

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

И. М. Титова

**СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие по лабораторным работам
для студентов магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 664.95

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Титова, И. М.

Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие по лабораторным работам для студ. магистратуры по напр. подгот. 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 22 с.

Учебно-методическое пособие является руководством по проведению цикла лабораторных работ, проводимого в рамках дисциплины «Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала и приобретения умений и навыков организации обслуживания и разработки рецептур при специальных формах обслуживания.

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 21 ноября 2022 г., протокол № 4

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 ноября 2022 г., протокол № 12

УДК 664.95

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.

© Титова И.М., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Лабораторная работа № 1 Исследование качества организации кофе-брейка при проведении семинаров	7
Лабораторная работа № 2 Оценка транспортабельности блюд при организации отпуска блюд «на вынос»	10
Лабораторная работа № 3 Разработка рецептур блюд при специальных формах обслуживания.....	13
Лабораторная работа № 4 Модификация рецептур блюд для обеспечения стабильного меню при изменении кондиций сырьевой базы.....	18
Литература.....	21

ВВЕДЕНИЕ

Индустрия массового питания – динамично развивающаяся отрасль, с высоким уровнем зависимости от колебаний экономических параметров рынка. В последние годы появилось много альтернативных форматов, таких как пекарни, заведения быстрого питания и точки при АЗС. Важным трендом развития стали коллаборации производителей продуктов питания и ритейлеров. Ресторанная отрасль практически не консолидирована и достаточно сильно фрагментирована. Жизнеспособность заведения зависит от четкости позиционирования, более понятные и простые в исполнении концепции пользуются большей популярностью гостей.

Все больше IT проникает во все сферы индустрии питания. Электронное меню постепенно вытесняет меню на бумаге. Классическая карта вин, закусок и других блюд остается в ресторанах как вещь скорее статусная. Заведения проще предпочитают экономить ресурсы: не тратиться на ежедневную санитарную обработку меню и регулярное обновление полиграфии. На столах размещены QR-коды, которые гость может отсканировать телефоном, чтобы увидеть все предложения и цены в электронном виде. QR-код ведет на сайт заведения или просто на pdf-файл, загруженный в облачное хранилище по типу Яндекс.Диска или Облако Mail.ru.

Изучаемая дисциплина направлена на рассмотрение проблем организации производства на предприятиях общественного питания.

Целью освоения лабораторного практикума дисциплины «Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания» является закрепление теоретических знаний и формирование умений в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, анализа современных тенденций и проблематики организации производства в системе массового питания.

В результате освоения лабораторного практикума дисциплины обучающийся должен:

- уметь разрабатывать концепцию предприятия общественного питания; анализировать и оценивать результативность деятельности производства, организовывать документооборот производства на предприятии питания;
- владеть навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

Тематический план лабораторных работ (табл. 1)

№ п/п	Наименование лабораторной работы	Очная форма, ч
1	Исследование качества организации кофе-брейка при проведении семинаров	4
2	Оценка транспортабельности блюд при организации отпуска блюд «на вынос»	4
3	Разработка рецептур блюд при специальных формах обслуживания	4
4	Модификация рецептур блюд для обеспечения стабильного меню при изменении кондиций сырьевой базы	8
ИТОГО		20

Требования к технике безопасности при выполнении лабораторных работ

Лабораторные работы по дисциплине «Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания» проводятся в соответствии с учебным планом и расписанием учебных занятий.

На первом занятии преподаватель проводит инструктирование студентов по технике безопасности, обращая внимание на опасные моменты при проведении работ и способы их предупреждения, меры первой помощи при ожогах, поражении электрическим током и других несчастных случаях; возможные причины возникновения пожаров и способах их тушения.

В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового и механического оборудования, показывают приёмы включения электрических приборов.

Основные правила безопасной эксплуатации технологического оборудования:

1. Студент обязан соблюдать правила техники безопасности при работе с тепловым оборудованием, во избежание получения ожогов. Не допускается оставлять электрические нагревательные приборы под напряжением без надобности.

2. Студент обязан соблюдать правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием, во избежание получения травм. Не допускается: пользоваться мясорубкой без специального толкателя; при пользовании миксером трогать руками вращающиеся лопасти; при пользовании блендером открывать крышку во время его работы.

