
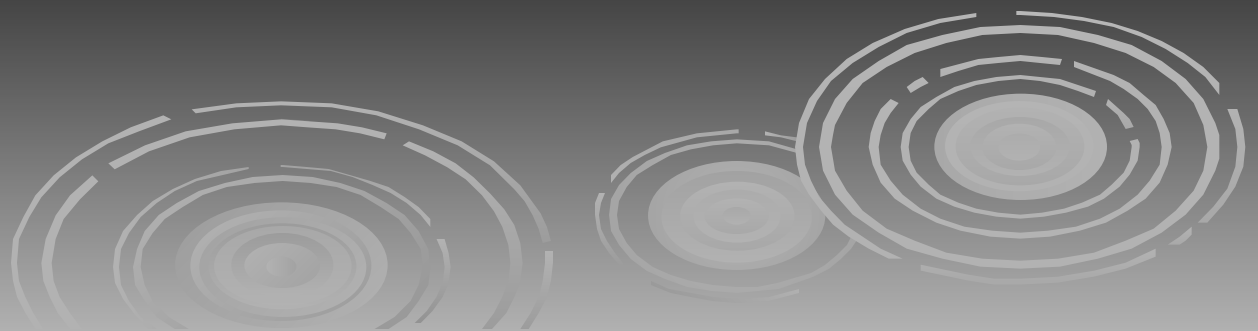


Приготовление блюд
из запеченной рыбы и
кулебяки из
дрожжевого теста в
ресторане высшей
категории



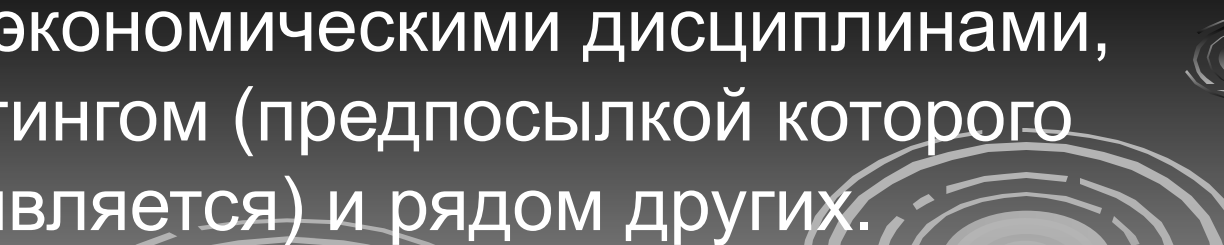
Введение

- ▣ **Высший класс** присваивается ресторанам и барам, имеющим оригинальные интерьеры, предоставляющим посетителям широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

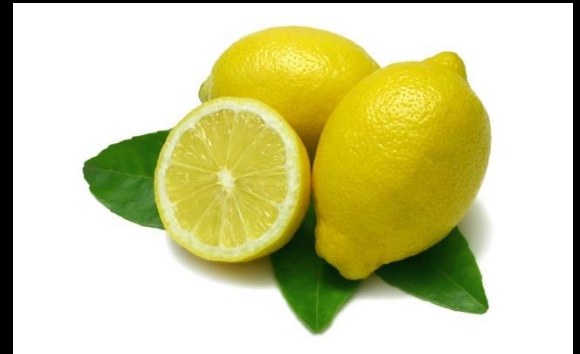
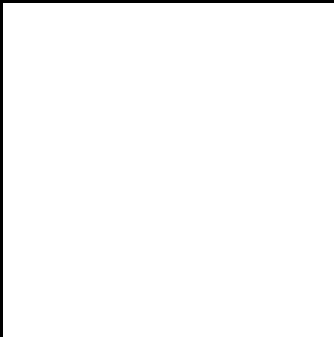


Товароведная характеристика сырья

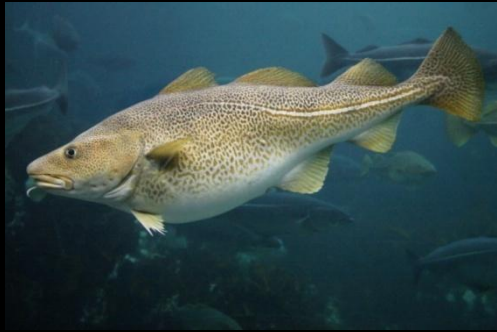
▣ **Товароведение (нем. *Warenkunde*)** — научная дисциплина, предметом которой являются потребительские свойства товаров, лежащие в основе их потребительной стоимости. Принадлежит группе прикладных экономических дисциплин, в составе которой развивается в тесном взаимодействии с учётно-экономическими дисциплинами, маркетингом (предпосылкой которого является) и рядом других.



