

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	13,5	6	0,68
09-10	1,5	13,5	6	0,68
10-11	1,5	13,5	6	0,68
11-12	1,5	13,5	6	0,68
12-13	1,5	13,5	6	0,68
13-14	1,5	100	45	0,517
14-15	1,5	13,5	6	0,68
15-16	0,5	4,5	6	0,68
Итого посетителей за день			87	

Расчет пропускной способности зала

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

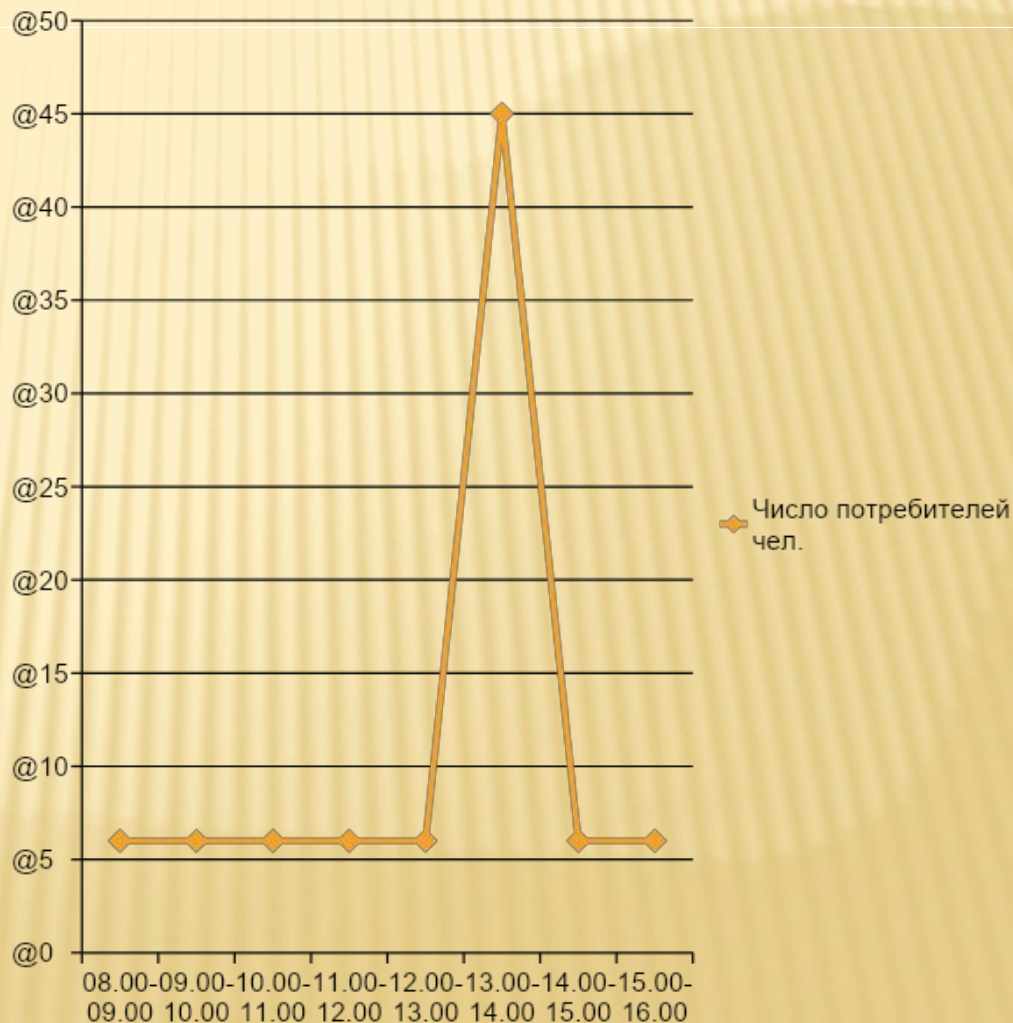
$$N_{\text{час}} = P \cdot R_{\text{ч}} \cdot C / 100$$

$N_{\text{час}}$ – 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		38,15

Выход полуфабриката. 68,84г

Выход готового изделия
38,15

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

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

Порядковый номер калькуляции, на Поджарка из говядины			№ 1		
дата утверждения			от «15» 08 2017 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Говядина	49,77	0,04977	350	17,4195
2	Лук репчатый	11,16	0,01116	50	0,558
3	Жир топленый	3,26	0,00326	70	9
4	Томатное пюре	4,65	0,00465	20	0,093
5	Соль	4	0,004	10	0,04
6	Говядина	49,77	0,04977	350	17,4195
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		54			27-11
Заведующий производством		54-22			
		51-00			
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		55-00			
Заведующий производством Калькуляцию составил УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	П				Кудрявцев М. А.
	О				
	Д				
	П				
	И				
	С				
	Б				
					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