В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Студенты заранее, в рамках самостоятельной работы, знакомятся с ходом лабораторной работы, методами исследования и отвечают на контрольные вопросы. В начале занятия преподаватель путём опроса выясняет подготовленность студентов к работе, после чего студенты получают задания у преподавателя.

Работая в технологической лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (халат), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. На занятия не разрешается приходить с ювелирными украшениями на руках (за исключением обручального кольца). Санодержу нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в её карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодержу снимают.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность выполнения заданий, с другой – теоретические знания студентов по данной работе.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные, кроме того, моют инструменты, инвентарь, которыми группа пользовалась на занятии, проверяют, отключены ли нагревательные приборы, убирают места общего пользования.

Этапы проведения лабораторных работ

Лабораторные работы по дисциплине «Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания» проводятся по нижеперечисленному алгоритму:

1. Формулирование цели проведения лабораторной работы.
2. Освоение теоретического материала посредством ответов на вопросы для самостоятельного изучения студентов, приведенные в конце теоретической части лабораторной работы.
3. Практическое освоение изучаемых технологий, включающее знания принципов производства продукции, основные технологические операции и параметры их проведения, нормативной и технической документации, методов исследования свойств сырья и готовой продукции, организации процессов производства и обслуживания.

По результатам выполнения лабораторной работы студентом оформляется отчет, который должен включать:

- название лабораторной работы, его цель и дату выполнения работы;

- выполнение заданий, прописанных в разделе «Ход лабораторной работы»;
- вывод по полученным результатам.

Структура отчетов могут корректироваться в связи со спецификой лабораторных работ. Отчеты должны сохраняться до завершения периода изучения данной дисциплины.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, составленным по результатам самостоятельно выполненной им лабораторной работы, а также на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший лабораторную работу и продемонстрировавший знание использованных им методов лабораторных исследований, получает по лабораторной работе оценку «зачтено». Студент, получает оценку «не зачтено», если он не выполнил лабораторную работу, не провел все предполагаемые темой занятия исследования, отчет по лабораторной работе не составил.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ КОФЕ-БРЕЙКА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕМИНАРОВ

Цель: получение практических умений и навыков по организации буфетного обслуживания мероприятий, типа конференций, семинаров и т.п.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Кофе – знаковый напиток для сферы бизнеса. За чашкой кофе заключаются важные контракты, устанавливаются деловые связи, обсуждаются насущные вопросы. Иногда перерыв на кофе может дать больше для бизнеса, чем напряженная встреча или конференция. Возможно, именно поэтому проведение кофе-брейков стало традицией в деловой среде.

Начнем с самого понятия кофе-брейк – что это значит? Кофе-брейком называют короткий перерыв во время официального мероприятия. Цель такого перерыва – восстановить силы, перекусить и пообщаться с коллегами и партнерами в неформальной обстановке. Во время кофе-брейка участникам мероприятия подают напитки и закуски.

Существует несколько правил организации кофе-брейка:

- отдых и перекус с кофе рекомендуется делать каждые 2,5–3 ч в ходе мероприятия;
- продолжительность перерыва на кофе не меньше 20, но не больше 40 мин;
- на кофе-брейке подают горячие и холодные напитки, а также блюда для легкого перекуса;
- выбор напитков и закусок происходит в формате самообслуживания;
- кофейная пауза не предполагает организации развлечений, шум и музыка во время такого отдыха не приветствуются.

Существуют разные варианты кофе-брейка в зависимости от выделенного бюджета и типа мероприятия. Базовое меню кофе-брейка обычно включает следующие позиции.

Напитки

Раз уж в самом названии «кофе-брейк» упоминается кофе, без напитков на нем не обойтись. Для кофе-брейка устанавливается специальное оборудование, чтобы гости могли налить себе свежесваренный кофе. При подаче кофе обязательно должно сервироваться сливками 10 % и молоком. Причем, необходимо сливки и молоко подавать подогретыми. Также должны присутствовать аппарат для подачи кипятка, чай (не менее трех сортов, а именно черный, зеленый и фруктовый), вода без газа и газированная вода. Лимон подается нарезанным на дольки, с индивидуальными шпажками. При желании можно не ограничиваться горячими напитками и предложить гостям морсы и соки, прохладительные напитки особенно актуальны летом.

