

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждения
высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(национальный исследовательский университет)

Институт спорта, туризма и сервиса

Кафедра «Технология и организация общественного питания»

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой

д.т.н, профессор

_____ А.Д. Тошев

_____ 2019 г

Технологическое проектирование ресторана китайской кухни на 50 мест

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
К ВЫПУСКНОМУ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ
ЮУрГУ–19.03.04.2019.094.ПЗ.ВКР

Руководитель

д.т.н, профессор

_____/А.Д. Тошев

«____» _____ 2019 г.

Автор работы _____/ Чжу Вэй

студент группы СТ-471

«_____» _____ 2019 г.

Нормоконтролер

д.т.н, доц

_____/Е.И.Щербакова

«_____» _____ 2019 г.

Челябинск 2019

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		2

АННОТАЦИЯ

Чжу Вэй Технологическое проектирование ресторана китайской кухни на 50 мест. –Челябинск:ЮурГУ, Истис, 2019, 58 с., 26 табл., библиографический список– 22 наим., 4 прил., 5 плакатов ф. А1.

Проектирование ресторан китайской кухни на 50 мест в г. Челябинске.

- технико-экономическое обоснование ;
- технологический раздел;
- Разработка производственной программы предприятия ;
- Расчет количества работников (штатное расписание) ;
- Определение количества сырья, отходов, выхода полуфабрикатов
- Расчет производственных цехов
- Организация производства и обслуживания.

Разработанный проект горячего цеха представлен в объемно-планировочном решении.

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		3

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ	7
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	13
2.1 Разработка производственной программы предприятия	13
2.2 Расчет количества работников (штатное расписание)	26
2.3 Определение количества сырья, отходов, выхода полуфабрикатов	30
2.4 Расчет производственных цехов	34
2.5 Организация производства и обслуживания.....	46
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	49
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	50
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
ПРИЛОЖЕНИЕ А. СЫРЬЕВАЯ ВЕДОМОСТЬ.....	53
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.....	54
ПРИЛОЖЕНИЕ В. ГРАФИК РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД.....	56
ПРИЛОЖЕНИЕ Г. ВЕДОМОСТЬ ПРОЕКТА.....	58

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		4

ВВЕДЕНИЕ

Сейчас в России много закусочных, кафе, ресторанов и баров, много кухнями различных народов мира.

Общественное питание жизненно важно для страны и является основой страны. Общественное питание в основном основано на индивидуальном бизнесе. В основном включает в себя, транспорт, производство, продажа, потребление. Питание является важной частью народного хозяйства

В условиях высокоинтенсивного рабочего ритма питание остается неотъемлемым элементом графика занятых. Местоположение, качество, скорость приготовления – это только малая часть запросов современного потребителя. В нераскрытом потенциале остается население с особыми гастрономическими предпочтениями (свои еда и диеты), а также те, кто не посещает предприятия общественного питания по причине ограниченного бюджета. Как бы то ни было, клиентский поток отрасли растет с каждым годом. Не меняется рост цен, а в зоне динамики находятся структура бизнеса, предпочтения потребителя в зависимости от качества и времени суток. Всегда остается интересным анализ рынка фаст фуда, который показывает стабильный спрос на быстрое питание.

По статистике, в Челябинске действует порядка 740 заведений общественного питания открытой сети (то есть без учета ведомственных столовых). Общее число посадочных мест в них превышает 34 тысячи. В том числе 219 кафе (11 818 посадочных мест). 211 буфетов, кафетериев, кофеен и кулинарий (6 072 посадочных места). 170 закусочных (5 949 посадочных мест). 100 ресторанов (8 810 посадочных места). 40 столовых (2 147 посадочных мест).

Весомую долю рынка контролируют четыре южноуральских крупных игрока: Центр Гостеприимства Европа, «Рестостар», «Уральские пельмени» и «Мегаполис». В составе каждого из этих холдингов присутствует по несколько десятков заведений общественного питания различных концепций и форматов. Оставшаяся доля рынка (порядка 60 процентов от общего объема) находится во

											Лист
											5
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	ЮУрГУ – 190304.2019. Р-50ПЗ						

власти одиночных проектов и небольших сетей, которые состоят их двух-четырёх заведений.

Национальная кухня каждой страны в той или иной степени отражает ее философию и традиции. В последнее время в России все большую популярность набирают блюда китайской кухни: их готовят в дорогих ресторанах и небольших кафе, подают на праздничных столах и вводят в повседневный рацион, этому способствует мода на азиатскую и восточную культуру. Многие блюда китайской кухни полезны при болезнях и могут даже предотвратить их появление. Китайская еда здоровая и диетическая, поражает своим невероятным разнообразием. Она охватывает традиции многих кулинарных школ.

в городе, анализ работающих предприятий и обоснование выбора характеристик проектируемого предприятия;

- составление производственной программы;
- проведение всех необходимых технологических и экономических расчетов;
- разработка компоновки проектируемого предприятия с учетом всех требований

научной организации труда: в соответствии с функциональным назначением помещений, поточностью и характером технологического процесса, соблюдением

санитарно-гигиенических требований.

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		6

1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

Центральный район (с 1935 до 1961 годы — Сталинский район) — один из старейших внутригородских районов Челябинска. В настоящее время занимает центральную и западную часть города. Омывается Шершнёвским водохранилищем и рекой Миасс. Из территорий, относившихся к Сталинскому, а затем Центральному району, были выделены Metallургический, Центральный и Курчатовский районы.

По оценкам BusinesStat, в 2014-2018 гг численность посещений ресторанов и кафе в России увеличилась на 7,4%: с 2 475,3 млн в 2014 г до 2 658,6 млн в 2018 г. В 2015-2016 гг, когда реальные доходы населения снижались, показатель сокращался на 1,7% и 0,6% соответственно. В 2017 г ресторанный бизнес отреагировал на начало стабилизации экономики страны и впервые с 2014 г продемонстрировал рост, который составил 3%. В 2018 г в России прошел Чемпионат мира по футболу, что послужило дополнительным драйвером для роста посещений ресторанов и кафе на 6,7%.

После Чемпионата мира по футболу произошла коррекция рынка: в 2019 г численность посещений кафе и ресторанов сократиться на 2,5% по сравнению с предыдущим годом. Показатель составит 2 592,9 млн посещений, что, однако, больше уровня 2017 г. В 2020-2023 гг в условиях стагнации экономики страны ежегодный рост численности посещений ресторанов и кафе не превысит 2%. При этом рост показателя будет обеспечиваться, в основном, за счет услуг ресторанов и кафе демократичного формата – Fast Food и Fast Casual.

В России наибольшая численность посещений – 75,7% – приходится на заведения Fast Food, что обусловлено низким чеком и быстротой обслуживания. Расширение франчайзинговых сетей ресторанов и кафе в сегменте Fast Food делает их доступными для населения как по стоимости посещения, так и по территориальному расположению. Доли секторов Fast Casual, Casual Dining и

									Лист
									7
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата					

Fine Dining в общей численности посещений ресторанов и кафе в 2018 г составили 15,9%, 6,9% и 1,5% соответственно.

Местом расположения предполагаемого предприятия является возвышенность откуда простирается замечательный вид города Челябинск центральный район . Число проживающих в этом районом составляет 100 тыс . человек

На данный момент в центральном районе города челябинска функционирует около 23 ресторанов, 30 кафе, 6 столовых, 5баров.

Расчет необходимого количества мест в предприятиях общественного питания, расположенных в жилой зоне (микрорайоне, жилком районе и т.д.) производится по формуле

$$P_{ж.з.} = \frac{N_{ж.з.} P_n}{1000}, \quad (1)$$

где $N_{ж.з.}$ – численность населения, проживающего в районе, чел.;

P_n – норматив мест на 1000 жителей .

Необходимое количество мест в сети предприятий общественного питания г. Орск, рассчитывается по формуле

$$P=N \cdot P_n/1000 \quad (2)$$

где N – численность населения города или района, чел;

P_n – норматив мест на 1000 человек (28 мест на первую очередь) [5].

В центральном районе города челябинска в 2017 г. насчитывалось – 100 015 человека [1].

Требуемое количество мест для челябинске центральный район:

$$P = 100015 \cdot 28/1000=2800 \text{ место.}$$

Данные представлены в таблице 1.1.

					ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ	Лист
						8
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		

Таблица 1.1 – Структура действующей сети предприятий общественного питания в центральном районе г. Челябинска (на 1.06.2019 г.)

Тип предприятия	Количество, шт.	Количество мест	Удельный вес, %
Рестораны	23	550	22%
Бары	5	117	4,6%
Кафе	30	855	56,3%
Столовые	16	300	12,1%
Предприятия быстрого обслуживания	15	676	5%
Итого:	79	2498	100%

Районе итого 79, и количеством мест 2498. Общая мест в центральном районе г. Челябинска итого 2498.

