			
№ п/п	Продукты наименование		код	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	
1	Говядина	49,77	0,04977	450	22-39	
2	Лук репчатый	11,16	0,01116	140	1-56	
3	Жир топленый	3,26	0,00326	120	0-40	
4	Томатное пюре	4,65	0,00465	80	0-37	
5	Соль	4	0,004	20	0-80	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		58,15				25-52
Заведующий производством		54-22				
		51-00				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		58,15				
Заведующий производством Калькуляцию составил УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	П					Кудрявцев М. А.
	О					
	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
Фритюрница	ФЭ-20
Плита эл. Для жарения	ПЭ-024Н
Холодильное	
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



Инвентарь



I. Мясной цех

тазы

котлы

молоток отбойный

нож для рыбы

обвалочные ножи –

доска для обработки мяса

емкость для п/ф

емкость для специй

контейнера под мясо

фартуки резиновые

щетки для мытья мяса

Холодный цех

тазы алюминиевые

тазы нержавеющие

терки

противни алюминиевые, глубокие

ведра

ножи для чистки картофеля

Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда

ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Перед работой проверь освещенность помещения и рабочего места, устойчивость крепления и правильную работу оборудования



Не допускай к работе случайных и не обученных лиц. Не закальвай одежду булавками, не держи в карманах острые или бьющиеся предметы



По окончании работы выключи оборудование, разбери детали промой горячей водой. Закрой краны холодной и горячей воды



При наличии напряжения на корпусе, неправильном вращении частей агрегата или затопе - останови машину! Повесь предупреждающий плакат «Не включать»



Переданная тележка и стеллажи в направлении от себя

ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

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

Подбери завязки, не закальвай 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



Не поручай свою работу необученным и посторонним.



Не удаляй застрявшие клубни руками. Содержи рабочее место в чистоте, убирай с пола отходы, разлитую воду



Плита должна иметь бортику высоту не менее 10 см, предохраняющие от ожогов. Поручки должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не менее 10 см.



Устанавливать котлы на плиту и ставить их диски для работы, использовать для этого сухие полотенца. Предельные нормы переноски груза для женщин - 20 кг, для мужчин - 30 кг.



При поломках предохранительных клапанов, блокировочных устройств и других неисправностях, работу немедленно приостановить

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



Семь
основных
принципов
ХАССП

Заключение

За время исследования подробно был рассмотрен процесс организации работы школьной столовой на 30 посадочных мест.

Был 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