

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

---

Кафедра технологии общественного  
питания и переработки  
растительного сырья

**Б1.В.ДВ.01.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НАРОДОВ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Методические указания для выполнения семинарских и  
практических занятий**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника  
бакалавр

Уфа 2024

Рекомендовано к изданию методической комиссией факультета методической комиссии факультета пищевых технологий 21 марта 2024 г. (протокол № 8)

Составитель к.б.н., ст.преп. Никулина Н.Ш.

Ответственный за выпуск:

Зав.кафедрой ТОП и ПРС к.т.н., доцент Калужина О.Ю.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
Практическое занятие №1. Кадровый состав предприятий общественного питания.....	4
Практическое занятие №2. Составление калькуляционной карточки.....	8
Практическое занятие №3. Современные тенденции развития ресторанов в России.....	10
Практическое занятие №4. Составление меню.....	10
Практическое занятие №5 Составление технико-технологической карты...	
Практическое занятие №6. Новые направления и технологии производства блюд в сфере ресторанной индустрии.....	10
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	12

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

### *Кадровый состав предприятий общественного питания*

#### *Цель работы*

Освоить кадровый состав предприятий общественного питания и изучить их основные обязанности

#### *Общие сведения*

Согласно ГОСТу, персонал предприятий общественного питания подразделяют на обслуживающий, производственный и административный.

К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: администратор зала, официант, бармен, сомелье, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии и т.д.

К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, повар и т.д.

К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, менеджер по производству и др.

Ознакомимся с должностными инструкциями некоторых кадров подробнее.

**Главный бухгалтер** выполняет следующие обязанности: осуществляет организацию бухгалтерского учета хозяйственно-финансовой деятельности и контроль за экономным использованием материальных, трудовых и финансовых ресурсов, сохранностью собственности организации; формирует в

соответствии с законодательством о бухгалтерском учете учетную политику, исходя из структуры и особенностей деятельности организации, необходимости обеспечения ее финансовой устойчивости.

**Калькулятор** выполняет на основе действующих рецептур, закупочных цен, торговых наценок калькуляции на реализуемую продукцию общественного питания и определяет цену на отпускаемую продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).

**Швейцар** оказывает посетителям помощь при входе и выходе; информирует посетителей о размещении залов и наличии свободных мест; информирует посетителей о местонахождении ближайших предприятий общественного питания; по просьбе посетителей осуществляет вызов такси; приводит в порядок вестибюль, осуществляет протирку стекол, стен в тамбуре и подъезде.

**Кладовщик** осуществляет прием в кладовую пищевого сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, производит их взвешивание для целей учета; подготавливает пищевое сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию к выдаче.

**Повар 2-го разряда** осуществляет правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебoreзательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

**Повар 3-го разряда** должен знать рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила комплектаций, сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов и котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов; признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря; рецептуру и технологию про-

изводства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

**Повар 4-го разряда** должен знать: рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение и правила эксплуатации технологического оборудования.

**Повар 5-го разряда** должен знать: рецептуру и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов порционирования блюд и кулинарных изделий; оформление и подачу блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; товароведную характеристику сырья, в том числе новые и нетрадиционные виды, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке; основные критерии безопасности кулинарной продукции; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке; действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления меню, заявок на продукты.

**Повар 5-го разряда** должен обладать навыками по изготовлению и подаче блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей.

**Повар 6-го разряда** должен знать рецептуру и технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет, блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам;

изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказанных фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся; основы рационального питания; товароведную характеристику сырья, в том числе новые и нетрадиционные виды, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке; органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой продукции; основные критерии безопасности продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке; ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств блюд; особенности изготовления и подачи национальных и блюд иностранных кухонь; правила планирования, оформления и подачи блюд при обслуживании банкетов, торжественных и ритуальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей; действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления меню, заявок на продукты.

**Шеф-повар** (зав. производством) руководствует производственно-хозяйственной деятельностью подразделений по производству продукции общественного питания и обеспечивает ритмичный выпуск продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества.

**Задание.** Студентам необходимо определиться с типом предприятия об-

щественного питания (на выбор) и описать ее кадровый состав по функциональным группам.

### ***Контрольные вопросы***

1. Какие категории работников относятся к обслуживающему персоналу, перечислите их основные обязанности?
2. Какие категории работников относятся к административному персоналу, перечислите их основные обязанности?
3. Какие категории работников относятся к производственному персоналу, перечислите их основные обязанности?