При основании выбора типа общедоступного предприятия общественного питания рекомендуется учитывать наличие действующей сети, их профиля, предполагаемый контингент потребителей и рекомендуемое примерное соотношение между основными типами предприятий в разных районах города в таблице 1.2.[6]

Таблица 1.2 – Анализ обеспеченности местами предприятий питания жителей предполагаемого района строительства

Типы предприятия питания	Норматив мест		Факт		Отклонение	
	%	КОЛ-ВО мест	%	КОЛ-ВО мест	%	КОЛ-ВО мест
Столовые	20	560	8	200	-12	-360
Рестораны	25	700	22	550	-3	-150
Диетические столовые	5	140	4,1	100	-0.9	-40
Кафе и закусочные, в том числе:	45	1260	61,3	1531	16,3	271
кафе общего типа	30	378	44	676	14	298

Окончание таблицы 1.2

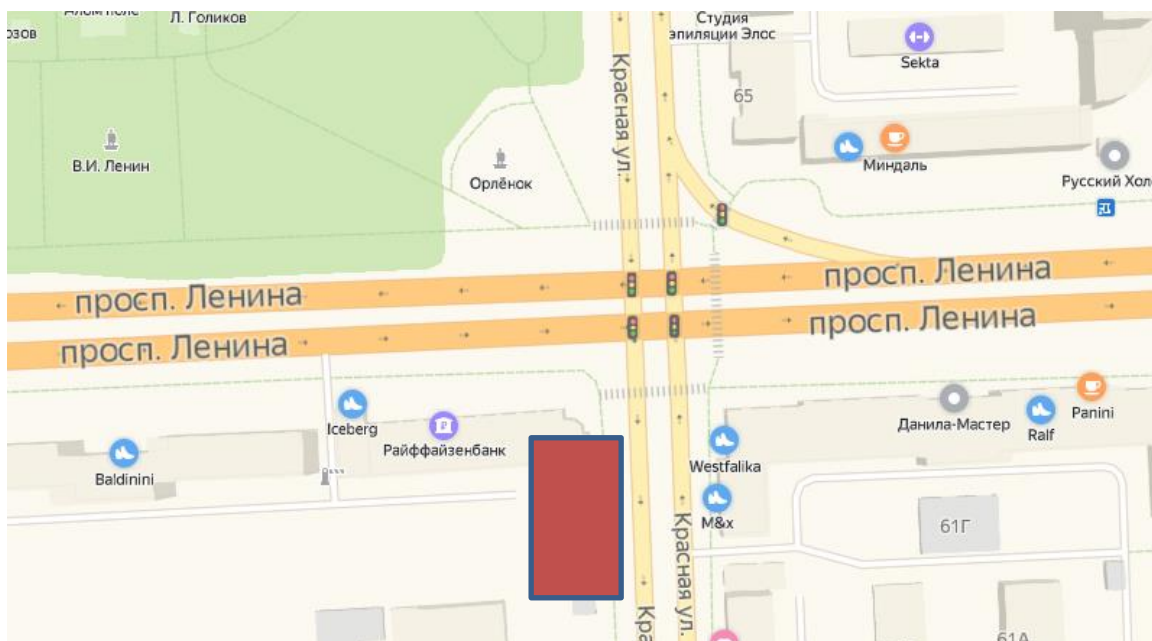
Типы предприятия питания	Норматив мест		Факт		Отклонение	
	%	КОЛ-ВО мест	%	КОЛ-ВО мест	%	КОЛ-ВО мест
ПБО	35	441	44	678	9	237
Специализированные бары	15	189	4	63	-11	-126
Бары	5	140	4,6	117	-0,4	-23
Всего	100	2800	100	2498		-302

По итогам таблицы 2, видно, что нехватка мест в таких предприятиях общественного питания как столовые , ресторанов на , диетических столовых на и специализированных баров на . В тоже время переизбыток мест в кафе на , закусочных на , ПБО на и баров на .

Чтобы сократить нехватку мест в ресторанах города челябинске центральный район, планируется строить ресторан на 50 мест.

Строительство ресторана китайской кухни предполагается в по адресу улица Красная, 36. В отдельно стоящем здании. План расположения ресторана китайской кухни представлен Рисунок 1.

Рисунок 1. План района расположения ресторана китайской кухни



Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Предприятия общественного питания местного значения, расположенные в жилой зоне, должны размещаться в структуре города в связи с системой транспортных остановок там, где основные потоки населения переходят от транспортного к пешеходному движению по пути к месту жительства или работы. Такое размещение (с учетом обязательной пешеходной доступности остановок транспорта) одновременно обеспечивает охват каждым предприятием обслуживаемой зоны в пределах пешеходной доступности 5-7 мин. (400-500 м) независимо от границ микрорайонов, при этом полностью учитываются интересы проживающего населения [7].

окружающий предприятия «миндаль», «золотое яблоко», финанбанк, Почта.

Снабжение проектируемого предприятия общественного питания сырьем, полуфабрикатами и продуктами, реализуемыми без переработки (напитки, кондитерские изделия и т.п.), исходя из его планируемого месторасположения, будет осуществляться следующими основными поставщиками

Исходя из выше сказанного наиболее выгодный список поставщиков для данного предприятия в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – Потенциальные поставщики ресторана

Продукты	Поставщик	Форма	Маршрут	Способ доставки
Мясная и рыбная гастрономия,	ООО «Агросоюз»	складская	кольцевой	централизованный
Хлеб и хлебобулочные изделия	ООО «Восход»	транзитная	кольцевой	централизованный
Молоко, сметана, сливочное масло	ООО «Молочный комбинат»	транзитная	кольцевой	централизованный
Зелень, овощи, фрукты	ООО «Флора»	транзитная	кольцевой	централизованный
Чай, кофе, какао, шоколад, конфеты	ООО «Мэтро кеш энд керри»	складская	кольцевой	централизованный

Окончание таблицы 1.3

Продукты	Поставщик	Форма	Маршрут	Способ доставки
Минеральная вода,	ООО «Альянс»	складская	кольцевой	централизованный
Мука, сахар, крупы, соль	ООО «Продснаб»	складская	кольцевой	централизованный
Яйца			кольцевой	централизованный
Майонез, томатная паста			кольцевой	централизованный

Для этой цели используется специализированный транспорт — закрытые и изотермические автомашины (для скоропортящегося сырья).

Поставка сырья производится на основании договора поставки.

Данные поставщики обслуживают многие предприятия общественного питания в городе, зарекомендовали себя как надежные, проверенные, их товар соответствует требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности продуктов питания.

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Производственная программа горячего цеха - это ассортимент и количествоготавливаемых блюд за день , идущих на реализацию через торговый зал . В основу расчета теплового оборудования горячего цеха положены таблицы . Процентная разбивка блюд , график реализации блюд .

2.1 Разработка производственной программы предприятия

На основании изучения спроса населения и исследования маркетинговой среды, решено, что ресторан китайской кухни будет рассчитан на 50 мест. Это позволит частично решить проблемы удовлетворения потребностей в кулинарной продукции и сформировать культуру потребления.

При определении и числа потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика служит режим работы зала предприятия; продолжительность приема пищи одним потребителем; загрузка залов (%) по часам их работы [4].

Число потребителей $N_{ч}$, чел, обслуживаемых за час работы предприятия, рассчитывается по формуле

$$N_{ч} = \frac{P \cdot \varphi_{ч} \cdot x_{ч}}{100}, \quad (3)$$

где P – вместимость зала (50 мест);

$\varphi_{ч}$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$x_{ч}$ – загрузка зала в данный час, % [4].

Данные полученные при расчете сводим в таблицу 2.1

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		13

Таблица 2.1 – График загрузки зала ресторана

Часы работы	Оборачиваемость места за	Средняя загрузка	Количество
12–13	0,4	50	35
13–14	1	60	40
14–15	0,4	50	35
15–16	1	60	35
16–17	1	50	25
17–18	1	60	25
18–19	0,4	70	20
19–20	0,4	60	18
20–21	1	80	20
21–22	1	60	18
22–23	0,4	70	20
23–24	0,4	50	20
Всего:			276

По данным расчетам за день ресторан посетит 276 человек.

Из таблицы видно, что за весь день через торговый зал пройдет 276 человек .

Общее число блюд n_{∂} , шт., реализуемых предприятием в течение дня, определяется по формуле

$$n_{\partial} = N_{\partial} \cdot m, \quad (4)$$

где N_{∂} – количество потребителей за день, чел.;

m – коэффициент потребления блюд составляет для ресторана 3,5 [5].

Таким образом, $N_{\partial} = 964$.

Количество реализуемых блюд в ресторане составляет 964

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием их цены.

Представлено следующие виды меню ресторана «великая китайская стена »:

Таблица 2.2 - Меню ресторана со свободным выбором блюд

Номер рецептур по СТН, ТТК	Наименование продукции	Выход, г
1	2	3
Фирменные блюда и закуски		
Холодные блюда и закуски		
ТТК 1	Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си чинь»	150
ТТК 2	Салат из морской капусты «Хайтай сы»	150
ТТК 3	Салат из огурцов с говядиной и болгарским перцем	150
ТТК 4	Салат из грибов эноки "золотые нити" с огурцом «дин джен губ ан хуан гуо»	100
ТТК 5	Салат из древесных грибов муэр с болгарским перцем	100
ТТК 6	Рулет из капусты острый	100
ТТК 7	Рулет из свиной рульки «дзян джоу хуа»	100
ТТК 8	Прессованные свиные уши «Чен цхен цхоер»	100
ТТК 9	Говядина 5 вкусов «У сян ню жоу»	100
ТТК 10	Мясное ассорти «Пхин пхар»	100
Горячие закуски		
ТТК 11	Куриные крылышки в хрустящей панировке	250
ТТК 12	Большие креветки с чесноком	250
Супы		
ТТК 13	Суп с морепродуктами	250
ТТК 14	Суп со стеклянной лапшой и свиными фрикадельками	250
ТТК 15	Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»	250
ТТК 16	Суп с 4 видами грибов (шампиньоны, грибы муэр, грибы эноки "золотые нити", грибы сянгун)	250
Вторые горячие блюда		
ТТК 17	Карп по-сычуаньски «Шуэй джу юй»	300
ТТК 18	Утка по-пекински	350
ТТК 19	Свинина «юй сян жоу сы»	350
ТТК 20	Язык свиной тушеный	350
ТТК 21	Курица ароматная	200
ТТК 22	Ножки куриные фри	250
ТТК 23	Курица с орешками «ла ци ди»	250
ТТК 24	Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами	250
ТТК 25	Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем	350
ТТК 26	Свинина в кляре с ананасами в кисло-сладком соусе	300
ТТК 27	Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»	300
Сладкие блюда		
ТТК 28	Фрукты в карамели «Пасы пинго» мандарины	100
ТТК 29	Рис сладкий по-китайски	150
ТТК 30	Сладкие шарики из рисовой муки с начинкой из черного кунжута «Юаньсяо»	100
ТТК 31	Каша восьми сокровищ «Ба бао фань»	100

