



Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Архангельский техникум водных магистралей им. С.Н. Орешкова»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Организация питания плавсостава атомного
ледокола в море Бофорта. Экипаж 89 человек
смешанный

Специальность: Товар судовой
Тема



Выполнил студент 34 группы

Суханов Семен

Руководитель: Куликов В.С.

Архангельск 2020

Цель : описать организацию питания плавсостава атомного ледокола в море Бофорта с экипажем 89 человек.

Задачи:

- 1. Изучить организацию рационального питания плавсостава;
- 2. Описать устройство и оборудование судового пищеблока;
- 3. Рассмотреть технику безопасности судового повара;
- 4. Описать организацию рабочего места.
- 5. Разработать суточное меню, технологические карты и сырьевую ведомость обеда плавсостава.



Камбуз



Оборудование

СанПиН

Охрана труда



Практическая часть работы



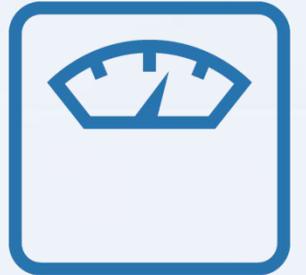
Суточное меню

Товароведная
характеристика сырья

Технологические карты
обеденных блюд

В зависимости от характера выполняемой работы человек затрачивает различное количество калорий:

- I - работники умственного труда — до 3000 ккал;
- II - работники механизированных предприятий - 3500 ккал;
- III - работники частично механизированных предприятий - 4000 ккал,
- IV - работники, занятые тяжелым физическим трудом - до 5000 ккал.



Режим питания на атомном ледоколе

Распорядок дня	Время судовое	
	На ходу	На стоянке
Завтрак	7.30-8.30	7.30-8.30
Перерыв на чай	10.00 – 11.00	10.00 – 11.00
Обед	12.30-13.30	12.00-13.00
Вечерний чай	15.30-16.30	15.30-16.30
Ужин	19.30-20.30	17.00-18.00



Меню



	<u>Завтрак 7:30- 8:30</u>	Вес в гр	Ккал
1	Ячневая каша на молоке	250	275,5
2	Какао со сгущ. мол. или чай с лимоном и сахаром	200 200/9	173 84,7
3	Сыр	50	160
4	Масло сливочное 82,5%	20	149,6
5	Яйцо вареное	40	62
6	Хлеб пшеничный	60	143,4
	Итого:	-	1050,2

	<u>Перерыв на чай: 10:00 – 11:00</u>	Вес в гр	Ккал
1	Чай с лимоном	200/9	56
2	Круассан с джемом	80	280
	Итого	-	336

Меню (продолжение)

<u>Обед 12:30-13:30</u>		Вес в гр	Ккал
1	Салат винегрет	200	258,2
2	Суп гороховый с копченостями	500	757
3	Котлета по – Киевски	128	430
4	Пюре картофельное	150	178,6
5	Кисель из клюквы	200	110,7
6	Хлеб ржаной	120	310,8
	Итого:	-	2045,3



<u>Вечерний чай:</u>			
<u>15:30 - 16:30</u>			
1	Кофе латте с сахаром	200	98
2	Шарлотка	230	447
3	Банан	170	163
4	Шоколад горький	15	81,15
	Итого:	-	789,15

Меню (продолжение)

	<u>Ужин: 19:30-20:30</u>	Вес в гр	Ккал
1	Салат из свежих помидоров и огурцов со сметаной	150	54,5
2	Треска, запеченная под молочным соусом с картофелем	315	487,1
3	Десерт: Творожно-ягодное суфле	150	200,1
4	Чай с сахаром	200	81,7
5	Вино белое сухое	50	65,3
6	Хлеб (ржаной)	60	155,4
	Итого:	-	1044,1
	Всего за сутки	-	5264,75



Примечание: чай в ассортименте

* - вино белое сухое подается в разбавленном виде 1:3 с водой.