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2**

### **Составление калькуляционной карточки**

#### ***Цель работы***

Освоить составление калькуляционной карточки

#### ***Общие сведения***

Калькуляционная карточка предназначена для определения продажной цены блюда (изделия).

Продажная цена готовой продукции состоит из следующих элементов – стоимости сырья, использованного для ее изготовления, торговой наценки, покрывающей все расходы организации предприятия и включающей норму планируемой части прибыли.

Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо или изделие на основании данных бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

Расчет продажной цены блюда (изделия) производится специалистом (бухгалте-



ром или экономистом) в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".

В калькуляционной карточке необходимо указать сырьевой набор продуктов (их наименование и количество).

Основными документами при калькулировании блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Перечень действующих сборников приведен в Письмах Минторга Российской Федерации от 07.06.1999 г. N 21-9/410, Роскомторга от 15.07.1996 г. N 1-806/32-9.

Однако в сборниках рецептур, как правило, указывается набор сырьевых продуктов при стандартных условиях. На практике же нередко случается, что стандартные условия отличаются от фактических, например, повышенный уровень влажности в кладовой, способный значительно повлиять на определенные свойства продуктов, в т. ч. вес.

При такой ситуации, естественно, в производство следует отпускать продуктов либо больше, либо меньше, чем указано в сборниках рецептур, иначе говоря, требуется определенная корректировка норм закладки. Так как самостоятельно изменить эти нормы организация не вправе, то изменения в свойствах продуктов, произошедших в результате изменения условий хранения, корректируется скидками (накидками) при передаче в производство.

В таких случаях калькуляционная карточка на блюдо заполняется исходя из норм закладки сырья, затем отдельной строкой производится корректировка продажной цены с учетом скидки или надбавки.

Калькуляционная карточка может составляться на одну порцию или на 100 блюд, в последнем случае продажная цена одной порции блюда (изделия) будет определена более точно. Рассчитав продажную цену какого-либо блюда (изделия), бухгалтер-калькулятор подтверждает сделанный расчет своей подписью, кроме того, правильность установленной цены заверяется подписями заве-

дующего производством и руководителя организации общественного питания.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур, дата составления калькуляции или ее изменения, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Если калькуляция составляется на первое блюдо, отпускаемое с мясом, фрикадельками или рыбой, вес этих продуктов указывается отдельно через дробь, например, 40/300. В отношении вторых блюд может действовать такое правило: указывается вес основного блюда, гарнира и подливки или соуса, например, 100/80/25, где 100 грамм - это вес основного блюда, 80 грамм - вес гарнира и 25 - вес соуса или подливки.

### ***Задание***

Студентам необходимо выбрать 2 любых блюда со сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и определить ее продажную стоимость, заполнив калькуляционную карточку. Форма бланка карточки приведена в приложении А.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3**

### **Современные тенденции развития ресторанов в России**

#### ***Цель работы***

Освоить современные тенденции развития ресторанов в России.

#### ***План практического занятия***

1. Темпы развития предприятий общественного питания в России
2. Современные темпы развития ресторанов национальной кухни
3. Основные тенденции развития ресторанов быстрого питания

4. Рестораны авторской кухни – особенности и перспективы развития
5. Наиболее крупные рестораны г. Уфы, характеристика их деятельности
6. Современное состояние и развитие предприятий с выездным обслуживанием

### ***Библиографический список***

1. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М. : Академия, 2012. - 239 с.
2. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=261600>
3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 205 с. – Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?IZTBULmUWwsmXytQ&161250000661&13>
4. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений начального проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд. стер. - М. : Академия, 2006. - 223 с.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4**

### **Составление меню**

#### ***Цель работы***

Изучить аспекты составления меню

#### ***Общие положения***

Слово «меню» происходит от французского *тепи* и означает расписание блюд и напитков. Меню образно называют полномочным представителем предприятия общественного питания, осуществляющим постоянную связь этого предприятия с гостями

Меню - это перечень расположенных в определенной последовательности

холодных и горячих закусок, суповых и вторых горячих блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, десертов, имеющих в продаже в данном заведении с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав ингредиентов.