Запеченный карп с картофелем



Красная рыба, запеченная в сливках

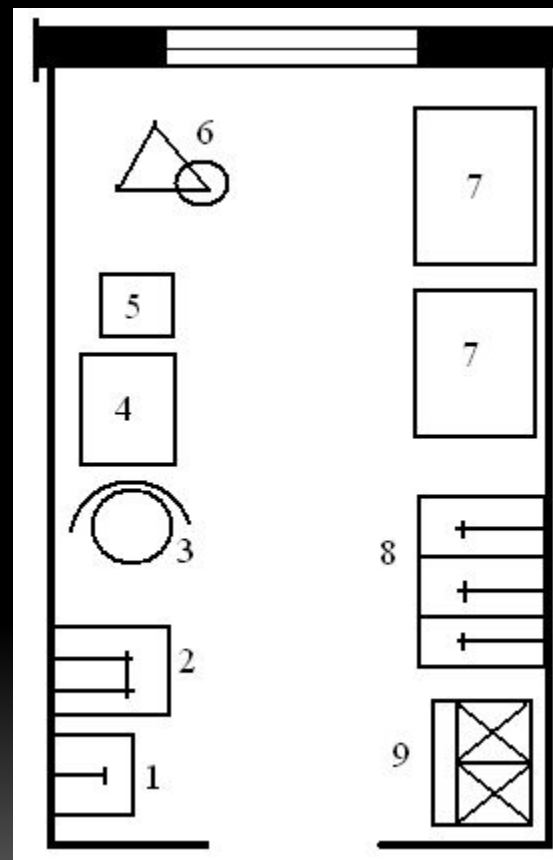


Закр́тый пирог (кулебяка) с МЯСОМ



Организация работы рыбного цеха

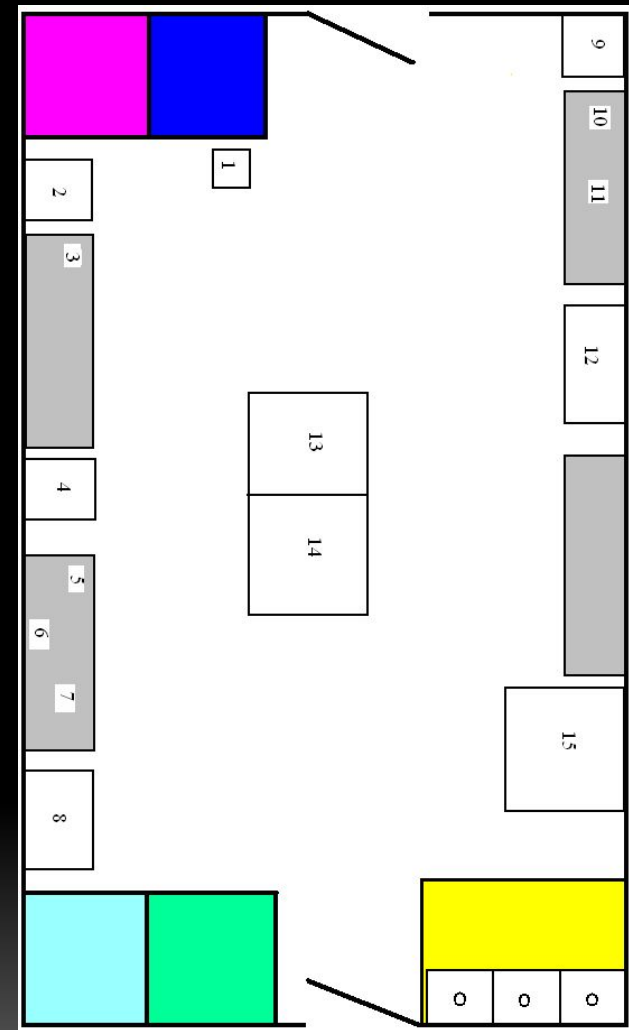
- Рыбный цех организуется при предприятиях общественного питания средней мощности с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы, рыбы.



