

Organizacja produkcji gastronomicznej

Anna Kmiótek



Kwalifikacja T.15.2

Podręcznik do nauki zawodu

**TECHNIK ŻYWIENIA
I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Podręcznik dopuszczony do użytku szkolnego przez ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania i wpisany do wykazu podręczników przeznaczonych do kształcenia w zawodach na podstawie opinii rzeczoznawców: **dr Katarzyny Kozłowskiej, mgr. inż. Zbigniewa Iwasiuka, dr. Rafała Tomasza Batora**

Typ szkoły: **technikum.**

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych.**

Kwalifikacja: **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

Część kwalifikacji: **2. Organizowanie produkcji gastronomicznej.**

Rok dopuszczenia: **2013.**

Podręcznik szkolny dotowany przez Ministra Edukacji Narodowej.

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne sp. z o.o.
Warszawa 2013

Wydanie I (2013)

ISBN 978-83-02-13593-4

Opracowanie merytoryczne i redakcyjne: **Mieczysława Kompanowska** (redaktor koordynator)

Tłumaczenie podstawowych pojęć: **Olaga Dowgird** (język angielski),

Joanna Długokęcka (język niemiecki)

Konsultacje: **dr Piotr Dominik**

Redakcja językowa: **Lucyna Lewandowska, Anna Kapuścińska**

Redakcja techniczna: **Elżbieta Walczak**

Projekt okładki: **Ewa Pawińska**

Projekt graficzny: **Katarzyna Trzeszczkowska, Dominik Krajewski**

Fotoedycja: **Agata Bażyńska**

Skład i łamanie: **Reontra Studio Graficzne**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96

Tel.: 22 576 25 00

Infolinia: 801 220 555

www.wsip.pl

Druk i oprawa: Orthdruk sp. z o.o., Białystok

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.

prawolubni


Szanujmy cudzą własność i prawo.
Więcej na www.legalnakultura.pl
Polska Izba Książki

6. Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty

6.1	Jednostki masy i objętości	112
6.2	Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych . . .	113
6.3	Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej	116

7. Kalkulacja cen potraw i napojów

7.1	Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	119
7.1.1.	Cena	119
7.1.2.	Kalkulacja	121
7.2	Rabat i marża w kalkulacji kosztów produkcji	128
7.3	<i>Food cost</i> – nowa kalkulacja w gastronomii	129
7.4	Systemy komputerowe w gastronomii	136

8. Receptury gastronomiczne

8.1	Zasady opracowywania receptur potraw i napojów	141
8.2	Zastosowanie receptury w produkcji potraw i napojów	147
	Wykaz podstawowych pojęć w językach polskim, angielskim i niemieckim	149
	Literatura	150

1. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności

- | | |
|--|---|
| 1.1 Akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności | 5 |
| 1.2 Zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności | 6 |

2. Przyrządy kontrolno-pomiarowe

- | | |
|--|----|
| 2.1 Klasyfikacja przyrządów kontrolno-pomiarowych stosowanych w gastronomii | 9 |
| 2.2 Charakterystyka przyrządów kontrolno-pomiarowych | 11 |

3. Planowanie produkcji potraw i napojów

- | | |
|--|----|
| 3.1 Zasady planowania produkcji | 14 |
| 3.2 Schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków | 16 |
| 3.3 Planowanie produkcji potraw i napojów | 20 |
| 3.3.1. Zaopatrzenie | 20 |
| 3.3.2. Magazynowanie surowców i półproduktów | 30 |
| 3.3.3. Proces technologiczny | 32 |
| 3.3.4. Ekspedycja potraw | 39 |
| 3.4 Planowanie produkcji potraw i napojów dla grupy konsumentów | 40 |
| 3.5 Planowanie produkcji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług | 42 |
| 3.5.1. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego | 43 |
| 3.5.2. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego | 47 |
| 3.6 Pracownicy zakładu gastronomicznego | 47 |

4. Kontrola procesów produkcji potraw i napojów

- | | |
|--|----|
| 4.1 Zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej | 54 |
| 4.2 Metody i techniki produkcji potraw i napojów | 56 |
| 4.3 Nadzór procesów produkcji gastronomicznej | 66 |
| 4.3.1. Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności | 66 |
| 4.3.2. Etapy wdrażania systemu HACCP | 67 |
| 4.3.3. Dobra praktyka higieniczna GHP | 68 |
| 4.3.4. Dobra praktyka produkcyjna GMP | 69 |
| 4.3.5. System HACCP | 72 |
| 4.3.6. Zastosowanie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym i przemysłowej produkcji potraw | 74 |
| 4.3.7. Kontrola produkcji | 78 |
| 4.4 Postępowanie z odpadami w zakładzie gastronomicznym | 86 |
| 4.5 Ocena jakości sporządzonych potraw i napojów | 90 |
| 4.5.1. Zasady oceny organoleptycznej | 90 |
| 4.5.2. Ocena sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym | 95 |

5. Karty menu

- | | |
|---|-----|
| 5.1 Pojęcie karty menu i jej rodzaje | 98 |
| 5.2 Zasady tworzenia kart menu | 101 |