

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С.Агеева

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ  
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Методическое пособие  
для выполнения курсовой работы  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**МО-43.02.15.ПМ.03.КР**

РАЗРАБОТЧИК Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

РАЗРАБОТАНО 2021

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.2/ 40

## Содержание

<u>В. Лист ознакомления</u> .....	3
<u>С. Лист учета экземпляров</u> .....	4
<u>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</u> .....	5
<u>1 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ О КУРСОВОЙ РАБОТЕ</u> .....	5
<u>1.1 Задачи курсовой работы</u> .....	5
<u>1.2 Тематика курсовых работ</u> .....	6
<u>1.3 Оформление курсовой работы</u> .....	7
<u>1.4 Подготовка к защите и защита курсовой работы</u> .....	8
<u>1.5 Структура и содержание курсовой работы</u> .....	9
<u>2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ</u> .....	13
<u>РАЗДЕЛ 1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</u> .....	13
<u>РАЗДЕЛ 2 РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ</u> .....	13
<u>2.1 Производственная программа холодного цеха предприятия</u> .....	13
<u>2.2 Нормативно-технологическая документация</u> .....	15
<u>2.3 Расчет потребного количества сырья для холодного цеха</u> .....	16
<u>2.4 Расчет и подбор технологического оборудования холодного цеха</u> .....	17
<u>2.5 Расчет площади холодного цеха</u> .....	21
<u>СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ</u> .....	24
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</u> .....	27
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</u> .....	28
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 3</u> .....	29
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 4</u> .....	30
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 5</u> .....	31
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 6</u> .....	33
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 7</u> .....	34
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 8</u> .....	36
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 9</u> .....	38





КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.5/ 40

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

предусмотрено выполнение студентами в пятом семестре курсовой работы по МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

В рабочей программе по МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» рассмотрено содержание курсовой работы.

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.6/ 40

Данное методическое пособие подготовлено с целью оказания организационной и методической помощи студентам при выполнении работы.

В пособии изложены вопросы организации выполнения курсовой работы, требования к содержанию и объему; приведены методические рекомендации для отработки отдельных разделов курсовой работы.

Оформление составляющих частей курсовой работы осуществляется в соответствии с Инструкцией по оформлению учебной и учебно-методической документации Требованиями стандартов ЕСКД к конструкторской документации.

## 1 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ О КУРСОВОЙ РАБОТЕ

### 1.1 Задачи курсовой работы

Курсовая работа по МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является комплексной самостоятельной работой студента и имеет целью систематизировать и закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарного курса МДК 03.01.

В процессе выполнения курсовой работы студент отрабатывает навыки использования справочной литературы и умение вести вычислительную работу, приобретает первоначальный опыт в организации работы производства продукции в цехе. Студент должен подходить к решению вопросов творчески и с инициативой, представить пример современной организации производства продукции в цехе.

### 1.2 Тематика курсовых работ

Тематика курсовых работ, выполняемых студентами, индивидуальна.

Студенту предоставляется право самостоятельного выбора исходных данных курсовой работы. Выбор производится на основе предложенного в данных методических рекомендациях перечня по выполнению курсовой работы. Перечень является примерным, и студент может предложить свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. При выборе темы студент должен учитывать свои научные и практические знания в области изучаемого междисциплинарного курса.

Во всех случаях тема курсовой работы должна соответствовать современному уровню знаний студентом вопросов теории и практики в системе общественного питания, должна быть актуальной.

Выбранные темы курсовых работ утверждаются на отделении. В процессе

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.7/ 40

выполнения тема может быть уточнена по согласованию с преподавателем междисциплинарного курса.

После утверждения темы преподаватель выдает студенту задание на подготовку курсовой работы. Задание включает в себя: название работы; перечень исходных данных, необходимых для выполнения работы; перечень подлежащих разработке вопросов; календарный план-график выполнения отдельных разделов работы; срок предоставления законченной работы на отделение для рецензирования и последующей ее защиты.

Тема курсовой работы: "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента".