При составлении меню в него включают традиционные, новые и фирменные блюда, соответствующие спросу потребителей. Кроме того, учитываются и другие факторы: наличие сырья; сезонность используемых продуктов - контингент потребителей; стоимость питания; время обслуживания (завтрак, обед, ужин); метод обслуживания (с официантами, самообслуживание) - формы обслуживания (бизнес-ланч, шведский стол, банкет свадьба и т.д.); специализация кухни, уровень квалификации поваров, наличие необходимого оборудования; режим работы предприятия общественного питания.

С точки зрения используемого сырья меню включает следующие блюда: рыбные, из морепродуктов, мясные, из птицы дичи овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные. Эти блюда могут быть приготовлены с применением различных способов кулинарной обработки: отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

#### Правила составления меню

Основными нормативными документами при разработке меню являются действующие сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. В том случае, если используемые в меню блюда отсутствуют в сборниках рецептур, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другую нормативную документацию на данные блюда.

При составлении меню учитывают фактор сезонности: в летний период в него включают холодные супы (окрошка, ботвинья и т.д.), а в осенне-летний период — большое количество блюд из овощей. Другой фактор — метод обслуживания также учитывают при составлении меню: в него включают блюда, качество которых не снижается при отпуске с мармитов, а также блюда, не требующие трудоемкого оформления и порционирования при отпуске.

Меню должно содержать следующую информацию: выход блюда (в г), его

наименование, цену. Для салатов и соусов выход блюда указывают одной цифрой, а для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, — дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, в меню указывают массу каждого вида гарнира.

Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

При составлении меню (ресторана, кафе, бара) соблюдается строгая последовательность предложения блюд:

фирменные блюда (независимо от того, к какой группе блюд они относятся, - холодные, суповые, вторые горячие, сладкие и т.д.);

холодные блюда и закуски, молочные продукты; в меню после соответствующих холодных блюд включают салаты в зависимости

от исходного сырья (рыбные салаты — после рыбных холодных блюд, мясные - после мясных холодных блюд и т.д.); при наличии большой группы салатов их ставят в меню перед мясными холодными блюдами; горячие закуски;

супы (от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким);

вторые (основные) блюда (отдельно рыбные, мясные, из птицы и дичи, из овощей) - отварные, жареные, запеченные, натуральные, в соусе;

сладкие блюда (вначале горячие, затем холодные); напитки (безалкогольные, горячие, алкогольные). В ресторанах класса люкс в меню включают 9... 13 наименований фирменных блюд, высшего класса - не менее трех, первого класса - не менее двух, рыбных ресторанах - 1 ...2, в ресторанах с концертной программой - 3...5 наименований.

В ресторанах класса люкс и высшего класса в меню включают преимущественно оригинальные, изысканные заказные и фирменные блюда. В меню ресторанов первого класса должен быть разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

В ресторанах помимо меню указанных выше видов потребителям предоставляются:

- меню бизнес-ланча - для быстрого обслуживания посетителей в будние дни с 12 до 16 ч, когда им предлагают выбор из 3...4 наименований холодных закусок, 2...3 супов, 4...5 вторых блюд, 1 ...2 сладких блюд, 2...3 наименований горячих и холодных напитков, хлебобулочные изделия. Включаются блюда из меню со свободным выбором кушаний по более низким ценам, чем при индивидуальном заказе. Стоимость бизнес-ланча заранее определена;

- меню воскресного бранча - для обслуживания семейных обедов в воскресные дни в период с 12 до 16 ч на основе шведского стола; характеризуется обширным ассортиментом холодных блюд и закусок с отдельно выделенным десертным столом. Стоимость бранча заранее определена, в нее включают стоимость бокала вина или шампанского;

- банкетное меню - формируется на основе заказа, поступившего от организатора данного мероприятия, с учетом вида банкета (свадьба, юбилей, день рождения) и времени его проведения. Ассортимент холодных закусок определяется из расчета  $\frac{1}{2} > \frac{1}{3}$  или  $\frac{1}{4}$  порции на человека, одной горячей закуски, 1 ...2 горячих блюд, десерта, фруктов, горячих напитков. Количество блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика. Банкетное меню может иметь несколько вариантов: банкет за столом - может быть во время завтрака, обеда или ужина, причем ассортимент зависит от вида обслуживания:

- банкет с полным обслуживанием официантами - ассортимент холодных блюд и закусок ограничен, их заказывают в размере порции;

- банкет за столом с частичным обслуживанием официантами - ассортимент закусок широкий, их заказывают в размере полупорций или порции на человека;

- банкет-обед - предполагает наличие в меню суповых блюд - бульона, солянки, а также одного-двух наименований вторых блюд, десерта (фрукты, мороженое, желе, кондитерские изделия), черного кофе;