Сэндвичи, брускетты

Подавайте сытные мини-сэндвичи с лососем на тостовом хлебе, брускетты с нежной телятиной и глазуньей из перепелиного яйца, мини-сэндвичи с пряной шейкой и соусом «Айоли», сэндвич-роллы с индейкой. Такие бутерброды идеальны для кофе или чая, они помогут быстро перекусить и почувствовать себя свежее.

Выпечка

Традиционно на кофе-брейках подают различную выпечку, включая всеми любимые пирожки с мясными, овощными и сладкими начинками, расстегаи, печенье, миниатюрные булочки и ватрушки. Возможны несладкие свежие, пышные круассаны с ветчиной и сыром или лососем. Выпечка, присыпанная сахарной пудрой или корицей нежелательна, так как может испачкать костюм гостя.

Закуски

Маленькие закуски помогут разнообразить меню кофе-брейка, сделав его более полным. Предпочтительным может быть набор канапе с сыром, рулетики из баклажанов с вяленым томатом и сыром, французские валованы с красной икрой, канапе с индейкой и ананасом фламбе или шоры по-грузински. Могут быть и другие блюда, все зависит от суммы заказа и особенностей проводимого мероприятия.

Десерты

В завершение кофе-брейка можно добавить праздничные моменты, к кофе и чаю уместно предложить капкейки, конфеты ручной работы с ежевикой и малиной, макарены, фуршетные птифуры — миниатюрные пирожные «Эстерхази», «Три шоколада», «Мятный бриз», «Красный бархат» или другие сладости.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно технологическим картам на выбранные блюда, подходящие для заданного выбранного типа обслуживания кофе-брейка.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–200 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает меню кофе-брейка для заданного мероприятия.

1. Составить технологические карты на три выбранных блюда из разработанного меню, рассчитать количество сырья на приготовления трех порций каждого блюда.

2. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептов.

3. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Какие столы целесообразно использовать при организации кофе-брейка?
2. Сколько грамм принимается в расчете на одного человека при организации кофе-брейка?
3. Какова рекомендуемая длительность данного мероприятия?
4. В каких случаях допустимо использовать алкогольные напитки при организации кофе-брейка. Какие алкогольные напитки рекомендованы?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2 ОЦЕНКА ТРАНСПОРТАБЕЛЬНОСТИ БЛЮД ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОТПУСКА БЛЮД «НА ВЫНОС»

Цель: получение практических умений и навыков при производстве и организации отпуска блюд «на вынос».

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Согласно ГОСТ Р 55051-2012 – Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу, предприятие по оказанию услуг кейтеринга (кейтеринговая компания, организация) это предприятие общественного питания (индустрии питания), оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания.

Кейтеринг организуют стационарные предприятия питания различных типов и предприятия, специализирующиеся на оказании услуг кейтеринга (кейтеринговые компании, организации), по заказам сторонних организаций и физических лиц на договорной основе.

Для стационарных предприятий питания: ресторанов, кафе, столовых, заготовочных предприятий услуги кейтеринга являются дополнительными услугами к основной деятельности в сфере индустрии питания.

При организации отпуска блюд на вынос и кейтеринговые услуги должны соблюдаться требования к доставке продукции общественного питания:

- для доставки продукции общественного питания ее упаковывают в потребительскую и/или транспортную тару, при необходимости маркируют, при самовывозе – упаковывают при необходимости в одноразовую термоустойчивую тару или в упаковочные пакеты или коробки, предназначенные для пищевой продукции. Осуществляют доставку заказчику или транспортируют к месту выездного обслуживания;

- продукцию общественного питания доставляют в соответствии с технологическими инструкциями по доставке или другими документами, разработанными исполнителями услуг кейтеринга или курьерской доставки;

- для выездного обслуживания в качестве транспортной и потребительской тары используют гастроемкости, термоконтейнеры, термобоксы, термопакеты, ланч-боксы, сумки-холодильники, термосы, контейнеры, коробки, металлические и полимерные ящики и контейнеры с крышками, и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочными ярлыками. Все емкости должны быть разрешены для хранения и транспортирования пищевой продукции. Ярлыки сохраняют до окончания обслуживания мероприятий.