Примерные исходные данные курсовой работы включают тип предприятия, количество посадочных мест и направление ассортимента:

1. столовая при промышленном предприятии на 150-50 посадочных мест
2. столовая офисная на 150-50 посадочных мест
3. столовая служебная на 150-50 посадочных мест
4. столовая студенческая при ВУЗе на 150-50 посадочных мест
5. столовая студенческая при среднем учебном заведении на 150-50 посадочных мест
6. диетическая столовая/ресторан диетический на 100-65 посадочных мест
7. школьная столовая на 200-100 посадочных мест
8. столовая при санатории на 200-50 посадочных мест
9. ресторан/кафе при вокзале на 150-40 посадочных мест
10. пивной ресторан/кафе на 150-40 посадочных мест
11. пивной бар 1 класса (высшего, люкс) на 50-25 посадочных мест
12. сырный ресторан/кафе/бар на 150-40 посадочных мест
13. рыбный ресторан/кафе на 150-40 посадочных мест
14. мясной ресторан на 150-40 посадочных мест
15. ресторан гастрономический на 150-40 посадочных мест
16. ресторан класса Люкс на 150-40 посадочных мест
17. ресторан 1 класса (высшего, «люкс») при гостинице на 150-40 посадочных мест
18. ресторан выездного обслуживания
19. ресторан на водном транспорте
20. ресторан на воздушном транспорте
21. вагон-ресторан
22. ресторан/ кафе при спортивном стадионе на 150-40 (70-25) пос. мест;

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.8/ 40

23. кафе спортивное на 75-25 посадочных мест
24. кафе - молодежное на 75-25 посадочных мест
25. детское кафе на 75-25 посадочных мест
26. кафе-мороженое
27. кафе-пекарня
28. кафе-молочная / бар молочный
29. кафе-шашлычная
30. кофейня таверна
31. кофе-чайная
32. кафе на 75-25 посадочных мест
33. вегетарианское кафе/ресторан/столовая на 75-25 посадочных мест
34. кафе кондитерское
35. кафе-пиццерия
36. блинная
37. кафе офисное
38. кафе-клуб
39. интернет-кафе
40. арт-кафе
41. кафе-караоке / караоке-бар
42. кофейный бар 1 класса
43. десертный бар
44. коктейль-бар
45. винный бар 1 класса (высшего, люкс) на 50-25 посадочных мест
46. гриль- бар 1 класса (высшего, люкс) на 50-25 посадочных мест
47. сэндвич-бар
48. салат-бар
49. спорт-бар/ спорт-ресторан 1 класса (высшего, люкс)
50. диско-бар
51. кино-бар
52. бар при бассейне
53. кафе/ ресторан национальной кухни на 80-40 /150-40 посадочных мест  
(предлагается более 60 вариантов согласно Сборников рецептов)

### 1.3 Оформление курсовой работы

Курсовая работа должна быть выполнена в компьютерном варианте на одной стороне



КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.9/ 40

листа белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм).

Общий объем работы составляет 30 страниц. Курсовая работа должна иметь: титульный лист, задание на подготовку курсовой работы, график выполнения, содержание, введение, основную часть, заключение, список литературы, приложения. Для защиты необходима рецензия преподавателя. Текст курсовой работы должен быть выполнен аккуратно, без помарок и подчисток, литературным языком, с использованием общепринятой профессиональной терминологии.

Логика изложения должна быть такой, чтобы содержание отдельных разделов было связано между собой. При высказывании своей точки зрения изложение должно вестись от первого лица множественного числа («по нашему мнению», «на наш взгляд» и т.д.).

Все страницы курсовой работы должны быть пронумерованы, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится. Номер страницы ставится арабскими цифрами.

Каждый раздел курсовой работы – введение, основная часть, заключение – должен начинаться с новой страницы, все разделы основной части должны иметь заголовки и номер. В заголовках не допускается: перенос слов, точка в конце. Разделы имеют сквозную нумерацию внутри основной части. Сначала указывается номер главы, затем номер параграфа внутри данной главы.

Все иллюстративные материалы, включенные в работу (таблицы, графики, рисунки, схемы, диаграммы и др.), должны быть аккуратно оформлены с соблюдением требований. Они размещаются после первого упоминания о них в тексте работы, обязательно имеют тематическое название, отдельный для каждого вида иллюстрации порядковый номер. Также нумеруются приводимые в работе формулы, их порядковый номер ставится в круглых скобках напротив формулы в конце строки. Все обозначения и символы, приводимые в формулах, должны иметь расшифровку.

Каждое приложение начинается с новой страницы, в правом верхнем углу пишется слово «Приложение» и указывается его порядковый номер.

Список использованных источников (литературы) может быть составлен в алфавитном порядке. В список обязательно включают все источники, которые использовались во время работы.

Курсовая работа должна быть отредактирована и переплетена в специальные папки для курсовых работ.

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.10/ 40

Изложение текста и оформление работ следует выполнять в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32–2017, ГОСТ Р 7.0.100-2018, ГОСТ Р 7.0.5-2008, ГОСТ Р 2.105-2019, ГОСТ Р 2.106-2019.