- банкет тематических мероприятий (встреча Рождества, Нового года, 8

Марта и др.); меню новогоднего стола включает шампанское, фрукты, орехи, конфеты, новогодний торт; рождественского (и новогоднего) стола — блюда, приготовленные в целом виде: гусь, утка, индейка, поросенок фаршированные;

- банкет типа фуршет (гости едят стоя) — обилие холодных закусок, приготовляемых небольшими порциями, и ограниченное количество горячих блюд; в меню включают также мороженое, фрукты, штучные кондитерские изделия, кофе;

- банкет-коктейль - канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, сосиски-малютки и т.п.;

- банкет-чай - фрукты, торты, пирожное, печенье, варенье, горячие напитки.

В меню всех видов банкетов включают безалкогольные напитки в соответствии с подаваемыми блюдами.

В барах ассортимент зависит от их класса. В барах класса люкс и высшего класса в меню должен быть ассортимент коктейлей, пуншей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящих из заказной и фирменной, в том числе национальной, продукции в соответствии со специализацией.

В барах первого класса в меню включаются коктейли, напитки, десерты и закуски несложного приготовления. Наряду с ними также должны быть заказные и фирменные коктейли, напитки, кулинарная продукция.

Меню баров формируется также в зависимости от их специализации.

В меню пивных баров кроме пива включают бутерброды с мясной и рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, сыры, брынзу, соломку-палочку, сушки соленные с тмином, крекеры соленные, крокеты, галеты с солью и тмином.

В меню винных баров наряду с винами, ликерами, коньяками, коктейлями, крошонами, грогами, пуншами и т.п. включают бутерброды, волованы с гастрономическими продуктами, кондитерские изделия, фрукты, миндаль, фисташки.

В меню коктейль-баров должны быть коктейли (крепкие, десертные, игри-

стые, с фруктами, яйцом, слоистые, фруктовые, молочные), крошоны, пунши, гроги, глинтвейны, коньяки, вина игристые, а также бутерброды, волованы, сливки, маслины, соленый миндаль, фрукты свежие и засахаренные, кондитерские изделия, мороженое, горячие и холодные напитки.

В меню молочных баров включают молочные и сливочные коктейли, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки.

В меню витаминных баров должны быть тонизирующие напитки (отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад), фруктово-ягодное пюре, соки, молочно-фруктовые напитки, а также салаты из овощей, фруктов, ягод, физы, sherbet, кондитерские изделия.

Меню кафе характеризуется широким ассортиментом горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и ограниченным ассортиментом горячих блюд несложного приготовления. В меню кафе включают также кисломолочную продукцию и блюда из молочных продуктов; здесь, как правило, более узкий, чем в столовых, ассортимент холодных блюд и закусок. Суповые блюда включают лишь в меню универсальных (бульоны с различными гарнирами) и молочных кафе (молочные супы). Фирменные блюда готовят в универсальных кафе, молодежных, кафе-кондитерских, кафе-мороженых и детских кафе.

В меню кафе перечень кушаний рекомендуется начинать с горячих (не менее десяти наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

Каждое предприятие вправе самостоятельно определять ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

Рекомендуемый ассортиментный минимум блюд и напитков для разных типов предприятий приведен в учебнике Шленская Т.В. «Проектирование предприятий общественного питания».

### ***Задание***

Составить меню для различных типов предприятий (по вариантам), пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-



ственного питания согласно заданию, учитывая ассортиментный минимум для разных типов предприятий.

### ***Контрольные вопросы***

1. Что такое меню?
2. Какие факторы учитываются при составлении меню?
3. Правила составления меню?
4. Какие виды меню существуют?

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5**

### **Составление технико-технологической карты**

#### ***Цель работы***

Освоить составление технико-технологических карт

#### ***Общие положения***

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д.

В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептов для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных

карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

**Технологическая карта** - это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта.

Технологическая карта (ТК) должна отвечать на вопросы:

1. Какие операции необходимо выполнять
2. В какой последовательности выполняются операции
3. С какой периодичностью необходимо выполнять операции (при повторении операции более одного раза)
4. Сколько уходит времени на выполнение каждой операции
5. Результат выполнения каждой операции
6. Какие необходимы инструменты и материалы для выполнения операции.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий,готавливаемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда.