Используемая потребительская и транспортная тара должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции, быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, установленным техническими регламентами, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Упакованную продукцию общественного питания (в виде полуфабрикатов или готовую, или отдельные компоненты) транспортируют изотермическим или охлаждаемым транспортом в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763 и с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.

Транспортные средства, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевых продуктов, полуфабрикатов, напитков, продукции общественного питания, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения продукции.

При реализации блюд на вынос предприятие общественного питания может реализовывать блюда по одному из двух технических документов. В первом варианте, когда блюда отдается через зал, т.е. оплата идет как блюда приготовленного на кухне заведения, то основанием является технико-технологическая карта. Во втором варианте, когда продукция реализуется через кулинарный отдел, систему курьерской доставки сторонней организацией или физическим лицом, то в этом случае основным документов регламентирующим качество будут являться технические условия.

Требования к розничной продаже продукции общественного питания. Розничную продажу продукции общественного питания осуществляют по заказам сторонних организаций с соблюдением установленных сроков годности и условий хранения и перевозки (доставки) продукции в соответствии с требованиями.

Маркировка потребительской тары с продукцией общественного питания должна соответствовать национальному законодательству государств-членов Таможенного союза.

При розничной продаже продукции общественного питания на лотках, тележках и т.п. в местах проведения массовых общественных мероприятий рекомендуется реализовывать ее в потребительской упаковке. Для сбора посуды одноразового использования и другого мусора в местах проведения массовых мероприятий устанавливают специальные емкости.

Существует несколько определений понятия качества пищевой продукции. В большинстве нормативно-технической документации под этим подразумевают совокупность характеристик продовольственных товаров, способных удовлетворить потребности человека в питательных веществах, не оказывая при этом негативного влияния на здоровье.

Существует несколько другая система оценки качественных характеристик, охватывающая большее количество параметров, а также учитывающая особенности жизненного цикла конкретной пищевой продукции.

Эта классификация, выделяет следующие группы показателей:

- назначения – определяют сферу использования и основные характеристики продукции. Сюда входят органолептические свойства (запах, вкус, цвет, консистенция), физико-химические, отражающие требования к расфасовке;

- транспортабельности – отражают способность продукции сохранять заявленные производителем характеристики в процессе перевозки;

- безопасности – констатируют отсутствие в пищевых продуктах вредных для организма веществ – тяжелых металлов, радионуклидов, а также болезнетворных бактерий;

- эстетические – отражают качество упаковки и ее привлекательность для потребителей, полноту информации, заложенной в маркировке, удобство использования;

- экологические – определяют уровень влияния продуктов питания на окружающую среду при их производстве, хранении, транспортировке.

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно технологическим картам на выбранные блюда по одному из категории закуски, супы, вторые подходящие для доставки блюд и реализации блюда на вынос.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0-200°C, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент упаковочных материалов и одноразовой посуды и/или контейнеров и посуда и приборы проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно определяет перечень блюд в ассортименте для осуществления доставки двумя типами (реализация из зала заведения и реализация с производства).

1. Составить технологические карты на три выбранных блюда из разработанного меню, рассчитать количество сырья на приготовления двух порций каждого блюда.

2. Приготовить и осуществить упаковку для транспортирования двумя способами выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептур. Осуществить транспортировку с использованием оборудования, позволяющего моделировать условия транспортирования.

3. Произвести бракераж блюд, после транспортирования, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку транспортабельности блюд, том числе в зависимости от способов упаковывания. Сделать выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Какая группа показателей, характеризует безопасность пищевой продукции, какими документами регламентируется?
2. Какая группа показателей, характеризует эстетические показатели пищевой продукции? Данные показатели нормируются? Если да, то какими документами?
3. Что включает в себя понятие квалиметрическая оценка качества пищевой продукции?
4. Что подразумевает под собой термин «съедобная» упаковка? Приведите примеры и оцените возможные перспективы использования для транспортирования продукции предприятий общественного питания?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР БЛЮД ПРИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ФОРМАХ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЦЕЛЬ: формирование умений и навыков разработки рецептур блюд, рекомендуемых для использования при специальных формах обслуживания

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

К специальным формам обслуживания на предприятиях индустрии питания относят: «шведский стол» или обслуживание по типу «буфет», бизнес-ланч, бранч, обслуживание в номерах гостиниц. Специальные формы обслуживания организуют, как правило, с целью — ускорить обслуживание большого числа посетителей с ограниченным запасом времени, а также привлечь дополнительных посетителей (обслуживание в номерах гостиниц, организация мероприятий в утренние часы выходных и праздничных дней).