#### 1.4 Подготовка к защите и защита курсовой работы

Перед предоставлением курсовой работы к рецензированию руководителю студенту необходимо:

- проверить нумерацию страниц;
- проверить, нет ли орфографических и пунктуационных ошибок;
- проверить, правильно ли сделаны расчеты;
- проверить, все ли буквенные символы в формулах расшифрованы;
- проверить, все ли формулы и таблицы пронумерованы;
- проверить оформление курсовой работы.

Законченная курсовая работа подвергается нормоконтролю, который исполняет руководитель работы.

Для защиты работа подписывается руководителем и выдается студенту вместе с рецензией для ознакомления.

Защита курсовых работ начинается за 1 неделю до окончания семестра. График защиты составляется в соответствии со сроками выполнения, указанными в заданиях на выполнение курсовой работы.

Защита курсовой работы проходит в установленное время (10-15 мин.), где студент кратко излагает сущность проделанной работы.

#### 1.5 Структура и содержание курсовой работы

Курсовая работа имеет следующую структуру:

- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников (литературы);
- приложение (необходимые документы, использованные для расчетов в курсовой работе).

#### *Содержание*

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.11/ 40

Содержание включает в себя наименование всех разделов и пунктов с указанием номеров страниц, а также введение, заключение, список использованных источников (с указанием номеров страниц). Первым считается титульный лист.

### *Введение*

Во введении должна быть обоснована актуальность выбранной темы, приведены цели и задачи работы, сведения о разделах, расчетах. Объем: 2-3 листа.

### *Основная часть*

В основной части отражаются теоретические и практические исследования, расчёты; идет обобщение результатов, размещается графический материал.

#### 1 Теоретическая часть

##### 1.1 Ассортимент сложной холодной кулинарной продукции

1.2 Характеристика и особенности приготовления холодных блюд и закусок (согласно заданию), их оформление, подача, современные направления в технологии

1.3 Технологическое оборудование и инвентарь, необходимые при приготовлении холодных блюд и закусок

1.4 Нормативно-техническая документация, регламентирующая безопасность производства

1.5 Контроль качества сырья и готовой продукции, требования к нему

#### 2 Расчетная часть

##### 2.1. Производственная программа холодного цеха предприятия

2.1.1 Определение количества посетителей и изделий за день

2.1.2 Разбивка блюд по ассортименту

2.1.3 Разработка плана-меню

##### 2.2 Нормативно-технологическая документация

2.2.1 Составление ТК и ТТК на несколько блюд из разработанного меню

2.2.2 Составление технологической схемы приготовления фирменного блюда

2.3 Расчет потребного количества сырья для холодного цеха

2.4 Расчет и подбор технологического оборудования холодного цеха

2.5 Расчет площади холодного цеха

### *Заключение*

В заключении подводится итог всей работе: необходимо обосновать, что цель работы, которая была составлена во введении, достигнута; выявить соответствие между целью работы и полученными результатами. Заключение должно содержать краткие выводы курсовой работы, основные рекомендации по улучшению организации и управления

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.12/ 40

производством холодного цеха предприятия общественного питания, отмечена значимость работы. Объём: 2-3 листа.

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.13/ 40

## 2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ 1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Выполняется согласно задания из литературных источников, статей, нормативных документов.

#### 1.1 Ассортимент сложной холодной кулинарной продукции

Объем: 2-3 листа. Характеристика ассортимента сложной холодной кулинарной продукции.

1.2 Характеристика и особенности приготовления холодных блюд и закусок (согласно заданию), их оформление, подача, современные направления в технологии

Объем: до 4 листов. Дается характеристика и особенности приготовления холодных блюд и закусок (согласно заданию), их оформление, подача, современные направления в технологии с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (согласно заданию).

1.3 Технологическое оборудование и инвентарь, необходимые при приготовлении холодных блюд и закусок.

Объем до 5 листов. Описание технологического оборудования и инвентаря, необходимых при приготовлении сложных холодных блюд и закусок (согласно заданию).

1.4 Нормативно-техническая документация, регламентирующая безопасность производства.

Объем до 3 листов. Нормативно-техническая документация, регламентирующая безопасность производства, используемая на предприятии общественного питания (согласно заданию).

#### 1.5 Контроль качества сырья и готовой продукции, требования к нему

Объем до 3 листов. Требования к качеству сырья и готовой продукции приводятся в соответствии с требованиями нормативной документации, в том числе с использованием системы НАССР.

### РАЗДЕЛ 2 РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ

#### 2.1 Производственная программа холодного цеха предприятия

Т.к. производственная мощность предприятия задана количеством мест в торговом зале предприятия общественного питания с полным производственным циклом расчет холодного цеха начинается с определения количества посетителей за день с использованием

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.14/ 40

оборачиваемости одного посадочного места за день или с составления таблицы загрузки торгового зала и определения количества потребителей за день.