В картах указывается точная информация - вес ингредиента брутто и нетто. Брутто - это вес неочищенного продукта (зубчика чеснока, лимона и т.п.. Нетто - вес продукта очищенного, готового к использованию. Кроме того, в рецептуре часто указывается тип и порядок первичной обработки продуктов перед их использованием.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса

приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

### Технологическая карта

#### Лицевая сторона

Наименование блюда: Рецепт 598 «Бефстроганов с картофелем жареным»  
(Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1983)

Наименование продукта	Норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
		100	90	70	50	40	30
		количество продуктов, кг (нетто)					
Говядина (вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски заднегрудной части)	119	11,9	10,71	8,33	5,95	4,76	3,57
Маргарин столовый	10	1,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3
Мука пшеничная	5	0,5	0,45	0,35	0,25	0,2	0,15
Сметана	30	3,0	2,7	2,1	1,5	1,2	0,9
Соус «Южный»	4	0,4	0,36	0,28	0,2	0,16	0,12
Томат-пюре	15	1,5	1,35	1,05	0,75	0,6	0,45
Лук репчатый (пассерованный)	18	1,8	1,62	1,26	0,9	0,72	0,54
Картофель на гарнир (№ 762)	150	15	13,5	10,5	7,5	6	4,5
Выход	75/75/15						

#### Краткое описание технологического процесса

Вырезку, мякоть толстого и тонкого края (верхнюю и внутреннюю) части задней ноги (говядина) нарезают в поперечном направлении к расположению мышечных волокон брусочками размером 30-40 мм весом 5-7 г, посыпают со-

лью, перцем, обжаривают на хорошо разогретой сковороде в течение 3-5 мин, добавляют пассерованный лук, заливают сметанным соусом, соусом «Южный» и доводят до кипения. При отпуске посыпают зеленью петрушки.

На гарнир дополнительно подают гренки, крутоны из белого хлеба или слоеного теста. Можно готовить без соуса «Южный» и томата, но при этом соответственно должна увеличиваться закладка сметаны.

### **Качественная оценка готового блюда**

Внешний вид - мясо нарезано поперек волокна кусочками равной толщины, обжарено равномерно до появления румяной корочки. Цвет мяса - от серого до коричневого. Запах - характерный для жареного мяса. Вкус - свойственный жареному мясу. Консистенция: кусочки сочные, хорошо прожаренные, без хруста. Вес готового блюда (в г) - 300, в том числе: мясо - 75, соус - 75, гарнир - 250. Мясо подают с соусом, гарнир укладывают сбоку горкой.

### **Трудоемкость приготовления блюда**

Коэффициент трудоемкости блюда без гарнира - 1,3 условных блюда. Коэффициент трудоемкости основного гарнира на одно блюдо из сырья - 0,7 условных блюда, из полуфабрикатов (очищенного картофеля) - 0,2.

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень п/п, которым дано право производить, реализовать данное блюдо.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сы-

рье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов»), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Пример ТТК представлен ниже.

«УТВЕРЖДАЮ»  
ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА  
\_\_\_\_\_К. ИВАНОВ  
«\_\_»\_\_\_\_\_2018 года

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**  
**на курицу, тушенную с грибами**

**1 Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Курица, тушеная с грибами», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

**2 Перечень сырья**

2.1. Для приготовления курицы, тушенной с грибами, используют следующее сырье:

Мясо птицы - ГОСТ 21784

Маргарин - ГОСТ 240

Картофель свежий продовольственный - ГОСТ 26545

Морковь столовая свежая - ГОСТ 26767

Лук репчатый свежий - ГОСТ 27166

Шампиньоны свежие культивируемые - РСТ РСФСР 608-79 или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления курицы, тушенной с грибами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

### 3 Рецепттура

#### 3.1. Рецепттура блюда «Курица, тушенная с грибами»

Наименование сырья (г)	Масса брутто	Масса нетто (г)
Курица	160	109
Маргарин	3	3
Картофель	187	140
Мор кош.	44	35
Шампиньоны свежие	118	90
Масса отварных грибов	-	45
Маргарин	5	5
Масса жареных грибов	-	45
Лук репчатый	30	25
Маргарин	5,5	5,5
Масса пассерованного лука	-	12,5
Бульон или вода	130	130
Масса тушеной курицы	-	75
Масса гарнира	-	275
Выход готового блюда (1 порции)	-	350

### 4 Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Курица, тушенная с грибами» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания (1983 г.).