1, 8 – раковины; 2 – моечная ванна; 3 – разрубочный стул; 4, 5, 7 – производственные столы; 6 – универсальный привод П-11; 9 – холодильный шкаф ШХ – 1,2С.

Организация работы кондитерского цеха

- **Кондитерский цех** предприятия выпускает кондитерские изделия в широком ассортименте из всех видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного), в том числе с кремом. Технологическая схема производства кондитерских изделий включает подготовку продуктов, замес теста, разделку и выпечку изделий, отделку, укладку в емкости, кратковременное хранение, транспортировку в экспедицию.



- | | | |
|---------|--------------------------------|-------------------------------------|
| розовое | помещение для просеивания муки | 1 - тестомес; |
| желтое | моечная посуда, инвентаря | 2 - взбивальная машина; |
| голубое | моечная для яиц | 3,7 - весы; |
| красное | кладовая готовых изделий | 4 - ларь для муки; |
| красное | холодильная камера | 5 - штатив для кондитерских мешков; |
| серое | рабочие столы | 6 - бачок для сиропа; |
| | | 8,12 - передвижные стеллажи; |
| | | 9 - электрическая плита; |
| | | 10 - мясорубка; |
| | | 11 - протирочная машина; |
| | | 13,14 - пекарские шкафы; |
| | | 15 - расстойный шкаф |

Калькуляция и учет

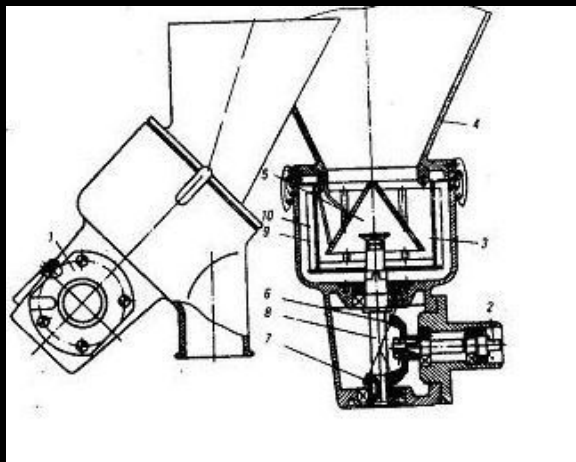
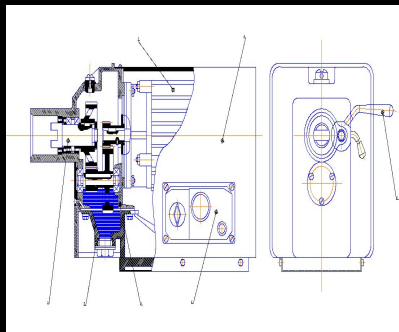
Фарш мясной с луком

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р. к.
	на	на , кг		
Говядина (котлетное мясо)	1258	12,58	300,00	3774,00
Маргарин	40	0,4	70,00	28,00
Лук репчатый	100	1,0	22,00	22,00
Мука пшеничная	10	0,1	17,00	1,70
Перец черный молотый	0,5	0,005	800,00	4,00
Соль	10	0,1	20,00	2,00
Петрушка (зелень)	10	0,1	100	10,00
Общая стоимость сырьевого набора на , р.к.	—	—	—	3 841,7
Стоимость , р.к.	—	—	—	384,17
Выход блюда в готовом виде, г	—	—	—	1 000