Оборачиваемость одного посадочного места зависит от типа предприятия питания, форм обслуживания. Примерные значения оборачиваемости посадочного места указаны в приложении 1.

### 2.1.1 Определение количества посетителей и изделий за день

Количество потребителей за день вычисляется по формуле:

$$N = P * C, \quad (1)$$

где N – количество потребителей за день (чел.),

P – количество посадочных мест в торговом зале,

C – оборачиваемость одного посадочного места за день (приложение 1).

Общее количество блюд, выпускаемых за день (n), определяется по формуле:

$$n = N * m \text{ (блюд)}, \quad (2)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день (чел.),

m – коэффициент потребления блюд одним посетителем в ПОП различных типов (приложение 2).

Если предприятие, в котором проектируется холодный цех, работает в разные часы по разным видам меню (например: днем по меню общедоступной столовой, а вечером, по меню порционных блюд ресторана), то количество блюд, реализуемых за день по каждому виду меню, определяется отдельно.

В этом случае при расчетах берутся соответствующие коэффициенты потребления блюд и количество посетителей:

$$n = N_d * m_d + N_b * m_b \quad (3)$$

### 2.1.2 Разбивка блюд по ассортименту

После расчета общего количества блюд, реализуемых холодным цехом предприятия за день, производится разбивка их по видам (холодные, первые, сладкие). При этом

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.15/ 40

учитывается, что коэффициент потребления блюд (m) – это сумма коэффициентов потребления отдельных их видов(приложение 3,4).

$$m = m_{\text{холодных}} + m_{\text{первых}} + m_{\text{сладких}} \quad (4)$$

$$n_{\text{холодных блюд}} = N * m_{\text{холодных блюд}} \quad (5)$$

$$n_{\text{первых блюд}} = N * m_{\text{первых блюд}} \quad (6)$$

Данные расчетов сводятся в таблицу.

Таблица 1 - Разбивка блюд по ассортименту в \_\_\_\_\_ (ПОП) на \_\_\_\_\_ мест

№ п/п	Наименование блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида
1	Холодные			
2	Первые			
3	Сладкие			
Всего:	x	x		

Количество холодных напитков, хлеба определяется по нормам потребления перечисленной выше продукции на 1 человека в день. Расчет количества порций производится с учетом, что объем 1 порции напитка - 0,2 л.

Данные расчетов сводятся в таблицу 2.

Таблица 2 - Расчет количества холодных напитков и хлеба

№ п/п	Наименование напитков, кондитерских, булочных изделий по видам	Количество посетителей	Норма потребления на 1 чел. в день (л, шт, кг)	Количество	
				В литрах, штуках	В порциях (стаканах)
1	Холодные напитки				
2	Хлеб ржаной				—
3	Хлеб пшеничный				—

При организации работы в доготовочных цехах столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, реализующих комплексные обеды, в начале определяется количество потребителей (N), затем по формуле:

$n = N \times m$  рассчитывается общее количество блюд, выпускаемых за день. Для разбивки блюд по ассортименту принимается, что первого комплекса реализуется 60% от общего количества блюд (n), а второго 40%. Количество блюд каждого вида определяется из расчета, что в состав комплексного обеда входит 4 блюда:

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.16/ 40

### 2.1.3 Разработка плана – меню

Основой производственной программы является планово-расчетное меню предприятия. В производственную программу включают холодные закуски, бутерброды, сладкие блюда, холодные супы, холодные напитки собственного производства в следующей последовательности записи: гастрономия, холодные блюда и закуски из рыбы, салаты и винегреты, холодные блюда и закуски из мяса, из птицы, дичи, молочнокислые блюда и закуски, холодные супы, холодные напитки собственного производства.

В общедоступных предприятиях (столовых, ресторанах, кафе) план-меню составляется на основе примерного ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции для данного типа предприятия, сезонности сырья, разбивки блюд по ассортименту с учетом рекомендуемого ассортиментного минимума. Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей. Количество изделий, приготовляемых поварами холодного цеха, определяется с помощью отношения видов изделий внутри группы к общему количеству изделий (приложение 5).

План-меню составляется еженедельно в 1 экземпляре заведующим производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации.



КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.17/ 40

Унифицированная форма «ОП-2»  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

\_\_\_\_\_ организация  
\_\_\_\_\_ структурное подразделение

«Утверждаю»  
руководитель  
  
должность  
  
расшифровка фамилии  
«    »                    20    г.