Технологическая карта №1 Салат винегрет овощной

Наименование продуктов, сырья	Норма продуктов на 1 порцию.		Норма продуктов на 89 порций.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	57,8	40	5144,2	3560
Свекла	38,2	30	3399,8	2670
Морковь	25,2	20	2242,8	1780
Огурцы соленые	37,6	30	3356,4	2670
Капуста квашеная	42,8	30	3809,2	2670
Лук репчатый	37,6	30	3346,4	2670
Масло раст.-ое	20	20	1789	1780
Соль	-	2	178	178
Выход	-	200	-	17800



Температура при подаче 10-12°.
Срок реализации - при температуре: 4-2⁰С , 12 часов.

Б	Ж	У	Ккал
3,2	20	16,3	258,2

Технологическая карта №2 Суп гороховый

Наименование продуктов, сырья	Норма продуктов на 1 порцию.		Норма продуктов на 89 порций.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горох лущенный	70,5	70	6274	6230
Морковь	25	20	2225	1789
Петрушка(корень)	6,5	5	578,5	445
Лук репчатый	24	20	2136	1789
Грудинка копченая	40	35	3560	3115
Соль	3	3	267	267
Вода	400	400	35600	35600
Выход	-	500	-	44500



Температура при подаче 75°.
Срок реализации – в течении 3 часов

Б	Ж	У	Ккал
76,2	31,6	40,7	757

Технологическая карта №3 Котлета по-киевски

Наименование продуктов, сырья	Норма продуктов на 1 порцию		Норма продуктов на 89 порций.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе куриное	83	83	7387	7387
Масло сливоч.	30	30	2670	2670
Яйца	10	10	890	890
Хлеб пшенич.	28	25	2492	2225
Кулинарный жир	15	15	1335	1335
Соль	2	2	178	178
Перец	1	1	89	89
Масло сливоч.	10	10	890	890
Выход	-	128	-	11392



Температура при подаче 65-70°. Срок реализации – в течении 2 часов.

Б	Ж	У	Ккал
17	36,2	9,1	430

Технологическая карта №4 Картофельное пюре

Наименование продуктов, сырья	Норма продуктов на 1 порцию.		Норма продуктов на 89 порций.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	166	124,5	14774	11080,5
Молоко	23,7	22,5	2109,3	2002,5
Масло сливочное	9	9	801	801
Соль	-	3	-	267
Выход	-	150		13350



Температура при подаче 10-12°.
Срок реализации - при
температуре: 4-2⁰С , 12 часов.

Б	Ж	У	Ккал
3	7,8	24,2	178,6

Технологическая карта №5 Кисель из клюквы

Наименование продуктов, сырья	Норма продуктов на 1 порцию.		Норма продуктов на 89 порций.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Клюква	21	20	1869	1780
Крахмал картофельный	20	20	1780	1780
Сахар	16	16	1424	1424
Вода	188	188	16732	16732
Выход		200		17800



Температура при подаче 10-14°.
Срок реализации - при температуре:
4-20С , 12 часов.

Б	Ж	У	Ккал
0,2	0	27,5	110,7

В соответствии с постановленной целью были реализованы следующие задачи:

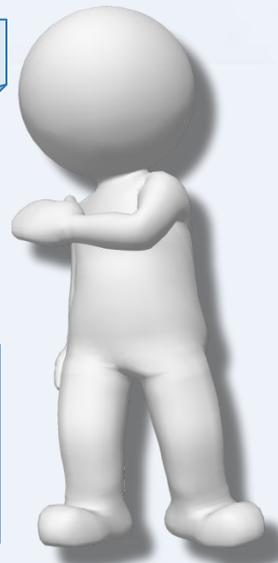
1. Изучил организацию рационального питания плавсостава; ✓

2. Описал устройство и оборудование судового пищеблока; ✓

3. Рассмотрел технику безопасности судового повара; ✓

4. Описал организацию рабочего места; ✓

5. Составил суточное меню, технологические карты и сырьевую ведомость обеда плавсостава ✓



Спасибо за внимание!