Кулебяка с мясом и луком

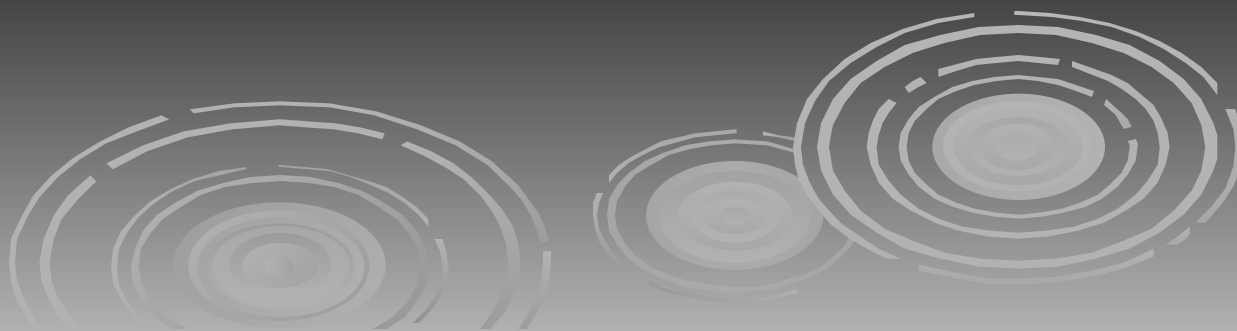
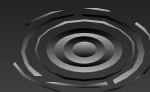
Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на	на , кг		
Мука пшеничная	4150	41,50	17,00	705,50
Сахар-песок	170	1,7	32,00	54,40
Маргарин столовый	100	1,0	70,00	7,00
Меланж	100	30 шт.	4,40	132,00
Дрожжи	100	1,0	100,00	10,00
Соль	50	0,5	20,00	10,00
Фарш мясной слуком	530	5,3	384,17	2036,10
Общая стоимость сырьевого набора на , р.к.	—	—	—	2955,00
Стоимость , р.к.	—	—	—	295,5
Наценка 56%, р.к.	—	—	—	165,48
Цена продажи изделия	—	—	—	460,98
Выход блюда в готовом виде, г	—	—	—	1 000

Оборудования предприятий общественного питания



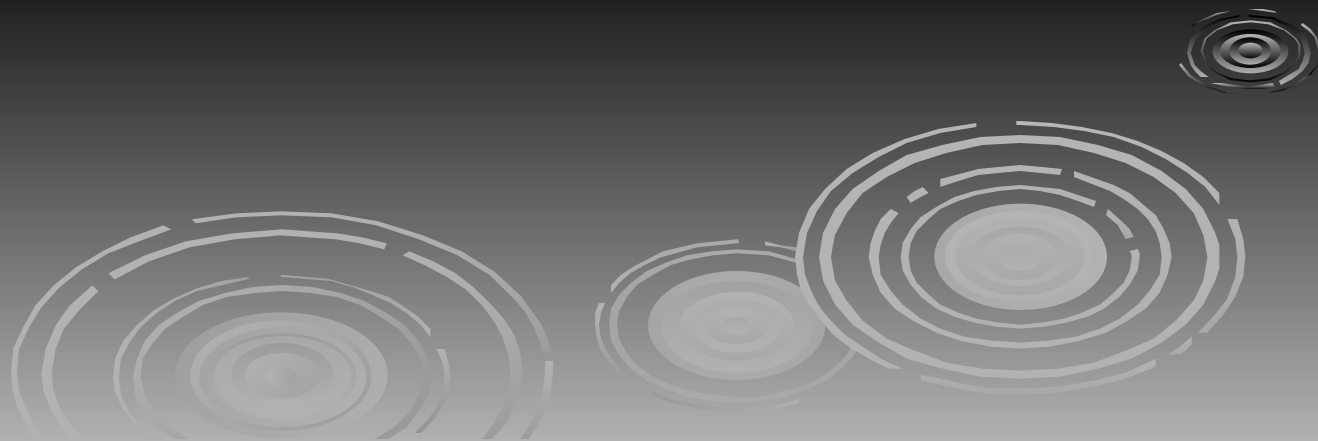
Правила санитарии, гигиены и охраны труда

- Личная гигиена на предприятии общественного питания или пищевого производства является неотъемлемой частью производственной санитарии предприятия.
- В производственную зону (кухню) предприятия допускается персонал только после прохождения санитарной подготовки: обследования на бациллоносительство и обязательного медицинского осмотра.
- К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.
- На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку правилам эксплуатации технологического оборудования, закрепленного за ним.
- При эксплуатации газоиспользующего оборудования повар до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамены в установленном порядке.
- Ногти должны быть коротко острижены, на производстве продуктов питания не допустимы нарощенные ногти. Часы, кольца, браслеты, кулоны и подвески следует снять.



Заключение

- Услуга питания представляет собой услугу по приготовлению, реализации и организации потребления блюд и изделия сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров и вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта в сочетании с организацией досуга.
- В данной экзаменационной работе мною были рассмотрены: технология приготовления блюд, организация производства детского кафе, правила санитарии и гигиены, а также охрана труда на предприятиях общественного питания. Были изучены способы расчета цены на произведенную продукцию.



Спасибо за внимание

Проект подготовила

Павлова А.А.

студентка группы № 8