План–меню № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.  
на «    » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ п/п	Блюдо			Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб.коп.
	Наименование краткая характеристика	и Номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, гр.			
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
ИТОГО:						

Зав. производством \_\_\_\_\_  
подпись

расшифровка подписи

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.18/ 40

## 2.2 Нормативно-технологическая документация

### 2.2.1 Составление ТК и ТТК на несколько блюд из разработанного меню

Составление технологической карты производится для одного из изделий, представленных в плане-меню (приложение 6). В карте указывается наименование сырья, количество ингредиентов, технология приготовления блюда, требования к оформлению и подаче.

Составление технико-технологической карты осуществляют на фирменное блюдо предприятия (приложение 7). В карте предусмотрены: перечень используемого сырья и нормативной документации, согласно которой осуществляют контроль качества сырья; рецептура блюда; технология приготовления, требования к оформлению и подаче; органолептические показатели качества готового блюда; физико-химические и микробиологические показатели качества готового блюда, энергетическая ценность изделия.

### 2.2.2 Составление технологической схемы приготовления фирменного блюда

Для фирменного блюда предприятия составляют технологическую схему приготовления, располагая все основные ингредиенты (сверху листа) и их обработку в необходимой последовательности (сверху вниз листа) с указанием условий осуществления процесса (температура, время, длительность)

## 2.3 Расчет потребного количества сырья для холодного цеха

Расчет сырья производится на основании производственной программы холодного цеха и задания (таблица 3). При составлении расчета сырья рекомендуется группировать сырье по видам (мясо, рыба, овощи и т.д.).

Таблица 3 – Расчет количества сырья по меню для холодного цеха (сырьевая ведомость)

№ рецептуры														
Наименование блюд и закусок	Треска под маринадом				Говядина заливная				Салат из сырых овощей				Итого сырья (кг)	
Выход порции	75/75/10				150/75/25				100				Б	Н
Кол-во порций	1	150	1	150	1	100	1	100	1	300	1	300		
Наименование продуктов	Б		Н		Б		Н		Б		Н			
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг		

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ													
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА													
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР				Разработано: 2021				Версия: V.1			Стр.19/ 40		

Говядина 1 категории					164	16,4	121	12,1					16,4	12,1
Кости мясные					75	7,5	75	7,5					7,5	7,5
Желатин					3	0,3	3	0,3					0,3	0,3
Треска	116	17,4	89	13,4									17,4	13,4
Масло растительное	2,5	1,9	12,5	1,9									1,9	1,9
Сметана									20	6,0	20	6,0	6,0	6,0
Яйца					0,23	23	5,6	0,6					23	0,6
Морковь	46,9	7,0	37,5	5,6	1,9	0,2	1,5	0,2	16,3	4,9	13,0	3,9	12,1	9,7
Лук зеленый	13,0	2,0	10,0	1,5									2,0	1,5
Лук репчатый	17,9	2,7	15,0	2,3	1,8	0,2	1,5	0,2					2,9	2,5
Петрушка					0,97		0,75		9,3	2,8	7,0	2,1		
Огурцы свежие					31,5	3,15	30,0	3,0	28,8	8,6	23,0	6,9	11,7	9,9
Помидоры свежие					35,0	3,5	30,0	3,0	27,1	8,1	23,0	6,9	11,6	9,9
Салат					21,0	2,1	15,0	1,5					2,1	1,5
Капуста белокочанная									17,5	5,3	14,0	4,2	5,3	4,2
Сахар	2,3	0,35	2,3	0,35	0,5	0,05	0,5	0,05					0,4	0,4
и т.д.														

## 2.4 Расчет и подбор технологического оборудования холодного цеха

Расчет сводится к выбору типа оборудования и определению количества оборудования. Номенклатуру оборудования определяют на основе выпускаемой продукции. Ознакомиться с оборудованием можно в каталогах и справочниках.

### 2.4.1 Расчет и подбор холодильного оборудования

Основным параметром холодильного оборудования является полезный охлаждаемый объем (емкость). В основу расчета потребной емкости холодильного оборудования, принимают данные по расходу продуктов, требующих охлаждения. При этом учитывают, что не все продукты, поступающие в холодный цех, должны храниться в холодильном оборудовании, т.к. часть продуктов поступает непосредственно для обработки.

Расчет холодильного оборудования производят отдельно для продуктов, хранящихся массой – для 50% реализуемых блюд по производственной программе и порционированных блюд, реализуемых по производственной программе.