Окончание таблицы 2.2

Номер рецептур по СТН, ТТК	Наименование продукции	Выход, г
	Горячие напитки	
ТТК 32	Рисовый чай	200
975	Чай зеленый	200
ТТК 33	Чай Сенча	200
ТТК 34	Чай жасминовый (листовой)	200
ТТК 35	Чайный напиток грушевый	200
ТТК 36	Кофе с молоком	100
ТТК 37	Кофе с лимоном	100
	Холодные напитки	
ТТК 38	Смузи Манго свежий манго и сочный апельсин	200
ТТК 39	Юдзу сок и цедра юдзу, смешанные с имбирным сиропом, льдом и содовой	200
ТТК 40	Фреш Грин микс соков, выжатых из зелёного яблока, лайма и мяты	200
ТТК 41	Very Berry Virgin ягоды малины и ежевики, протертые с сахаром, и содовая	200
	Мучные кондитерские изделия	
ТТК 42	Бисквит «Тигриная шкура»	120
ТТК 43	Махуа, зажаренная в арахисовом масле	200
ТТК 44	Фэнлису с дыней	100
ТТК 45	Кекс Фа Гао	150
ТТК 46	Острый торт Ям	100
ТТК 47	Торт из водяных орехов	100
	Хлебобулочные изделия	
ТТК48	Хлеб ржаной	30
ТТК49	Паровая булочка «маньтоу»	80
ТТК50	Жареная булочка «маньтоу»	100
ТТК51	Хлеб пшеничный	50
ТТК52	«хао мин»	250

Таблице 2.3 - Винная карта

Наименование напитков	Крепость напитка, %	Емкость бутылки, л	Выход порции, мл
китайские алкогольные напитки			
Водка Maotai	52	0.5	50
Хуанциу– включает в себя вино из риса,	52	0.5	50
Виноградное вино Great Walls	14.5	0.7	150
Гуодзыцзиу- фруктовые вина	37	0.5	50
Желтое вино Shaoxing	46	0.5	50
Водка			
«Русский стандарт»	40%	1	50
«Классическая Хортиця»	40%	0,375	50
«Парламент Классик»	40%	0,5	50
«Ракия» (Сербия)	45%	1	50
Наливки			
«Абсолют Курант» горькая	40	0,7	50
«Русский Стандарт» (малина) сладкая	29	0,5	50
Вино столовое белое			
Вино столовое белое «Коралина» сухое	10-12	0,75	150
Вино столовое белое «Бэнрок Стейшн»	11	0,75	150
Вино столовое белое «Терра Франка»	12	0,75	150
Вино красное столовое			
Вино столовое красное «Ла Делиция»	12	0,75	120
Вино красное столовое «Merlot»	11,5	0,75	120
Вино столовое красное «Киндзмараули. Тайна Колхиды» полусладкое (Грузия)	11-13	0,75	120
Игристые вина			
Вино игристое брют белое «Мондоро брют» (Италия)	12	0,75	150
Вино игристое белое «Ла Джойоза Просекко Тревизо» брют (Испания)	11	0,75	150
Вино игристое белое «Москато Спуманте	7	0,75	150
Коньяк			
Коньяк «Мартель VS» (Франция)	40	0,7	50
Коньяк «Хеннесси VSOP» (Франция)	40	0,7	50
Виски			
Виски «The Famous Grouse»	40	0,7	50
Виски «Джек Дэниелс» (США)	40	0,7	50
Ром			
Ром «Каптан Морган» (Великобритания)	40	0,7	50
Ром «Баккарди» (Содружество Багамы)	40	0,7	50
Ликер			
Ликер «Кэролайнс Айриш Крим»	17	0,7	50

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Окончание таблицы 2.3

Наименование напитков	Крепость напитка, %	Емкость бутылки, л	Выход порции, мл
Ликер «Бехерочка» (Чехия)	38	0,5	50
Вода минеральная			
Вода минеральная «Нарзан» газированная	–	1	200
Вода минеральная «Vittel» негазированная	–	1	200
Воды фруктовые			
Нектар «Swell» (черника)	–	0,75	200
Нектар «Swell» (лесные ягоды)	–	0,75	200
Соки			
Сок «J7» (апельсин-манго-маракуйя)	–	1	200
Сок «J7» (вишня)	–	1	200
Пиво			
Пиво темное «Гиннесс Ориджинал»	5	0,48	300
Пиво темное «Велкопоповецкий Козел»	3,8	0,5	300
Пиво светлое «Клаусталер» (Германия)	5	0,33	300
Пиво светлое «Хайнекен» (Россия)	4,8	0,33	300

Таблица 2.4 – Меню для работников горячего цеха

№ по Сборнику рецептов, ТТК	Наименование блюд и изделий	Выход, г
Обед		
ТТК 1	Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си чинь»	150
ТТК15	Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»	250
ТТК17	Карп по-сычуаньски «Шуэй джу юй»	300
ТТК32	Рисовый чай	200
ТТК48	Хлеб ржаной	30
Ужин		
ТТК4	Салат из грибов эноки "золотые нити" с огурцом «дин джен губ ан хуан гуо»	100
ТТК20	Язык свиной тушеный	350
ТТК34	Чай жасминовый (листовой)	200
ТТК52	«хао мин»	250

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата

ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ

Лист

18

Таблица 2.5– Расчет количества блюд

Наименование блюд и изделий	Соотношение блюд, %			Количество блюд, шт.		
	100			964		
Холодные закуски	45			433		
Мясное ассорти «Пхин пхар»	25	50		108	54	
Говядина 5 вкусов «У сян ню жоу»		50			54	
Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си чинь»	50	20		217	43	
Салат из морской капусты «Хайтай сы»		20			43	
Салат из огурцов с говядиной и болгарским перцем «чингуан нюжоу»		20			44	
Салат из грибов эноки "золотые нити" с огурцом «дин джен губ ан хуан гуо»		20			44	
Салат из древесных грибов муэр с болгарским перцем		20			44	
Руллет из капусты острый	25	35		108	38	
Руллет из свиной рульки «дзян джоу хуа»		30			32	
Прессованные свиные уши «Чен цхен цхоер»		35			38	
Горячие закуски	5			48		
Куриные крылышки в хрустящей панировке	100	50		48	24	
Большие креветки с чесноком		50			24	
Супы	10			97		
Суп с морепродуктами	100	40		96	38	
Суп со стеклянной лапшой и свиными фрикадельками		20			19	
Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»		20			20	
Суп с 4 видами грибов		20			20	
Вторые горячие блюда	25			241		
Карп по-сычуаньски «Шуэй джу юй»	30	33		72	24	
Свинина «юй сян жоу сы»		33			24	
Язык свиной тушеный		34			24	
Курица с орешками «ла ци ди»	50	20		121	24	
Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами		20			24	

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Окончание таблицы 2.5

Наименование блюд и изделий	Соотношение блюд, %			Количество блюд, шт.	
Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем чили и арахисом «Кум бао ди динь»			20		24
Свинина в кляре с ананасами в кисло-сладком соусе «поло Кху лао жоу»			20		24
Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»			20		25
Курица ароматная			33		1
Ножки куриные фри		20	33	48	16
Утка по-пекински			34		16
Сладкие блюда	15			144	
Фрукты в карамели «Пасы пинго» мандарины			25		36
Рис сладкий по-китайски		100	25	144	36
Сладкие шарики из рисовой муки с начинкой из черного кунжута «Юаньсяо»			25		36
Каша восьми сокровищ «Ба бао фань»			25		36

Таблица 2.6 – Ассортимент и количество покупной продукции

Наименование продукции	Выход порции, г, мл	Норма потребления на одного человека, г, л, шт.	Количество человек	Итого	
				л, шт., кг	порции
Горячие напитки: китайские напитки	л	0,05	276	14	
Рисовый чай	200			2	10
Чай зеленый	200			2	10
Чай Сенча	200			1	5
Сок-яблочный	200			2	10
Сок-персиковый	200			2	10
Чай жасминовый (листовой)	200			1	5
Чайный напиток грушевый	200			2	10
Холодные напитки:	л	0,25	276	70	