4.2. Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, нашинкованный пассерованный лук, лавровый лист, соль, перец. Затем заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности (40-50 мин). За 8-10 мин до окончания тушения добавляют жареные грибы.



## 5 Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «курица, тушенная с грибами» должно подаваться в горшочке, в котором изготавливалось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

5.3.Срок реализации курицы, тушенной с грибами, при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

## 6 Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны

Консистенция - мягкая, сочная

Цвет - желтый с оранжевым оттенком

Вкус - умеренно соленая с привкусом жареных грибов

Запах - тушеной курицы с овощами и жареных грибов

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) - 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) - 3,1

Массовая доля соли, % (не более) - 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более -  $1 \times 10^6$  Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г - 0,01 Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г - 1,0 *Proteus* не допускается в массе продукта, г - 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г – 25.

## 7 Пищевая и энергетическая ценность

(в 350 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал / кДж
7,35	7,17	7,11	122/510

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_ Петров А.

### Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

**Отраслевые стандарты (ОСТы)** являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

**Технические условия (ТУ)** разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Пример ТУ на полуфабрикат «Котлеты домашние» в

табл. 10.

**Технологические инструкции (ТИ)** вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями).

Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

### **Стандарты предприятий (СТП)**

СТП разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

Проект СТП согласовывают с территориальной санэпидслужбой. Утверждает СТП руководитель предприятия на срок, определяемый им.

Технологический процесс, изложенный в СТП, должен обеспечить показатель и требования безопасности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.

Нормативно-технологическая документация способствует обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества продукции, правильной организации технологического процесса производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Требования к нормативным документам должны основываться на современных достижениях науки, техники и технологии.

Предприятия, получающие полуфабрикаты, также должны иметь отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, что позволяет им проверить качество полуфабрикатов при их приемке, правильно организовать кратковременное хранение и использование полуфабрикатов.

**Задание 1.** Выписать из сборника рецептур технологическую карту блюда.

**Задание 2.** Составить ТТК на фирменное блюдо.

***Контрольные вопросы***

1. На какие блюда разрабатывают ТТК?
2. Какие разделы включает ТТК?
3. Что относится к нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6****Новые направления и технологии производства блюд в  
сфере ресторанной индустрии*****Цель работы***

Изучить новые направления и технологии производства блюд в сфере ресторанной индустрии.

***План практического занятия***

1. Необычные рестораны мира.
2. Современные виды кофе: их характеристика, способы приготовления.
3. 10 опасных блюд мира.
4. Новые виды мороженого.
5. Мишленовские рестораны.
6. Молекулярная кухня: связь науки с кулинарией.
7. Опасные пищевые добавки.
8. Суши и роллы: вред и польза.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов: учебное пособие для студентов высш. учеб. заведений, обуч. по направлениям подготовки: бакалавров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания; 260100 "Продукты питания из растительного сырья" / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол: ТНТ, 2013. - 287 с.

1. Васюкова, А.Т.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов РФ.-2-е изд.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 208 с.

2. Дубровская, Н. И.Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Н. И. Дубровская. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 237 с.

3. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=469955>

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России под ред. Соколова В.Л. Режим доступа: [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)

	Номер документа	Дата составления
КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА	39	20.06.02

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№1 от 20 июня 2002 г.			№2 от «    » _____ г			№3 от «    » _____ г			№4 от «    » _____ г			№5 от «    » _____ г			№6 от «    » _____ г		
Но- мер по по-	Продукты		Норма, кг	цена, руб.ко п	сумма, руб. коп	Норма, кг	цена, руб.ко п	Сумма, руб.ко п	норма, кг	Цена, руб.ко п	Сумма, руб.ко п	Норма, кг	цена, руб.ко п	Сумма, руб.ко п	Норма, кг	цена, руб.ко п	сумма, руб.ко п	норма, кг	Цена, руб.ко п	сумма, руб.ко п
	Наименование	Код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Свекла свежая	011	0,032	51-00	1-63															
2	Свекла протертая	012	0,033	100-00	3-30															
3	Морковь	032	0,02	60-00	1-20															
4	Масло растительное	051	0,007	120-00	0-84															
5	Сахар	100	0,005	25-00	0-13															
6	Соль	101	0,003	12-00	0-04															
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	714-00	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка 180 %, руб. коп			12-86																	
Цена продажи блюда, руб. коп			20-00																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100																	
Заведующий производством		<b>ПОДПИСЬ</b>	Кузнецов																	
Калькуляцию составил			Васильев																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Фролов																	