Объем холодильного оборудования ( $m^3$ ) при хранении продуктов массой определяют по формуле:

$$V_1 = \sum \frac{Q_i}{\rho * K_m}, \quad (7)$$

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.20/ 40

где  $Q_i$  – масса продукта  $i$ ... наименования, кг;

$\rho$  - объемная плотность продукта, кг/дм<sup>3</sup>;

$K_T$  – коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты, и степень заполнения тары ( $K_T = 0,7 \div 0,8$ ).

Расчет выполняют по форме таблицы 4.

Таблица 4 – Расчет объема холодильного оборудования для хранения продуктов массой

Наименование холодных закусок	Кол-во блюд, реализуемых за ½ смены	Наименование продуктов	Норма продукта на порцию	Масса продуктов, кг	Объемная плотность, кг/дм <sup>3</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>

Для равномерной нагрузки работников цеха, а также учитывая срок реализации готовой кулинарной продукции и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к ней, приготовления блюд в холодном цехе осуществляется небольшими партиями с учетом потока потребителей за каждый час работы зала.

Количество блюд в день и расчетный период принимается из планово-расчетного меню.

Объем холодильного оборудования (м<sup>3</sup>) для хранения порционированных блюд (холодных и сладких) в посуде (салатники, мелкие тарелки, креманки и др.) определяют по формуле:

$$V_2 = \Sigma \frac{n * V_{емк}}{K_m}, \quad (8)$$

где  $n$  – количество посуды (емкостей) одинакового размера;

$V_{емк}$  – объем, занимаемый одной емкостью определенного размера, м<sup>3</sup>;

$K_T$  – коэффициент, учитывающий массу тары ( $K_T = 0,5$ ).

Количество блюд, реализуемых в зале предприятия за максимальный час, определено по формуле:

$$Q_i = Q_{бл} * Y_i, \quad (9)$$

где  $Q_{бл}$  - количество блюд данного наименования, реализуемых в расчетный период, порций;

$Y_i$  – удельный вес реализации блюд за максимальный час.

$$Y_i = N_i / N_{р.п.}, \quad (10)$$

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.21/ 40

где  $N_i$  – количество потребителей за максимальный час;

$N_{p.n.}$  – общее количество потребителей за расчетный период (за день), чел.

Расчет производят по форме таблицы 5.

Таблица 5 – Расчет объема холодильного оборудования для хранения порционных блюд

Наименование порционированных блюд	Количество блюд, реализуемых в максимальный час	Количество емкостей	Объем, занимаемый одной емкостью,	Объем шкафа, м <sup>3</sup>

Полученные по расчету данные объемов суммируют и определяют требуемый объем шкафа, после чего по каталогам подбирают холодильный шкаф, объем которого близок к расчетному.

#### 2.4.2 Расчет и подбор производственных столов

По типам и размерам столы подбирают в зависимости от характера выполняемой операции.

Производится по количеству поваров, работающих одновременно в цехе в максимальную смену. Расчет ведется по формуле:

$$L = I * N, \quad (11)$$

где  $L$  – погонная длина производственных столов (м),

$I$  – длина рабочего места на одного работника (1,5 м),

$N$  – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе.

Число столов определяют по формуле:

$$h = \frac{L}{L_{ст}}, \quad (12)$$

где  $L_{ст}$  – длина принятых стандартных производственных столов, м.

Прочее механическое оборудование можно принять без расчета, исходя из требований удобства работы.

Без расчета в холодном цехе устанавливают стеллажи, моечные ванны (стол с моечной ванной), секцию–стол с охлаждаемым шкафом, раковину для мытья рук.

Подбор кухонной посуды, инвентаря для холодного цеха осуществляется по «Нормам оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью, кухонным инвентарем».

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.22/ 40

## 2.5 Расчет площади холодного цеха

### 2.5.1 Расчет полезной площади цеха

Для расчета полезной площади цеха, занятой оборудованием, составляется его спецификация, которая сводится в таблицу 6. В перечень входит оборудование посчитанное и взятое произвольно.

Таблица 6 - Перечень оборудования холодного цеха

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Тип или марка оборудования	Габариты оборудования (м)			Площадь единицы оборудования (м <sup>2</sup> )	Общая площадь, занимаемая оборудованием (м <sup>2</sup> )
				l	b	h		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
Итого:								

### 2.5.2 Определение общей площади цеха

Общая площадь цеха определяется путем деления полезной площади на коэффициент использования «η», который принимается равным 0,35 ± 0,4 для холодного цеха.

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{\eta} \text{ м}^2, \quad (13)$$

где η – коэффициент, учитывающий свободные проходы для проведения монтажных работ и обслуживания рабочих мест.