Шведский стол. Организация питания заключается, в обеспечении возможности выбора широкого ассортимента блюд и объем порции может быть определен потребителем самостоятельно. Такая форма обслуживания позволяет быстро обслужить большое количество гостей с минимальными затратами по обслуживанию, т.е. небольшим количеством официантов. При этом виде обслуживания посетителям не приходится ждать заказанных блюд и счета. Для организации шведского стола выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. Ассортимент шведского стола зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает не только разнообразные блюда, но и их отдельные компоненты, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей питания.

Для организации шведского стола используется специальное технологическое оборудование, в состав которого входят:

- прилавок для подносов;
- охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;
- прилавки-мармиты для супов и основных горячих блюд;
- прилавок для горячих напитков;
- оборудование для нагрева тарелок для вторых блюд;
- прилавок для столовых приборов
- оборудование для организации салат баров и др.

При организации обслуживания по типу шведский стол возможно разнообразное размещение оборудования, как островное, так и линейное.



Рисунок 1 – Модуль салат – бар



Рисунок 2 – Модуль – раздаточная линия

В зависимости от площади обеденного стола, его конфигурации и расположения дверей, окон, колонн и т. п., а также от предполагаемого числа посетителей, которые могут прийти одновременно, в зале устанавливают одну или две раздаточные линии. Их устанавливают на расстоянии 1–1,5 м от стен, причем учитывают необходимость исключения встречных потоков посетителей. На остальной свободной площади зала расставляют столы, стулья. Их накрывают белыми или цветными скатертями. Если крышки столов имеют гигиеническое покрытие, накрывать их скатертями не обязательно.

Для обслуживания шведского стола создается бригада официантов. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы. Бригадир официантов или шеф-повар, получив продукцию на завтрак (обед, ужин), выставляет ее для посетителей, следит в течение дня за ассортиментом, по мере реализации пополняет его недостающей продукцией. Официанты сервируют обеденные столы, убирают использованную посуду. По просьбе посетителей (с учетом возраста, физических недостатков и других причин) официанты могут обслужить их за столом. Контроль над работой официантов и организацией обслуживания потребителей осуществляет метрдотель зала.

Для реализации горячих напитков чаще всего организуют отдельный стол. Здесь устанавливают термопот и/или кофемашину, чашки, десертные тарелки. Выкладывают кондитерские изделия, предлагают сахар, мед, варенье, джемы, конфитюры.

Меню должно быть разнообразным по дням недели, сезонам, учитывать вкусы и запросы потенциальных посетителей. В необходимых случаях предприятие должен обеспечить клиентов диетическими и вегетарианскими блюдами.

Во время обеда (ужина) в зале можно организовать выносной бар с винно-водочными изделиями, или имеет стационарный бар.

Организация питания в гостиницах.

- OB (only bad) или NA предусматривается для гостей, которым в гостинице требуется только ночлег и отдых с определенным уровнем удобств. Предполагается, что остальное время такие гости находятся вне гостиницы.

- A-la carte – выбор блюд по меню с четко указанными ценами, что дает возможность корректировать расходы на питание в зависимости от финансовых возможностей.

- Табльдот – несколько комплексов блюд по единой стоимости, где выбрать можно только весь комплекс, а не отдельные блюда.

- BB (bed & breakfast) – включение завтрака в варианте «шведский стол» в стоимость проживания. Дополнительные трапезы заказываются отдельно по желанию клиента.

- HB (half board), называемый еще полупансионом, включает в стоимость проживания кроме завтрака еще и ужин.

- HB+ (extended half board) отличается от HB включением в стоимость проживания спиртных напитков, причем в любое время дня, а не только в определенные часы.

- FB (full board) – иначе полный пансион, то есть трехразовое питание в варианте «шведский стол».

- FB+, иначе EXTFB (full board +, extended half board) — FB с включением напитков в каждую трапезу.