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата

Продолжение таблицы 2.6

Наименование продукции	Выход порции, г, мл	Норма потребления на одного человека, г, л, шт.	Количество человек	Итого	
				л, шт., кг	порции
Смузи Манго свежий манго и сочный апельсин	200			6	30
Юдзу сок и цедра юдзу, смешанные с имбирным сиропом, льдом и содовой	200			5	25
Фреш Грин микс соков, выжатых из зелёного яблока, лайма и мяты	200			5	25
Very Berry Virgin ягоды малины и ежевики, протертые с сахаром, и содовая	200			6	30
Фруктовая вода		0,1		28	
Нектар «Swell» (черника)	200			3	15
Нектар «Swell» (лесные ягоды)	200			3	15
Напиток сильногазированный «Sprite»	200			3	15
Сок «J7» (апельсин-манго-маракуйя)	200			4	20
Сок «J7» (вишня)	200			4	20
Минеральная вода		0,04		12	
Вода минеральная «Нарзан» газированная	200			4	20
Вода минеральная «Vittel» негазированная	200			5	25
Напитки собственного производства		0,08		21	
Коктейль «Молочный с шоколадом»	150			10	64
Коктейль «Крюшон ананасный»	150			11	91
Китайские алкогольные напитки		0.1	275	28	
Водка Maotai	50			5	100
Хуанцзиу– включает в себя вино из риса, проса и пшеницы	50			5	100
Виноградное вино Great Walls	50			8	160

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Продолжение таблицы 2.6

Наименование продукции	Выход порции, г, мл	Норма потребления на одного человека, г, л, шт.	Количество человек	Итого	
				л, шт., кг	л, шт., кг
Гуодзыцзиу- фруктовые вина	50			5	160
Желтое вино Shaoxing	50			5	160
Мучные изделия	шт.	0,4	275	110	
Бисквит «Тигриная шкура»					20
Махуа, зажаренная в арахисовом масле					20
Фэнлису с дыней					20
кекс Фа Гао					20
Острый торт Ям					20
Торт из водяных орехов					10
Вино-водочные изделия:	л	0,1	275	28	
Водка «Русский стандарт»	50			1	20
Водка «Парламент Классик»	50			1	20
Водка «Ракия» (Сербия)	50			1	20
Наливка «Абсолют Курант» горькая	50			1	20
Наливка «Русский Стандарт» (малина) сладкая	50			1	20
Вино столовое белое «Коралина» сухое (Франция)	150			1	7
Вино столовое белое «Бэнрок Стейшн» полусухое (Австрия)	150			1	7
Вино столовое белое «Ла Делиция»	150			1	7
Вино игристое брют белое «Мондоро брют» (Италия)	150			1	7
Вино игристое розовое «Руините Ламбуско Розе» полусладкое (Италия)	150			1	7
Вино игристое белое «Москато Спуманте Вилла Рокка» сладкое (Испания)	150			1	7
Коньяк «Мартель VS» (Франция)	50			1	20
Коньяк «Хеннеси VSOP» (Франция)	50			1	20
Виски «The Famous Grouse» (Великобритания)	50			1	20

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Окончание таблицы 2.6

Наименование продукции Виски «Джек Дэниелс» (США)	Выход порции, г, мл 50	Норма потребления на одного человека, г, л, шт.	Количество человек	Итого	
				л, шт., кг	л, шт., кг
Ликер «Кэролайнс Айриш Крим» (Италия)	50			1	20
Ликер «Лимончелло Ди Соренто» (Италия)	50			1	20
Ликер «Бехерочка» (Чехия)	50			1	20
Пиво темное «Гиннесс Ориджинал»	300	0,025	275	6	
Пиво темное «Велкопоповецкий Козел» (Чехия)	300			2	7
Пиво светлое «Клаусталер» (Германия)	300			2	7
Пиво светлое «Хайнекен» (Россия)	300			2	7

23

Таблица 2.7 – Производственная программа ресторана

Наименование кулинарной продукции	Количество реализуемой продукции, шт., кг				
	В зале ресторана	через барную стойку	в банкетном зале	для производствен- ных работников	итого
Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си»	30		13		43
Мясное ассорти «Пхин пхар»	30		24		54
Говядина 5 вкусов «У сяню жоу»	30		24		54
Салат из морской капусты «Хайтай сы»	20		23		43
Салат из огурцов с говядиной и болгарским перцем «чингуан нюжоу»	30		13		43
Салат из грибов энюки "золотые нити" с огурцом «дин джен губан хуан гуо»	44				44
Салат из древесных грибов муэр с	30		14		44
Рулет из капусты острый	38				38
Рулет из свиной рульки «дзян джоу хуа»	30		2		32
Прессованные свиные уши «Чен цхен цхоер»	38				38
Куриные крылышки в хрустящей панировке	24				24
Большие креветки с чесноком	24				24
Суп с морепродуктами	30		8		38
Суп со стеклянной лапшой и свиными фрикадельками	19				19
Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»	19				19
Суп с 4 видами грибов	20				20
Карп по-сычуаньски «Шуэй джу юй»	24				24

Окончание таблицы 2.7

Наименование кулинарной продукции	Количество реализуемой продукции, шт., кг				
	В зале ресторана	через барную стойку	в банкетном зале	для производствен- ных работников	итого
Свинина «юй сян жоу сы»	24				24
Язык свиной тушеный	24				24
Курица с орешками «ла ци ди»	24				24
Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами	24				24
Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем чили и арахисом «Кум бао ди динь»	24				24
Свинина в кляре с ананасами в кисло- сладком соусе «поло Кху	24				24
Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»	25				25
Курица ароматная	16				16
Ножки куриные фри	16				16
Утка по-пекински	16				16
Фрукты в карамели «Пасы пинго» мандарины	36				36
Рис сладкий китайски	36				36
Сладкие шарики из рисовой муки с начинкой из черного	36				36
Каша восьми сокровищ «Ба бао фань»	36				36
Рисовый чай			10		10
Чай зеленый			10		10
Кофе с молоком		20			20
Кофе с лимоном		20			20
Чай жасминовый (листовой)		5			5

										Лист
										25
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата						

2.2 Расчет количества работников

Численность производственных работников горячего цеха, N_1 , чел., рассчитана с учетом норм времени по формуле

$$N_1 = \sum \frac{n \cdot t}{T \cdot 3600 \cdot \lambda}, \quad (5)$$

где n – количество блюд (изделий), изготавливаемых за день в горячем цехе, шт., кг, блюд;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с;

T – продолжительность рабочего дня, 12 ч;

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда, $\lambda=1,14$.

Норма времени находится по формуле 5

$$t = K \cdot 100, \quad (6)$$

где K – коэффициент трудоемкости [4];

100 – норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1, сек.

Расчет численности производственных работников сведен в таблицу 2.8.

Таблица 2.8 – Расчет количества производственных работников горячего цеха

Наименование блюд и изделий	Кол-во блюд, шт.	Коэффициент трудоемкости	Норма времени, с	Продолжительность рабочего дня, ч	Количество человек
Куриные крылышки в хрустящей панировке	24	1,8	180	12	0,087
Большие креветки с чесноком	24	2,0	200	12	0,097
Суп с морепродуктами	38	1,2	120	12	0,092

Окончание таблицы 2.8

Наименование блюд и изделий	Кол-во блюд, шт.	Коэффициент трудоемкости	Норма времени, с	Продолжительность рабочего дня, ч	Количество человек
Суп со стеклянной лапшой и свиными фрикадельками	19	2,0	200	12	0,077
Супчик с говяжьим фаршем «сиху ню жоу чен»	19	2,0	200	12	0,077
Суп с 4 видами грибов	20	1,7	170	12	0,069
Карп по-сычуаньски «Шуэй джуй»	24	1,7	170	12	0,083
Утка по-пекински	16	2,0	200	12	0,065
Свинина «юй сян жоу сы»	24	2,0	200	12	0,097
Язык свиной тушеный	24	2,0	200	12	0,097
Курица ароматная	16	2,0	200	12	0,065
Ножки куриные фри	16	2,4	240	12	0,078
Очень острая курица с орешками «ла ци ди»	24	2,0	200	12	0,097
Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами	24	2,0	200	12	0,097
Курица, приготовленная способом «кун бао» с перцем чили и арахисом «Кун бао ди динь»	24	2,0	200	12	0,097
Свинина в кляре с ананасами в кисло-сладком соусе «поло Кху лао жоу»	24	2,0	200	12	0,097
Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»	25	3,0	300	12	0,152
Всего:					1,524

В результате расчетов принимаем двух работников в горячем цехе в смену.

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни N_2 , человек, рассчитывают по формуле

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \quad (7)$$

где α – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни [8].

$$N_2 = 2 \cdot 1,59 = 3 \text{ работника.}$$

По данным расчета явочное количество производственных работников в одной смене горячем цехе составляет 2 человека. Процентное соотношение работников по цехам, представлено в таблице 2.8.

На основании расчета работников составляют график выхода на работу каждого работника.

Рисунок 1 – График работы поваров горячего цеха

Количество
во персонал

$N_{\text{чел}}$

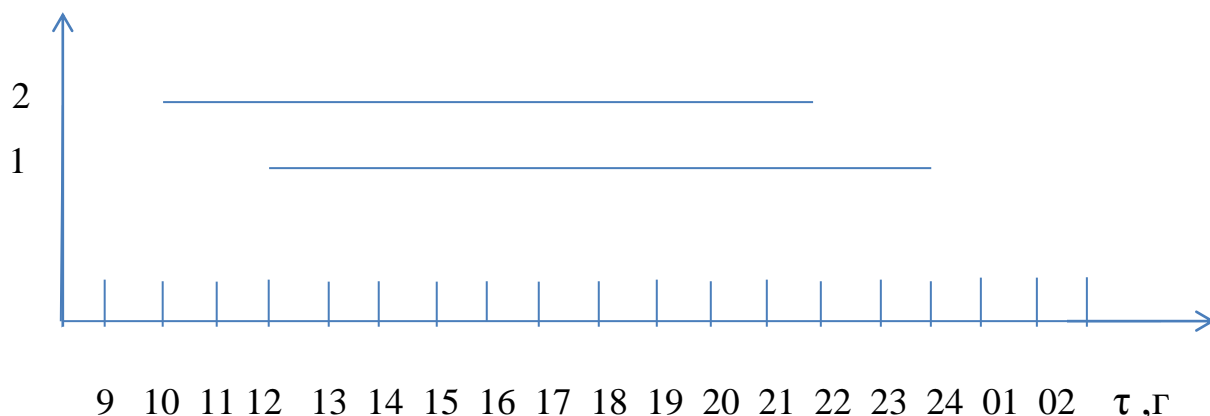


Рисунок 1 – График работы поваров ресторан китайской кухни

Кроме того, в штатное расписание кафе принимаем: директора, бухгалтера, калькулятора, заведующего производством, мойщиков кухонной посуды, уборщиков производственных помещений, официантов, барменов, хостес, мойщиков столовой посуды, уборщиков торговых помещений, кладовщика, охранника.