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.23/ 40

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ

### Основные источники

#### Наименование

1. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + Приложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
3. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2019.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line
5. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017. - 196 с
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
7. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017
8. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания/С.Ю.Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия». 2016.-320 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
10. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2020. - 121 on-line. -

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.24/ 40

Дополнительные источники

#### Наименование

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - М., 2015.-192 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. –М.: Деловая литература, 2003
6. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с
7. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ З. П.Матюхина, Э. П. Королькова. - М, 2003.- 272 с.
8. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.
9. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина. - М., 2000. - 216 с
10. Производственное обучение профессии «Повар». Часть.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2007
11. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
12. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
13. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-176 с.
14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-192 с.



КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.25/ 40

## Нормативная и законодательная литература

### Наименование

1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
7. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
8. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
11. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
12. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
13. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
16. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
17. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
18. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
19. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.26/ 40

2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)

20. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".

21. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

23. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями

24. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

26. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007

31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004

32. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006

33. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008

34. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.

35. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

36. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.27/ 40

37. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.

### **Интернет-источники**

1. <http://base.garant.ru/>,
2. <http://www.consultant.ru> <https://rg.ru>,
- 3 <http://docs.cntd.ru/>,
4. <http://ohranatruda.ru/>
5. <http://st.vstu.by/>
6. <http://www.internet-law.ru/>
7. Электронная библиотечная система BOOK. ru
8. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

### **Электронные образовательные ресурсы**

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС «ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>

### **Периодические издания**

1. Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
2. Журнал «Рыбное хозяйство»;
3. Журнал «Стандарты и качество».

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.28/ 40

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания различного типа

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая:	
общедоступная	7 – 9
общедоступная с диетическим отделением (20% от числа мест)	7 – 9
для обслуживания малоимущих	7
диетическая	9
Ресторан	4 – 6
Кафе	9/15*
Кафе специализированные:	
Кафе-мороженое, кафе- кондитерская, кафе творожно - яичное, чайная	20
кафе детское	10 – 12
кафе молодежное	9/15
Закусочные специализированные:	9/20
бар винный, коктейль-бар	10/20
гриль-бар	10/16
пивной бар	10/18
кафетерий	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	30 – 40

\*Числитель – обслуживание официантами, знаменатель – самообслуживание.

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.29/ 40

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0 – 4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской при гостиницах:	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
по типу «шведский стол»	7 – 10
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе – автомат	2,0
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.30/ 40

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Коэффициенты потребления блюд на предприятиях общественного питания.

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких
	<i>t</i>	<i>tx</i>	<i>tl</i>	<i>ml</i>	<i>tsl</i>
1. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
<i>При промышленных предприятиях</i>					
по абонеентам (обед)	3,0 – 4,0				
При вузах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	–	1,0	0,30
обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обед (по абонеентам)	3,0 – 4,0				
ужин	1,5	0,5	–	0,8	0,2
2. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
3. Кафе					
Общего типа					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
<i>Специализированные</i>					
1. С самообслуживанием					
молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	–	–	–	0,3
2. С обслуживанием официантами					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	–	–	–	–
4. Закусочные					
1. С самообслуживанием:					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	–
сосисочные	1,2	0,4	–	0,8	–
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	–
2. С обслуживанием официантами:					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	–
5. Домовая кухня					
Домовая кухня	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.31/ 40

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба на одного человека.

Наименование продуктов	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
	общедоступная	диетическая	при произв. предприятия	студенческая	Городской, при гостинице	При вокзале			
Горячие напитки, л	0,1	0,05	0,08	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки, л	0,05	0,05	0,1	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
в том числе:									
фруктовые воды, л	0,03	–	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральные воды, л	0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок, л	0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства, л	-	-	-	-	0,1	0,05	0,03	-	-
Хлеб и хлебобулочные изделия, г	250	150	300	150	100	130	75	75	-
в том числе:									
ржаной, г	100	60	200	75	50	80	25	25	-
пшеничный, г	150	90	100	75	50	50	50	50	-
Кондитерские и булочные изделия, шт.	0,3	–	1	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
покупные:									
конфеты, печенье, кг	0,01	–	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	-
фрукты, кг	0,03	0,05	0,03	0,02	0,05	0,05	0,03	-	-

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.32/ 40

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

### ПРИМЕРНОЕ СООТНОШЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП БЛЮД, ВЫПУСКАЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА

Таблица 1 - Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		65		60		60
молоко и кисломолочные продукты		40		40		40
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные,				80		
молочные, холодные, сладкие				20		
Вторые горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные		50		80		50
яичные и творожные		50		20		50

Таблица 2 - Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	30/45		35		45	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
кисломолочные продукты		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы:	25/10		25		10	
прозрачные		15/30		15		20
заправочные		75/60		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30/25		25		25	
рыбные		15/30		20		25
мясные		65/30		55		50
овощные		5		5		5
крупяные		10/5		10		10
яичные и творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/15		10		15	

Примечания: 1. В числителе — процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель — от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки 3 Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.