All inclusive с несколькими разновидностями:

- Mini all inclusive – местный алкоголь в течение всего дня при трехразовом питании

- All inclusive, относящийся к самым удобным вариантам, и предусматривающий кроме трехразового питания еще и дополнительное (поздний ужин, полдник, второй завтрак, барбекю и закуски), а также неограниченное количество спиртных и безалкогольных напитков

- HCAL (high class all inclusive), включающий кроме трехразового и дополнительного питания, а также неограниченного количества напитков услуги, не относящиеся к питанию (медицинские, парикмахерские и т.д.)

- UAL, UAI (ultra all inclusive) – включает в себя кроме питания и напитков по схеме all inclusive возможность питаться в ресторанах с кухней различных народов.

Для гостей, выбирающих проживание с завтраком, имеют большое значение такие градации:

- Continental Breakfast, то есть легкий «континентальный завтрак», включающий в себя чай или кофе, сок и булочку с джемом и сливочным маслом.

- English Breakfast (Bermuda Plan) – более плотный английский завтрак, в который входят тосты и яичница, тушеная фасоль, жареный бекон, томаты печеные, чай или кофе, но, как правило, без сока.

- American Breakfast – наиболее сытный американский завтрак, добавляющий к рациону Continental Breakfast горячие блюда, сырные и мясные нарезки.

- Русский Breakfast – плотный завтрак, включающий ассортимент каш, блюда из творога, блины, оладьи и другие мучные изделия.

Так как питание является физиологической необходимостью, гостиницы, нацеленные на привлечение серьезной клиентуры, стремятся создать гостям максимально комфортные условия в этом плане. Для достижения данной цели при гостиницах организуются кафе, столовые и рестораны, а иногда и бары, кофейни, кафе-мороженое и т.д.

Предлагаемые гостям планы питания и употребления напитков следует выбирать исходя из расположения гостиницы и особенностей клиентуры, а иногда и от сезона. То, что удобно для семейного пансиона среднего уровня, не очень заинтересует обитателей молодежной гостиницы, где постояльцы, наскоро позавтракав, отправляются активно отдыхать до самой ночи.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно технологическим картам на выбранные блюда по одному из категории закуски, супы, вторые подходящие для шведского стола или для одного из видов завтраков.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–200 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно определяет перечень блюд в ассортименте для осуществления питания по типу шведский стол или меню завтрака.

1. Составить технологические карты на три выбранных блюда из разработанного меню, рассчитать количество сырья на приготовления трех порций каждого блюда.

2. Приготовить и осуществить оформление и подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептов.

3. Произвести бракераж блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления. Сделать выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Опишите требования к температурному режиму подаваемых блюд при обслуживании по типу шведский стол.
2. Опишите этапы обслуживания при предоставлении этой услуги в номерах гостинице.
3. Опишите минимальный набор напитков и закусок, рекомендуемых для лобби – бара в вестибюле гостиницы.
4. Какую квалификацию должен иметь повар, занятый подготовкой блюд для обслуживания в номерах в ночное время.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4 МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТУР БЛЮД ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СТАБИЛЬНОГО МЕНЮ ПРИ ИЗМЕНЕНИИ КОНДИЦИЙ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ

ЦЕЛЬ: формирование умений и навыков разработки блюд с учетом возможностей взаимозаменяемости сырьевой базы для обеспечения стабильности меню.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Отсутствие некоторых продуктов, которые в соответствии с рецептурой должны использоваться при приготовлении блюда, не означает, что блюдо не может быть изготовлено. Определенные продукты вполне могут быть заменены другими. О том, какие конкретно продукты выступают в роли заменяемых и заменяющих, можно узнать из таблицы "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд", которая, как правило, приводится в сборнике рецептов.

Принцип взаимозаменяемости. Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими (например, свежих овощей – сушеными, помидоров – томатным пюре, маргарина – растительным маслом, натурального молока – сухим). Замена допустима, если при этом не ухудшается качество блюда, кулинарного, кондитерского изделия, и недопустима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно-механические свойства, снижается пищевая ценность. Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд составлены исходя из требований ГОСТов и РТУ, предъявляемых к качеству этих продуктов, с учетом предусмотренных для них норм отходов при холодной обработке. При пользовании этими нормами следует иметь в виду, что пищевая ценность некоторых взаимозаменяемых продуктов не одинакова.