Штатное расписание кафе представлено в таблице 2.9.

Таблица 2.9 – Штатное расписание кафе китайской кухни

Должность	Количество человек	Квалификация	Режим работы	Режим обеденного перерыва
Административные:				
Директор	1	15	5/2 с 12 до 21	с 13 до 14
Бухгалтер	1	11	5/2 с 12 до 21	с 13 до 14
Калькулятор	1	10	5/2 с 12 до 21	с 13 до 14
Производственные:				
Заведующий производством	1	6	5/2 с 11 до 21	с 13 до 14
Горячий цех	1	4	2/2 с 11 до 23	с 14 до 15
	1	4	2/2 с 12 до 24	с 14 до 15
Мойщик кухонной посуды	1	2	2/2 с 10 до 22	с 13 до 14
Уборщики производственных помещений	1	2	2/2 с 10 до 22	с 13 до 14
Торговые:				
Администратор зала	1	3	2/2 с 11 до 24	с 15 до 16
Официант	1	4	2/2 с 11 до 24	с 15 до 16
	1	3	2/2 с 11 до 24	с 15 до 16
Бармен	1	4	2/2 с 11 до 24	с 15 до 16
Мойщик столовой посуды	1	2	2/2 с 11 до 24	с 15 до 16
Уборщик торговых помещений	1	2	2/2 с 11 до 24	с 15 до 16
Прочие:				
Кладовщик	1	2	5/2 с 12 до 21	с 14 до 15
Охранник	1	10	2/2 с 12 до 24	с 15 до 16
Итого	16			

2.3 Определение количества сырья, отходов, выхода полуфабрикатов

Для определения количества сырья берется в основу меню расчетного дня. Суточное количество сырья определяется по формуле 8 и представлено в сырьевой ведомости предприятия в приложении В.

$$G = \frac{q * n}{1000} , \quad (8)$$

где G – количество сырья, кг;

g - количество порций, шт.;

n – масса нетто одной порции, г.

Определение количества отходов, выхода полуфабрикатов представлено в таблицах 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15.

Таблица 2.10 – Расчет массы брутто овощей, при механической обработке

Наименование сырья		Вид операций			Итого
		Механическая мойка	механическая очистка	ручная очистка	
Капуста	Масса нетто				7,4
	Отходы %	3	20	2	25
	Отходы кг	7,63	9,25	7,55	9,87
	Масса брутто				9,87
Лук репчатый	Масса нетто				9,0
	Отходы %	3	16	3	22
	Отходы кг	9,28	10,71	9,28	11,54
	Масса брутто				11,54

Таблица 2.11 – Расчет массы брутто фруктов и овощей, при ручной обработке

Наименование сырья	Масса нетто, кг	Количество отходов		Масса брутто, кг
		%	кг	
Сельдерей	4,3	16	0,82	5,12
Огурцы свежие	6,5	5	0,34	6,84
Гриб эночи"золотые нити"	2,7	24	0,85	3,55
Гриб муэр	2,7	24	0,85	3,55
Шампиньоны	0,5	24	0,16	0,66
Грибы сянгу	0,5	24	0,16	0,66
Баклажан	3,6	15	0,64	4,24
Ананас свежие	1,2	40	8	20
Мандарин свежие	1,8	15	0,26	1,76
Чеснок	3,0	22	0,85	3,85
Фасоль	2,0	20	0,5	2,5
Помидоры свежие	4,0	2	0,08	4,08
Лук зеленый	3,0	20	0,75	3,75
Лимон свежий	2	2	0,04	2,04

Таблица 2.12 – Расчет массы брутто рыбы и отходов при обработке

Наименование сырья, п/ф	Масса нетто, кг	Количество отходов		Масса брутто, кг
		%	кг	
Креветки морожен	3,35	40	2,23	5,58
Карп	7,2	18	1,58	8,78
Осетр филе	3,8	20	0,95	4,75

Таблица 2.13 – Расчет массы брутто и отходов при обработке продуктов гастрономических

Наименование сырья, п/ф	Масса нетто, кг	Количество отходов		Масса брутто, кг
		%	кг	
Ветчина в оболочке	2,7	2	0.06	2,76
Колбаса п/к	2,7	2	0.06	2,76

Таблица 2.14 – Расчет массы брутто мяса и отходов при обработке

Наименование сырья	Масса нетто, кг	Количество отходов		Масса брутто, кг
		%	кг	
Свинина вырезка	14,4	14,8	2,50	16,90
Свининые уши	3,8	10	0,42	4,22
Свиной рульки	4,8	1	0,05	4,85
Свиной язык	7,2	14,8	1,25	8,45
Говядина (вырезка)	5,95	14,8	1,03	6,98
Говядина почки охл.	7,55	20	1,89	9,44
Баранина вырезка с/м	2,7	28	1,05	3,75

Таблица 2.15 – Расчет массы брутто птицы и отходов при обработке

Наименование сырья п/ф	Масса нетто, кг	Количество отходов		Масса брутто, кг
		%	кг	
Куриное филе	13,2	18	2,90	16,1
Куриные крылышки с/м	3,6	22	0,79	4,62
Цель куриный с/м	6	28	2,15	8,33
Утка	5,6	25	1,87	7,47

Расчет количества необходимого сырья представлен в сырьевой ведомости
таблица 2.16

Таблица 2.16– Сводная сырьевая ведомость

Наименование сырья	Масса нетто, кг	Масса брутто, кг
Масло оливковое	2,17	2,17
Кинза	2	2,04
Уксус 3%	0,87	0,87
Сахар– песок	0,96	0,96
Мед натуральный	0,5	0,5
Соя	0,54	0,54
Перец острый	0,2	0,2
Куриный экстракт	0,13	0,13
Арахис	0,72	0,72
Перец сладки	2	2

Окончание таблицы 2.16

Наименование сырья	Масса нетто, кг	Масса брутто, кг
Рис круглозерный	8,12	8,12
Лавровый лист	0,12	0,12
Чай жасминовый (листовой)	0,02	0,02
Чай высшего сорта	0,05	0,05
Кофе натуральный	0,1	0,1
Молоко	0,1	0,1
Мука пшеничная	12,24	12,24
Капуста	7,4	9,87
Лук репчатый	9,0	11,54
Сельдерей	4,3	5,12
Огурцы свежие	6,5	6,84
Гриб эночи "золотые нити"	2,7	3,55
Гриб муэр	4,78	6,28
Шампиньоны	0,5	0,66
Грибы сянгю	0,5	0,66
Баклажан	3,6	4,24
Ананас свежие	1,2	2,0
Мандарин свежие	2,52	2,57
Чеснок	3,0	3,85
Фасоль	1,08	1,35
Помидоры свежие	1,0	1,02
Лук зеленый	3,0	3,75
Лимон свежий	2	2,04
Креветки морожен	3,35	5,58
Карп	7,2	8,78
Осетр филе	1,9	2,38
Ветчина в оболочке	2,7	2,76
Колбаса п/к	2,7	2,76
Свинина вырезка	14,4	16,90
Свининые уши	3,8	4,22
Свиной рульки	4,8	4,85
Свиной язык	6,96	8,17
Говядина (вырезка)	5,95	6,98
Говядина почки охл.	7,55	9,44
Баранина вырезка с/м	1,6	2,20
Куриное филе	13,2	16,1
Куриные крылышки с/м	3,48	4,46
Цель куриный с/м	4,68	6,50
Утка	5,44	7,26

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата

2.4 Расчет производственных цехов (горячий цех)

Производственная программа горячего цеха - это ассортимент и количествоготавливаемых блюд за день, идущих на реализацию через торговый зал. В основу расчета теплового оборудования горячего цеха положены таблицы. Процентная разбивка блюд, график реализации блюд.

2.4.1 Расчет и подбор теплового оборудования

Расчет объема котлов для варки бульонов, V_k , дм^3 , ведется по формуле

$$V_k = \frac{Q_1 \cdot (1+W) + Q_2}{k}, \quad (9)$$

где Q_1 – количество основного продукта для варки бульона, кг;

W – норма воды на 1 кг основного продукта, дм^3 ;

Q_2 – количество овощей для варки бульона, кг;

k – коэффициент заполнения котла, $k = 0,85$ [9].

Вначале рассчитывают, какое количество каждого вида бульона требуется приготовить V , дм^3 , по формуле

$$V = n \cdot q, \quad (10)$$

где n – количество супов, которые готовятся из этого бульона;

q – норма бульона на одну порцию супа, дм^3 .

Затем, пользуясь нормативными данными, определяют количество основного продукта и овощей, которые необходимы для приготовления рассчитанного количества бульона.

Расчет необходимого количества бульона находим умножением количества порций на объем бульона, пошедший на порцию.

Расчет количества бульона сведен в таблицу 17.