<b>КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ</b>			
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА</b>			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.33/ 40

Таблица 3 - Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		40		30		40		—		—
Салаты		25		50		60		—		65
Молоко и кисломолочные продукты		10		20		—		100		30
Бутерброды		25		—		—		—		5
Супы	10		15		15		50	—	—	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		—		65	
рыбные		15		—		10		—		—
мясные		70		90		90		—		—
яичные и творожные		15		10		—		—		—

Таблица 4 - Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Сладкие блюда	5		5							
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		40		50		10		—		—
Салаты		—		20		40		—		—
Молоко и кисломолочные продукты		50		30		40		100		100
Бутерброды		10		—		10		—		—
Супы	5		—		5		10		—	
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45		—	
мясные		50		65		40		—		—
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		50		—
яичные и творожные		30		15		30		50		—
Сладкие блюда	20		25		25		10		750	









КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.38/ 40

Продолжение

Наименование изделия	Объемная плотность, кг/дм <sup>3</sup>
Лук:	
репчатый	0,60
шинкованный	0,42
Капуста:	
белокочанная	0,45
свежая шинкованная	0,60
квашенная	0,48
Зелень (лук, укроп, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,60
Брюква	0,60
<i>Фрукты</i>	
Яблоки	0,55
<i>Жиры</i>	
Масло топленое, сливочное	0,90
<i>Тесто</i>	
Песочное	0,70
Бисквитное	0,25
Заварное	0,17
Слоеное	0,60
Дрожжевое тесто	0,55

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.39/ 40

## ПРИЛОЖЕНИЕ 9

### Вместимость функциональных емкостей

Изделия	Единица измерения	Тип емкости	Габариты, мм	Вместимость, кг, шт.
Полуфабрикаты				
Картофель сырой очищенный сульфитированный, морковь сырая, свекла сырая очищенная	кг	GN1/1 x 200K1	530 x 325 x 200	15
Лук репчатый сырой очищенный	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	10
Капуста зачищенная	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	7
Зелень петрушки, укропа, сельдерея, эстрагона обработанная, лук зеленый, салат зеленый обработанные	кг	GN1/4 x 100K4	176 x 325 x 100	2
Редис, редька обработанные нарезанные	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	9
Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины	кг	GN1/2 x 200K1	530 x 325 x 200	20
Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	10
Порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины	кг	GN1/2 x 100K2	354 x 325 x 100	65
Мясные рубленые полуфабрикаты из котлетной массы	шт.	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 165	40
Люля – кебаб	шт.	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	64
Фарш из говядины, свинины, баранины	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	14
Рыба специальной разделки незамороженная	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	7
Котлеты (биточки) рыбные	шт.	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 165	45
Картофель, морковь, свекла очищенные целые отварные	кг	GN1/44 x 100K4	176 x 325 x 100	3
Свекла маринованная, свекла тушеная для борща	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	10
Салат в незаправленном виде	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	10
Бульоны (полуфабрикат)	кг	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	9
Запеканка капустная, морковная овощная	порций	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	20
Запеканка картофельная с мясом	порций	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	24
Пудинг из творога	порций	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	25
Биточки манные, пшеничные	шт.	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	60
Блинчики с фаршем (мясом, творогом, джемом, повидлом яблочным)	шт.	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	56
Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные	шт.	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	56
Голубцы овощные с мясом и рисом, рыбой и рисом, творогом и рисом	шт.	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	50

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ			
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
Файл: МО-43.02.15.ПМ.03.КР	Разработано: 2021	Версия: V.1	Стр.40/ 40

Продолжение

Изделия	Единица измерения	Тип емкости	Габариты, мм	Вместимость, кг, шт.
Кулинарные изделия				
Куры, цыплята бройлеры	кг	GN1/1 x 150K1	530 x 325 x 150	8
Говядина отварная крупным куском, нарезанная на порции для супов, в желе	порций	GN1/1 x 100K1	530 x 325 x 100	100
Запеканка из творога, рисовая с творогом	порций	GN1/1 x 65K1	530 x 325 x 65	25
Мучные кулинарные, булочные изделия	шт.	GN1/1 x 150K1	530 x 325 x 150	50
Кондитерские изделия	шт.	GN1/1 x 150K1	530 x 325 x 150	25