Приведем несколько примеров.

В рецептуре блюда присутствуют маслины. В соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов маслины можно заменить:

- оливками (1,00:1,00) при приготовлении холодных блюд, блюд из рыбы, солянок;
- каперсами (1,00:1,00) в солянках.

С учетом таких замен получается, что норму вложения маслин весом брутто, предусмотренную рецептурой, пересчитывать не надо. Однако не все так просто. В зависимости от технологии производства маслины и оливки изготавливаются с косточкой и без таковой, кроме того, данные продукты могут выпускаться в заливке (консервированные), причем оливки могут быть фаршированными (например, лимоном, красным сладким перцем, лососем, семгой, тунцом, анчоусами, креветками). Для приготовления блюд фаршированные оливки, как правило, не используются. Каперсы производители выпускают чаще всего в рассоле (консервированные). В связи с этим при калькуляции нужно учитывать следующие данные таблицы 2 "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий".

Таблица 2 – Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Наименование сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г
Маслины	154	35 <*>	100
Оливки консервированные	182	45 <***>	100
Каперсы консервированные	200	50 <***>	100

<*> 35 % – это отходы и потери, возникающие в связи с удалением косточки.

<***> 45 (50) % – это отходы и потери на маринад, рассол.

При приготовлении холодных блюд (а именно рыбных блюд и закусок) маслины могут использоваться в качестве оформления (5–10 г на порцию). В этом случае не важно, берется маслина с косточкой или без (косточка не удаляется) (норма закладки не пересчитывается). Если маслины заменяются оливками консервированными, коэффициент пересчета составляет 1,82 (считаем, что такой же коэффициент нужно применять в случае использования маслин консервированных) (при условии, что, если оливки или маслины выпущены с косточками, последние при изготовлении блюда не удаляются).

Для приготовления 10 кг солянки донской рецептурой 207 Сборника рецептов предусмотрено использование маслин в количестве 0,5 кг.

В случае использования вместо маслин:

- оливок без косточек норма вложения данного сырья весом брутто составляет 0,5 кг;
- оливок с косточками – 0,77 кг (0,5 кг x 1,54) (косточки удаляются);
- оливок консервированных без косточек – 0,91 кг (0,5 кг x 1,82);
- оливок консервированных с косточками – 1,4 кг (0,5 кг x 2,80);

- каперсов консервированных – 1 кг (0,5 кг х 2,0).

При использовании маслин консервированных с косточками норма вложения массой брутто составит 0,91 кг.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно технологическим картам на выбранные блюда из Сборника рецептур. В качестве сырья используется блюда, на основе цветной капусты, брокколи, смеси овощной замороженной, картофеля, в том числе картофельного порошка, картофеля в хлопьях и т.п.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–200 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно определяет перечень блюд в ассортименте для приготовления блюда одного наименования, но изготовленного из свежего, замороженного и порошкообразного сырья.

1. Составить технологические карты выбранных блюда из сборника рецептур, рассчитать количество сырья на приготовления 1-й порции каждого блюда из сырья с различной предварительной обработкой, используя таблицы взаимозаменяемости сырья.

2. Приготовить и осуществить оформление и подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептур, с учетом взаимозаменяемости.

3. Произвести бракераж блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления. Сделать выводы после проведения бракеража и дать предложения по особенностям приготовления блюд при изменении кондиций сырья для получения стабильного качества готовой продукции.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Обоснуйте, почему в таблице взаимозаменяемости продуктов коэффициенты даны для массы брутто.

2. Обоснуйте, возможна ли замена крахмала кукурузного на крахмал картофельный или другие загустители при приготовлении киселей.

3. Для каких блюд возможна замена капусты цветной свежей на капусту цветную маринованную и почему?
4. Для каких блюд возможна замена винограда сушеного (изюм, сабза) на цукаты, кайсу, курагу и почему?

ЛИТЕРАТУРА

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, – 2011.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881). Москва, – 2011.
3. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (принят решением совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162). Москва, – 2016.
4. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
7. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
8. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

Локальный электронный методический материал

Инна Марковна Титова

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,8. Печ. л. 1,4

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1