									Лист
									34
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата					

Таблица 2.17 – Расчет объема бульонов

Наименование компонентов	Масса нетто на 1 л бульона, кг	Масса нетто необходимого количества бульона, кг	Расчетный объем котла, дм ³	Объем котла принятый, дм ³
Костный бульон на мясную чорбу (9,98 л)				
Кости	0,3	3,0	18,1	20
Овощи	0,028	0,28		
Вода	1,25	12,47		

Для варки супов принимаем наплитные котлы объемом 20л.

Объем котлов для варки супов, соусов, сладких блюд и напитков рассчитывают по формуле

$$V_k = \frac{n \cdot V_1}{k}, \quad (11)$$

где n – количество порций супа (соуса) за расчетный период [10];

V_1 – норма супа (соуса) на одну порцию, дм³.

k – коэффициент заполнения котла, $k = 0,85$

Таблица 2.18 – Расчет объема котлов для варки супа, соусов, сладких блюд, напитков

Блюдо	Время, к которому должно быть приготовлено блюдо	Количество порции в партии	Объем порции, дм ³	Расчетный объем, дм ³	Принятые емкости, оборудование
Суп с морепродуктами	13.00	20	0,3	7,059	Кастрюля 8 л
	13.00	18	0,3	6,353	Кастрюля 8 л
Суп со стеклянной лапшой и свиными фрикадельками	12.00	10	0,3	3,529	Кастрюля 4л
	12.00	9	0,3	3,176	Кастрюля 4 л
Супчик с говяжьим фаршем «си хуню жоу чен»	13.00	10	0,25	2,941	Кастрюля 4 л
	13.00	9	0,25	2,627	Кастрюля 4л
Суп с 4 видами грибов	13.00	20	0,3	7,059	Кастрюля 8л

Расчетный объем для варки вторых и горячих блюд, и гарниров определяют по формулам

а) для варки набухающих продуктов

$$V_k = \frac{(V_{np} + V_e)}{k}, \quad (12)$$

где V_{np} – объем продукта, дм^3 ;

V_e – объем воды для варки, дм^3 ;

k – коэффициент заполнения котла, $k=0,85$ [12].

б) для варки ненабухающих продуктов

$$V_k = \frac{1,15 \cdot V_{np}}{k}, \quad (13)$$

где V_{np} – объем, занимаемый продуктом, дм^3 ;

k – коэффициент заполнения котла, $k=0,85$;

1,15 – коэффициент, учитывающий превышение объема жидкости.

в) для тушеных продуктов без соуса

$$V_k = \frac{V_{np}}{k}, \quad (14)$$

где k – коэффициент заполнения котла, $k = 0,65$.

г) для тушения продуктов в соусе

$$V_k = \frac{(V_{np} + V_c)}{k}, \quad (15)$$

где V_{np} – объем, занимаемый продуктом, дм^3 ;

V_c – объем соуса, дм^3 .

					<i>ЮУрГУ – 190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		36

Таблица2. 19 – Расчет объема посуды для варки гарниров и вторых блюд

Наименование блюда	Часы реализации	Норма продукта на 1 блюдо, г	Количество блюд	Количество продукта, кг	Объемная масса, кг/дм	Объем воды, дм ³	Расчетный объем, дм ³	Принятый объем
Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си чинь»								
Отварные креветок	13.00	50	43	2,15	0,5		5,82	Кастрюля бл
Язык свиной тушеный								
Язык отварной	13.00	200	24	4,8	0,9	0,3	6,63	Кастрюля 8л
Рис сладкий по-китайски								
Рис отварной	15.00	100	36	3,6	0,81	2,68	8,38	Кастрюля 10л
Каша восьми сокровищ «Ба бао фань»								
Варка каши	18.00	85	36	3,06	0,82	0,213	4,64	Кастрюля бл

Расчет сковород и гриля

Расчет сковород и фритюрниц производят по площади пода чаши и ее вместимости.

Общая площадь пода чаши $F_{общ}$, м², рассчитывается по формуле

$$F_{общ} = 1,1 \cdot F, \quad (16)$$

Для жарки штучных изделий площадь пода чаши сковороды F , м², рассчитывают по формуле

$$F = \frac{n \cdot f}{\varphi}, \quad (17)$$

где n – количество изделий, обжариваемых за расчетный срок, шт.;

f – площадь, занимаемая единицей изделий, м² [12];

φ – оборачиваемость площади пода сковороды за максимальный час расчетного периода, которую рассчитывают по формуле

$$\varphi = \frac{T}{t}, \quad (18)$$

Где T – продолжительность расчетного периода, мин, $T=60$ мин;

t – продолжительность цикла тепловой обработки, мин.

Расчеты приведены в таблице 20.

Таблица 2. 20 – Расчет количества сковород (для жарки штучных изделий)

Наименования изделия	Количество порции	Площадь единицы изделия, м ²	Оборачиваемость площади пода за час	Расчетная площадь, м ²	Диаметр сковороды, мм
Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем чили и арахисом «Кум бао ди динь»	24	0,01	4	0,06	168
Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»	25	0,01	6	0,042	168
Куриные крылышки хрустящей панировке	24	0,01	4	0,06	168
Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами	24	0,01	5	0,048	168
Итого				0,21	

Принимаем сковороды диаметром 168 мм.

Для жарки изделий насыпным слоем, общая площадь пода чаши сковороды $F_{общ}$, рассчитывается по формуле

$$F_{общ} = \frac{Q}{\rho \cdot h \cdot \varphi}, \quad (19)$$

где Q – масса обжариваемого продукта, кг [12];

						Лист
						38
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		

ρ – объемная масса продукта, кг/дм³,

φ – оборачиваемость площади пода чаши за расчетный период;

h – толщина слоя продукта, дм ($h=0,5-2$ дм).

Таблица 2.21 – Расчет количества сковород (для жарки продукта насыпным слоем)

Наименование продукта	Масса продукта (нетто), кг	Плотность продукта, кг/дм ³	Толщина слоя продукта, дм	Оборачиваемость площади пода за час	Расчетная площадь, м ²	Диаметр сковороды, мм
Свинина «ной сян жоу сы» (Паприкаш из свинина)	0,72	0,9	0,5	4	0,034	168
Обжаривание курицы (Паприкаш из курицы)	1,2	0,85	0,5	4	0,044	168
Жарка лука и перца (Паприкаш из свинина)	0,72	0,9	0,5	4	0,034	168

Общую площадь жарочной поверхности плиты, необходимую для приготовления продукции, $F_{\text{общ}}$, м², рассчитывают по формуле

$$F_{\text{общ}} = 1,3 \cdot F_p = 1,3 \sum \frac{n \cdot f \cdot t}{60}, \quad (20)$$

где F_p – расчетная жарочная поверхность плиты, м²;

n – количество посуды, необходимое для приготовления блюд определенного вида за расчетный период [12];

f – площадь, занимаемая посудой на жарочной поверхности плиты, м²;

t – продолжительность тепловой обработки продукта;

1,3 – коэффициент, учитывающий неплотность прилегания посуды.

Данные расчета сведены в таблице 22.

Таблица 2.22 – Расчет жарочной поверхности плиты

Блюдо	Количество блюд за расчетный период	Вид наливной посуды	Вместимость посуды, дм ³	Количество посуды, шт.	Площадь наливной посуды, м ²	Продолжительность тепловой обработки, мин	Расчетная площадь поверхности плиты, м ²
Суп с морепродуктами	38	Сковорода	168	1	0,022	20	0,007
Суп со стеклянной лапшой и свинными фрикадельками (пассерование муки)	19	Сковорода	168	1	0,022	25	0,009
Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»	19	Сковорода	168	1	0,022	40	0,015
Суп с 4 видами грибов	20	Сковорода	168	1	0,022	60	0,022
Язык свиной тушеный	24	Сковорода	168	1	0,022	15	0,015
Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем чили и арахисом «Кум бао ди динь» (жарка мяса)	24	Сковорода	168	1	0,022	10	0,004
Рис отварной	36	Сковорода	224	1	0,022	25	0,009
Отварные креветки	43	Сковорода	168	1	0,022	15	0,006
Суп со стеклянной лапшой и свинными фрикадельками (пассерование муки)	19	Сковорода	168	1	0,022	10	0,003
Итого							0,09

Принимаем плиту электрическую фирмы ЛАДА PR 14.120-03 W, с габаритами 500×580×850 мм.

2.4.2 Расчет и подбор холодильного оборудования

Максимальное количество продукции, которая может храниться в холодильном шкафу горячего цеха – это продовольственные товары (сметана, масло сливочное, маргарин, консервированные овощи и фрукты) или полуфабрикаты на 0,5 смены. В горячем цехе также хранятся в холодильном шкафу: пассерованные овощи, полуфабрикаты: котлеты, биточки, зразы, сырники, соусы основные, жир, сметана. [10]

В 0,1 м³ холодильного шкафа вмещается около 20 кг продукции.

Расчет вместимости шкафа производится по формуле

$$E = \frac{Q}{\varphi}, \quad (21)$$

где E – вместимость шкафа, кг;

Q – количество продукции, подлежащей хранению в шкафу за расчетный период, кг [12];

φ – коэффициент, учитывающий массу посуды, $\varphi = 0,7$.

Расчет холодильного оборудования сведены в таблицу 23.

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		41

Таблица 2.23 – Расчет холодильного оборудования

Наименование продукта и полуфабриката	Количество, кг	Коэффициент, учитывающий тару	Количество продукта с учетом коэффициента	Тип холодильного оборудования
Говядина 5 вкусов «Усян ню жоу»	5,4	0,7	7,71	ШХ-0,4
Салат из морской капусты «Хайтай сы»	8,6		12,29	
Салат из грибов эноки "золотые нити" с огурцом «дин джен губан хуан гуо»	11		15,71	
салат из древесных грибов муэр с болгарским перцем	8,8		12,57	
Язык свиной тушеный	7,2		10,29	
масло сливочное	4,2		6,0	
Итого	53,8		76,86	

Принимаем двухкамерный холодильный шкаф Капри П-390М ШХ-0,4, с габаритами 610×560×1795 мм.

2.4.3 Расчет и подбор механического оборудования

Механическое оборудование в горячем цехе применяется для выполнения следующих операций: протирание, нарезка.

Протирочные машины используются для протирания картофельного пюре, супов-пюре, творога. Расчет производительности машин определяют по формуле

$$G_{расч} = \frac{Q}{t_y}, \quad (22)$$

где Q – количество продуктов, обрабатываемых за смену, кг;

t_y – условное время работы машины, ч.

$$t_y = T \cdot \eta_y, \quad (23)$$

где T – продолжительность работы цеха, $T = 12$ ч;

						Лист
						42
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		

η_y – условный коэффициент использования механического оборудования,

$$\eta_y = 0,3.$$

Для определения фактического времени машины и ее коэффициента используется формула

$$t_\phi = \frac{Q}{G}, \quad (24)$$

$$\eta_\phi = \frac{t_\phi}{T}, \quad (25)$$

где Q – количество продуктов, обрабатываемых за смену, кг;

G – производительность принятой протирочной машины, кг/ч;

t – продолжительность работы цеха, ч.

Количество машин выбирается по формуле

$$n = \frac{\eta_\phi}{\eta_y}, \quad (26)$$

В данном горячем цехе протираем мясную и рыбную чорбу.

Расчет механического оборудования представлен в таблице 24.

Таблица 2.24 – Расчет и подбор механического оборудования

Наименование продукта и технологической операций	Количество продукта, кг	Производительность машины, кг/ч, марка	Фактическое время работы, час	Фактический коэффициент использования
Протирание: морской капусты	8,6	20 кг/ч	0,43	0,039

Принимается кухонный процессор Kenwood KVL8470S с производительностью 20кг/ч и габаритами 226×304×590.

2.4.4 Расчет и подбор вспомогательного оборудования

Расчет вспомогательного оборудования рассчитайте количество других инструментов и персонала на основе количества, обеспечьте рациональность использования инструмента и рационально распределите площадку мастерской.

Число производственных столов рассчитывают по числу одновременно работающих в цехе и длине рабочего места на одного работника.

Общая длина столов L , м, определяется по формуле

$$L = N \cdot l, \quad (27)$$

где N – численность поваров, чел.;

l – длина рабочего места на одного работника, м [12].

Норма длины стола на одного работника принимаются для варки супов – 1,25м, переборки круп, сухофруктов – 1,2м; для прочих операций – 1,0м.

Количество столов n , определяется

$$n = \frac{L}{L_{cm}} \quad (28)$$

где L_{cm} – длина принятых стандартных производственных столов, м;

L – общая длина рабочих мест, м.

Расчет количества производственных столов представлен в таблице 25.

Таблица 2.25 – Расчет производственных столов

Количество работников	Норма длины стола, м	Расчетная длина стола, м	Марка принятых столов	Количество столов
3	1,05	3,15	СПСМ-2	4

Расчет количества производственных столов 4, фирмы Rada РПС-12/6, с габаритами 1200×600×870 мм.

2.4.5 РАСЧЕТ ПЛОЩАДИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Площадь цеха определяется по площадям принятого к установке в цехе оборудования с учетом коэффициента использования площади.

Площадь цеха рассчитывают по формуле

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{пол}}}{\eta}, \quad (29)$$

где $S_{\text{общ}}$ – площадь цеха, м²;

$S_{\text{пол}}$ – полезная площадь цеха, занятая оборудованием, м²;

η – коэффициент использования площади, $\eta=0,3$ [12].

Расчет приводится в таблице 26.

Таблица 2.26 – Расчет площади цеха

Наименование цеха, оборудование	Тип, марка оборудования	Количество оборудования, шт.	Габаритные размеры, мм			Площадь, занятая оборудованием, м ²	Общая площадь цеха
			длина	ширина	высота		
Пароконвектомат	ПКА 20-1/1 ПМ-01	1	890	808	1780	0,719	23,5
Холодильный шкаф	Капри П-390М	2	610	560	1795	0,684	
Кухонный процессор	Kenwood KVL8470S	1	226	304	590	0.07	
Плита электрическая	ЛАДА PR 14.120-03 W	2	500	580	850	0,58	
Стол производственный	СПСМ-2	4	1050	800	860	3,36	
Весы настольные	CAS ER-6	2	225	310	15	0.14	
Ванна моечная	ВМ-2/430 АЛЕНТА	1	1010	530	870	0,54	
Кипятильник	КНЭ-100-01 нерж	1	400	275	360	–	
Раковина для мытья рук	ВМ-12/302	1	400	300	850	0,12	
Вставка	На заказ	1	300	840	850	0,25	
Итого:						7,032	

Площадь горячего цеха ресторана сербской кухни составила 23,5м².

2.5 Организация производства и обслуживания

Создании условий в организация производства ,правильное ведение технологического процесса приготовления пищи и условия труда

Организация работы горячего цеха. В популярных магазинах проводится термическая обработка продуктов и приготовление блюд. Организуйте популярные магазины в компаниях, которые завершают производственный цикл. Магазин-бестселлер - это главный магазин для кейтеринговых компаний, и процесс приготовления завершен: приготовление пищи и полуфабрикатов, бульон для приготовления пищи, суп для приготовления пищи, соусы, гарниры, основные блюда и продукты, прошедшие термообработку для холодных и сладких блюд. Кроме того, готовьте горячие напитки в мастерской и выпекайте мучные конфеты (пирог, пирог, пирог и т. Д.) Для прозрачного супа. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Популярные магазины должны быть легко подключены к пустому магазину, оборудованы складскими помещениями и удобны холодильными магазинами, торговыми площадками, а также посудой для мытья посуды.

Кастрюли для выпекания должны соответствовать национальным стандартам, отраслевым стандартам, корпоративным стандартам, столовым приборам и кулинарным изделиям, спецификациям сбора формул и изготавливаться в соответствии с техническими рекомендациями по картам, технологиям и картам, а также правилами гигиены.

Производственный план магазина горячих горшков основан на ассортименте продуктов, продаваемых в зоне продаж, ассортименте кулинарных изделий, продаваемых через кофейни и розничные сети (магазины).

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

											Лист
											46
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ						

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Организация условия труда в горячем цехе . Производственные помещения предприятий общественного питания должны быть оборудованы системами камеры должны быть оборудованы.механической приточной, вентиляцией , не связанной другими системами вентиляций предприятий . Обязательно наличие средств защиты от поражения электрическим током (изоляция , заземление , малое напряжение , блокировка) . При работе с ножом не допускается производить резкие движения , лезвие ножа необходимо держать от себя. пищеварочные котлы Включение при незаполненной пароводяной рубашке не разрешается. Перед началом работы пароводяную рубашку котлов необходимо заполнить водой до уровня контрольного крана. Работа оборудования находящегося под давлением , должна быть остановлена : если давление в пароводяной рубашке поднимается выше разрешенного.

В проектируемом ресторан китайской кухни на 50 мест в выбрано обслуживание официантами, что позволяет ускорить сам процесс обслуживания гостей, создать для них дополнительные удобства, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала.Официанты выполняют две функции в зале: встреча и проводы гостей вместе с менеджером зала и обслуживание гостей за столами.

Каждый официант должен обладать необходимой общей культурой, в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать и соблюдать нормы этикета, правила поведения за столом. Профессия обязывает официанта быть интеллигентным человеком, быстро ориентироваться и разбираться в людях, способствовать созданию в ресторане непринужденной, свободной обстановки, в которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем. В зависимости от того, каков внешний облик официантов, их

						ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ	Лист
							47
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата			

манеры, как они держатся, у посетителей складывается первое впечатление от ресторана. От того, насколько официант встретит приветливо, доброжелательно, с какой интонацией он скажет посетителю «Здравствуйте», зависит установление контакта между ним и гостем. В течение всего рабочего дня официанту приходится обслуживать самых разных посетителей – молодых и пожилых, мужчин и женщин, детей и родителей. Все они с разными характерами, настроением, манерой поведения. Поэтому официант должен выработать в себе профессиональный такт, чтобы при обслуживании выбрать верный подход к каждому посетителю: спросить, каким временем он располагает, предложить те или иные блюда из меню, тактично прийти на помощь, если гость проявляет нерешительность, медлительность. Необходима официанту и хорошая память. Знать цены, ассортимент меню, запоминать, что заказал посетитель, и т.д. – все это приходит с практикой. Официант должен быть в меру общительным и уметь свободно разговаривать с посетителями, отвечая на вопросы вежливо, кратко, точно и понятно, при этом правильно произносить слова. Официант должен быстро и верно считать, чтобы при расчете с посетителями не задерживать их и не ошибаться, предъявляя счет для оплаты.

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		48

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В выпускной квалификационной работе был рассмотрен проект строительства горячего цеха в ресторане китайской кухни на 50 мест в г. Челябинске.

В ресторане предусмотрены помещения для потребителей, производственные, складные, административно-бытовые, технические и др., состав и площади которых определяются по действующим нормам.

Перед началом всех расчетов, Расчет и подбор теплового оборудования ; Расчет и подбор холодильного оборудования ; Расчет и подбор механического оборудования ; Расчет и подбор вспомогательного оборудования. Затем была составлена производственная программа всего предприятия, на которой базировались все последующие расчёты: расчет необходимого сырья и выход полуфабрикатов, для хранения запаса сырья; расчет численности работников предприятия; расчет и подбор оборудования в производственные цеха, расчет их площади; расчет всей площади здания.

Разработанный проект горячего цеха представлен в объемно-планировочном решении.

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		49

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1 сайт центральный район города челябинска. – [http://ru.wikipedia.org/wiki/Центральный_район_\(Челябинск\)](http://ru.wikipedia.org/wiki/Центральный_район_(Челябинск)).

2 Методика расчета производственной программы предприятия. – <http://www.pitportal.ru>.

3 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. –12 с.

4 Щербакова, Е.И. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Е.И. Щербакова, А.С. Саломатов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2017.

5 Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2006. – 247с.

6 Щербакова, Е.И. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Е.И. Щербакова, А.С. Саломатов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2017. – 9 с.

7 Кузменко, Ю.Г. Технологическое проектирование предприятий общественного питания: Методические указания к курсовому проекту для студентов специальности 271200, 1 часть / Составителе: Ю.Г.Кузменко, НЕ.Фукс.-Челябинск: Изд.ЮУрГУ, 2004.-80 с.

8 Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.

9 Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.:Проспект, 2004. – 392 с.

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		<i>50</i>

10 Кузменко, Ю.Г. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Ю.Г. Кузменко, Е.Д. Сторожева. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2006.

11 Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.

12 Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: КолосС, 2006.-247 с.

13 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2016. – 12с.

14 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

15 ГОСТ 31987-2012 «Технологические документы на продукцию общественного питания». Введ.01.01.2015. –М: Стандартинформ,2012. – 11 с.

16 Здобнов, А.И., Цыганенко, В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Издательство Арий, 2009. – 608 с.

17 Сравнительная характеристика предприятий общественного питания разных форматов в России и за рубежом // Конференции СФУ. URL: http://conf.sfukras.ru/sites/mn2014/pdf/d01/s04/s04_007.pdf

18 ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования. М.: Издательство стандартов, 2002 – 35 с.

19 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.– М.: Стандартинформ, 2014. – 8 с

20 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Изд-во «Хлебпродинфо», 1997 – 679 с

51

21 Кузменко, Ю.Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.И. Щербакова, Н.Е. Фукс – Челябинск: ЮУрГУ, 2004. – 86 с.

22 <http://www.pitportal.ru>

23 <http://www.frio.ru>- Федерация рестораторов и отельеров

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		52

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение А.
- Сырьевая ведомость

					<i>ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подп.</i>	<i>Дата</i>		53

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение Б.
- График приготовления блюд

Номер рецептур по СТН, ТТК	Наименование продукции	Выход, г
1	2	3
Фирменные блюда и закуски		
Холодные блюда и закуски		
ТТК 1	Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си чинь»	150
ТТК 2	Салат из морской капусты «Хайтай сы»	150
ТТК 3	Салат из огурцов с говядиной и болгарским перцем	150
ТТК 4	Салат из грибов энoki "золотые нити" с огурцом «дин джен губ ан хуан гуо»	100
ТТК 5	Салат из древесных грибов муэр с болгарским перцем	100
ТТК 6	Рулет из капусты острый	100
ТТК 7	Рулет из свиной рульки «дзян джоу хуа»	100
ТТК 8	Прессованные свиные уши «Чен цхен цхоер»	100
ТТК 9	Говядина 5 вкусов «У сян ню жоу»	100
ТТК 10	Мясное ассорти «Пхин пхар»	100
Горячие закуски		
ТТК 11	Куриные крылышки в хрустящей панировке	250
ТТК 12	Большие креветки с чесноком	250
Супы		
ТТК 13	Суп с морепродуктами	250
ТТК 14	Суп со стеклянной лапшой и свинными фрикадельками	250
ТТК 15	Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»	250
ТТК 16	Суп с 4 видами грибов (шампиньоны, грибы муэр, грибы энoki "золотые нити", грибы сянгy)	250
Вторые горячие блюда		
ТТК 17	Карп по-сычуаньски «Шуэй джу юй»	300
ТТК 18	Утка по-пекински	350
ТТК 19	Свинина «юй сян жоу сы»	350
ТТК 20	Язык свиной тушеный	350
ТТК 21	Курица ароматная	200
ТТК 22	Ножки куриные фри	250
ТТК 23	Курица с орешками «ла ци ди»	250
ТТК 24	Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами	250
ТТК 25	Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем	350
ТТК 26	Свинина в кляре с ананасами в кисло-сладком соусе	300
ТТК 27	Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»	300
Сладкие блюда		
ТТК 28	Фрукты в карамели «Пасы пинго» мандарины	100
ТТК 29	Рис сладкий по-китайски	150

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Окончание таблицы

Номер рецептур по СТН, ТТК	Наименование продукции	Выход, г
ТТК 30	Сладкие шарики из рисовой муки с начинкой из черного кунжута «Юаньсяо»	100
ТТК 31	Каша восьми сокровищ «Ба бао фань»	100
	Горячие напитки	
ТТК 32	Рисовый чай	200
975	Чай зеленый	200
ТТК 33	Чай Сенча	200
ТТК 34	Чай жасминовый (листовой)	200
ТТК 35	Чайный напиток грушевый	200
ТТК 36	Кофе с молоком	100
ТТК 37	Кофе с лимоном	100
	Холодные напитки	
ТТК 38	Смузи Манго свежий манго и сочный апельсин	200
ТТК 39	Юдзу сок и цедра юдзу,	200
ТТК 40	Фреш Грин микс соков, выжатых из зелёного яблока,	200
ТТК 41	Very Berry Virgin ягоды малины и ежевики,	200
	Мучные кондитерские изделия	
ТТК 42	Бисквит «Тигриная шкура»	120
ТТК 43	Махуа, зажаренная в арахисовом масле	200
ТТК 44	Фэнлису с дыней	100
ТТК 45	Кекс Фа Гао	150
ТТК 46	Острый торт Ям	100
ТТК 47	Торт из водяных орехов	100
	Хлебобулочные изделия	
ТТК48	Хлеб ржаной	30
ТТК49	Паровая булочка «маньтоу»	80
ТТК50	Жареная булочка «маньтоу»	100
ТТК51	Хлеб пшеничный	50
ТТК52	«хао мин»	250

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение В.

- График реализации блюд

Наименование кулинарной продукции	Количество реализуемой продукции, шт., кг				
	В зале ресторана	через барную стойку	в банкетном зале	для производствен- ных работников	итого
Салат из креветок с сельдереем «Ся чоур си	30		13		43
Мясное ассорти «Пхин пхар»	30		24		54
Говядина 5 вкусов «У сян ню жоу»	30		24		54
Салат из морской капусты «Хайтай сы»	20		23		43
Салат из огурцов с говядиной и болгарским перцем «чингуан нюжоу»	30		13		43
Салат из грибов эноки "золотые нити" с огурцом «дин джен губ ан хуан гуо»	44				44
Салат из древесных грибов муэр с	30		14		44
Рулет из капусты острый	38				38
Рулет из свиной рульки «дзян джоу хуа»	30		2		32
Прессованные свиные уши «Чен цхен цхоер»	38				38
Куриные крылышки в хрустящей панировке	24				24
Большие креветки с чесноком	24				24
Суп с морепродуктами	30		8		38
Суп со стеклянной лапшой и свиными фрикадельками	19				19
Супчик с говяжьим фаршем «си ху ню жоу чен»	19				19
Суп с 4 видами грибов	20				20
Карп по-сычуаньски «Шуэй джу юй»	24				24
Свинина «ной сян жоу сы»	24				24

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата

ЮУрГУ –190304.2019. Р-50ПЗ

Лист

56

Окончание таблицы

Наименование кулинарной продукции	Количество реализуемой продукции, шт., кг				
	В зале ресторана	через барную стойку	в банкетном зале	для производствен- ных работников	итого
Язык свиной тушеный	24				24
Курица с орешками «ла ци ди»	24				24
Баклажаны, фаршированные морской капустой и древесными грибами	24				24
Курица, приготовленная способом «кум бао» с перцем чили и арахисом «Кум бао ди динь»	24				24
Свинина в кляре с ананасами в кисло- сладком соусе «поло Кху	24				24
Говядина, обжаренная с перцем «Цзыжань янжоу»	25				25
Курица ароматная	16				16
Ножки куриные фри	16				16
Утка по-пекински	16				16
Фрукты в карамели «Пасы пинго» мандарины	36				36
Рис сладкий по- китайски	36				36
Сладкие шарики из рисовой муки с начинкой из черного	36				36
Каша восьми сокровищ «Ба бао фань»	36				36
Рисовый чай			10		10
Чай зеленый			10		10
Чай Сенча			5		5
Кофе с молоком		20			20
Кофе с лимоном		20			20
Чай жасминовый (листовой)		5			5

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Приложение Г– Ведомость проекта

Номер поз	Обозначение	Наименование	Формат	Количество
1	Р-50 ПЗ	Пояснительная записка Графическая часть	A4	57
1	Р-50ТХ	технологическое проектирование горячего цеха	A1	1
2	Р-50ТХ	Технико-технологическая карта	A1	1
3	Р-50ТР	Технологическая карта	A1	1
4	Р-50ТР	Технологическая смета	A1	1
5	Р-50ТР	Калькуляционная карта	A1	1

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата