

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский техникум социальных технологий»

Утверждаю
зам.дир. по УПР
ГАОУ СПО «КТЭТ»
_____ Н.В.Махотина
« ____ » _____ 2016 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы

для студентов очного и заочного отделения

**ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»**

**МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции»**

специальность 260807 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация: техник-технолог

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией

технологических дисциплин

Председатель _____ Г.Г.Ярлыкова

Протокол № ____ « ____ » _____ 2016 г.

Красноярск 2016

Методические указания по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Составитель:

Белова Л.И. –преподаватель

Рецензенты:

Содержание

1. Цели и задачи курсовой работы
 2. Тематика курсовых работ
 3. Руководство по выполнению курсовой работы
 4. Основные этапы выполнения курсовой работы
 5. Структура и содержание курсовой работы
 6. Оформление курсовой работы
 7. Оценка курсовой работы
 8. Отзыв руководителя
 9. Защита курсовой работы
- Приложения 1 Тематика курсовых работ
- Приложение 2 Задание на курсовую работу (образец)
- Приложение 3 Рецензия на курсовую работу (образец)
- Приложение 4 Титульный лист (образец)
- Приложение А Содержание курсовой работы
- Приложение Б Расчет пищевой и энергетической ценности блюда
- Приложение В Технологическая карта
- Приложение Г Техничко-технологическая карта
- Приложение Д Технологическая схема приготовления блюда

1. Цели и задачи курсовой работы

В соответствии с учебным планом по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» студенты выполняют курсовую работу по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения и является одним из видов текущей аттестации.

Курсовая работа является обязательным этапом, предшествующим написанию и защите выпускной квалификационной работы.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные ими знания, умения и практический опыт при решении комплексной задачи, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности.

Курсовая работа является самостоятельной и творческой, содержит элементы научного анализа, носит исследовательский и поисковый характер и способствует закреплению, углублению, обобщению знаний, полученных во время обучения.

Выполнение курсовой работы направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, работать с нормативными документами, тем самым, формирую у себя, общие компетенции:

ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес

ОК 2. Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них о

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Умеет осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития

ОК 6. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации

ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Таким образом, курсовая работа позволяет осуществить контроль за самостоятельной работой студента и оценить подготовленность будущего специалиста.

2. Тематика курсовых работ

Примерная тематика курсовых работ представлена в ПРИЛОЖЕНИИ 1 и может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Тематика курсовых работ определяется преподавателем ПМ 03 (далее руководитель), рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по УМР.

Каждому студенту, предоставляется возможность самостоятельно выбирать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

3. Руководство по выполнению курсовой работы

3.1. Научный руководитель знакомит студента с методикой написания курсовой работы, правилами ее оформления, демонстрируя наглядные материалы с видами библиографического описания, образцами цитирования, способами включения ссылок на источники.

3.2. Основными функциями научного руководителя курсовой работы являются: закрепление тем за студентами и составление графика курсовых работ;

3.3 Определение и выдача задания для выполнения курсовой работы
ПРИЛОЖЕНИЕ 2;

3.4 Консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления);

3.5 Оказание помощи в подборе необходимой литературы;

3.6 Контроль хода выполнения курсовой работы и оформление листа контроля по каждому студенту;

3.7 Проверка курсовой работы и подготовка рецензии на курсовую работу
ПРИЛОЖЕНИЕ 3;

3.8 Организация защиты курсовой работы;

3.9 По завершении студентом курсовой работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть;

4. Основные этапы выполнения курсовой работы

Процесс написания курсовой работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов:

4.1 выбор темы, согласование ее с руководителем, получение задания;

4.2 составление личного рабочего плана выполнения курсовой работы;

4.3 формирование структуры работы;

4.4 сбор, анализ и обобщение материала по выбранной теме;

4.5 формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций;

4.6 оформление курсовой работы в соответствии с требованиями и представление ее руководителю за неделю до срока защиты;

4.7 доработка чистового варианта с учетом замечаний руководителя;

4.8 получение допуска к защите

5. Структура и содержание курсовой работы

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру, которая независимо от темы, остается неизменной, и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист

2. Рецензия на курсовую работу

3. Задание на курсовую работу

4. Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Содержание

В содержании курсовой работы указываются наименования разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются все элементы курсовой работы.

Содержание курсовой работы представлено в ПРИЛОЖЕНИИ А.

Введение

Курсовая работа всегда начинается с введения, в котором осуществляется постановка конкретной проблемы - проблемы исследования, откуда следует обоснование актуальности темы, объекта и предмета исследования, задач, методов исследования, возможно краткого обзора литературы по теме. Объект исследования - это пространство, область, в рамках которой и находится (содержится) то, что будет изучаться. Предмет исследования - это конкретная часть объекта или процесса или аспект проблемы, который собственно и исследуется. Затем формулируются вопросы, рассматриваемые в курсовой работе. Далее раскрывается структура работы и дается сжатое изложение ее основных положений.

Обязательным атрибутом исследования является краткий обзор привлеченных источников и литературы. Обзор литературы может быть приведен в введении или в основной части исследования, где рассматриваются теоретические аспекты проблемы.

Необходимо отметить важное правило - введение, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части. До того, как будет создана основная часть работы, реально невозможно написать хорошее введение, так как автор еще не вполне овладел материалами по теме.

Не рекомендуется делать введение объемом более 2-2,5 страниц.

Основная часть

Основная часть делится на разделы и подразделы; основная часть содержит теоретическое обоснование и описание экспериментальной, практической работы; анализ литературы; ход рассуждений и доказательства основных положений; анализ существующей практики.

Вначале излагаются основные теоретические положения по исследуемой теме, а затем конкретизируемый материал, который аргументировано подтверждает изложенную теорию.

Основная часть состоит из трех разделов. Раздел 1 и 2 - творческие (теоретические) разделы, раздел 3 - практический раздел.

В творческой (теоретической) части раздела 1. Характеристика предприятия следует дать подробную характеристику предприятия и цеха по предложенным вопросам. Перечень рассматриваемых вопросов:

1.1. Ознакомление с предприятием. В данном подразделе необходимо дать определение типа предприятия согласно ГОСТ 50762 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» и представить характеристику предприятия по следующим вопросам: вид предприятия и количество цехов.

1.2. Организация работы производственного цеха. В данном подразделе необходимо дать описание цеха по следующим вопросам: назначение цеха, его месторасположение и взаимосвязь с другими помещениями; ассортимент выпускаемой продукции, краткая характеристика оборудования цеха и принцип его размещения; организация рабочих мест; режим работы цеха и организация труда;

гигиенические требования к цеху, оборудованию, посуде и инвентарю (только для блюда ТТК)

1.3. Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюда

В данном подразделе необходимо подобрать необходимое технологическое оборудования для цехов в соответствии с блюдом (ТТК) и представить его в виде таблице 1:

Таблица 1. Виды технологического оборудования, используемые в горячем цехе

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Назначение оборудования	Технические характеристики
Тепловое оборудование				
Механическое оборудование				
Холодильное оборудование				
Нейтральное оборудование				

В творческой (теоретической) части раздела

2. Технология кулинарной продукции необходимо представить характеристику кухни или историю возникновения и отличительные особенности, разрабатываемого блюда согласно теме курсовой работы и описать технологический процесс приготовления представленного блюда. Перечень рассматриваемых вопросов:

2.1 Характеристика предлагаемой кухни. В данном подразделе необходимо дать подробную характеристику кухни, на которой специализируется предприятие согласно теме курсовой работы: исторические предпосылки развития и становления кухни; факторы, оказавшие влияние на формирование кухни; традиции и обычаи данного народа; отличительные особенности приготовления блюд; распространенные способы тепловой обработки; популярные виды сырья и особенности их обработки; используемые специи, приправы и пряности.

2.2 Система контроля качества кулинарной продукции, применяемой на предприятии.

В данном подразделе необходимо описать систему контроля качества, применяемую на предприятии. Чаще при оценке качества продукции используют органолептический метод (ГОСТ 53104 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»). Органолептическим методом анализа выявляют признаки брака продукции, некоторые нарушения технологии, изменение вкуса, наличие постороннего запаха и т.п. Органолептическое исследование продуктов питания является очень ответственным и во многих случаях окончательным и решающим.

Практической части отводится заключительный раздел основной части курсовой работы. Она посвящена экспериментальной проработке блюда (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологий. При выполнении практической части необходимо учитывать требования ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». В практической части дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки и их характеристика. Составляются проекты рецептуры фирменного блюда и производится расчет пищевой и энергетической ценности данного блюда (ПРИЛОЖЕНИЕ Б). Определяется процент технологических потерь и выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий; составляются технологическая и технико-технологическая карты (ПРИЛОЖЕНИЕ В и Г); желательно сделать фотоснимки блюд. При оформлении технологической и технико-технологической карт необходимо учитывать требования ГОСТ 53105 – 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Заключение

Содержит краткую формулировку результатов, полученных в ходе работы. В заключении, как правило, автор исследования суммирует результаты осмысления темы, выводы, обобщения и рекомендации, которые вытекают из его работы, подчеркивает их практическую значимость, а также определяет основные направления для дальнейшего исследования в этой области знаний.

Необходимо иметь в виду, что введение и заключение никогда не делятся на части. Объем заключения примерно равен объему введения.

Список литературы

Список литературы, используемой при разработке курсовой работы, является обязательным атрибутом любой научно-исследовательской работы. Список литературы - это перечень нормативно-технической литературы, книг, журналов, статей с указанием основных данных (место и год выхода, издательство и др.) и интернет-ресурсов.

Список включает библиографические описания всех использованных, цитированных или упоминаемых в работе документов, а также прочитанную литературу по теме, которая оказала существенное влияние на содержание работы. Образец ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Приложения

Приложения являются обязательным компонентом курсовой работы. В приложении необходимо представить технологические схемы приготовления блюда в соответствии с разработанными технологической и технико-технологической картами со спецификацией операций (ПРИЛОЖЕНИЕ Д). Также к дополнительным

приложениям можно отнести фотографии блюд, словарь терминов и т.п. (в формате А-4).

Приложения оформляются после списка литературы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением в правом верхнем углу словом "Приложение". Приложения должны нумероваться последовательно, арабскими цифрами (например, "Приложение 10") и иметь заголовок. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

Приложения не засчитываются в заданный объем курсовой работы.

3. Оформление курсовой работы

3.1 Курсовая работа набирается на компьютере на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4. Объем курсовой работы (без приложений) составляет 15-30 страниц.

3.2 Титульный лист оформляется по образцу ПРИЛОЖЕНИЕ 4

3.3 Верхний колонтитул (кроме 1-ой страницы) содержит данные о наименовании учреждения. Нижний колонтитул содержит информацию о номере страницы в формате стр.<№> из <всего> в правом нижнем углу.

3.4 Основной текст печатается: размер шрифта 12;

3.5 Шрифт Times New Roman;

3.6 Выравнивание текста по ширине;

3.7 Междустрочный интервал 1,5;

3.8 Поля стандартные (левое 30 мм, правое 10 мм, верхнее 20 мм, нижнее 20 мм);

3.9 Расстояние между заголовком темы или подраздела и текста равно 2 интервалам;

3.10 Каждая структурная часть курсовой работы начинается с новой страницы

3.11 После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Также не допускается подчеркивание заголовка и переносы в словах заголовка.

3.12 Титульный лист включается в общую нумерацию, но номера страниц на нем не проставляется, т.е. первый напечатанный номер будет на листе работы, на котором помещается содержание (оглавление).

3.13 Оформленная курсовая работа должна быть сброшюрована.

3.14 На последней странице студент ставит свою подпись как автор работы.

Оценка курсовой работы

Курсовая работа сдается на проверку руководителю за две недели до защиты курсовой работы. График защиты курсовых работ утверждается зам. директора по УПР.

4.1. Критерии оценки курсовой работы:

степень усвоения студентом понятий и категорий по теме исследования;

умение работать с документальными и литературными источниками;

умение формулировать основные выводы по результатам анализа конкретного материала;

грамотность и стиль изложения;

самостоятельность работы, оригинальность в осмыслении материала;

наличие всех структурных элементов;
соответствие оформления курсовой работы установленным требованиям.

4.2. Работа оценивается только на "неудовлетворительно" если:
тема и (или) содержание работы не относится к предмету дисциплины;
обнаружен плагиат;
отсутствие отдельных структурных элементов;
объем работы не соответствует требованиям;
несоответствие оформления курсовой работы установленным требованиям;
в работе отсутствуют ссылки и сноски на нормативные и другие источники.

4.3. При оценке письменных курсовых работ преподаватель обращает также внимание на следующие распространенные ошибки в работах студентов:

отсутствие четкости в определении основного содержания курсовой работы, убедительных доказательств, обоснований, выводов и рекомендаций;

нарушение последовательности изложения, частые повторения, нечеткие формулировки, оговорки, грамматические ошибки;

излагаемые по тексту примеры не подкреплены смысловым содержанием, размышлениями автора;

курсовая работа представляет собой пересказ литературных источников, набор цитат, фраз;

приложения не соответствуют теме курсовой работы.

5. Отзыв руководителя

Отзыв по выполнению курсовой работы оформляется в рецензии, которая содержит:

характеристику проделанной работы по всем разделам;

отметку ее положительных сторон и недостатков;

оценку степени самостоятельности автора в работе над исследованием;

оценку навыков работы с научной литературой;

наличие обоснованности и ценность полученных результатов и выводов;

заключение о допуске к защите.

6. Защита курсовой работы

6.1 Защита курсовой работы производится согласно графику защиты курсовых работ, утвержденному зам. директора по УПР,

6.2 При подготовке к защите студенту необходимо выполнить все указания, данные в рецензии, учесть замечания в тексте работы. К защите курсовой работы студент готовит электронную презентацию, в которой кратко излагает основное содержание работы и ее результаты, а также готовится к собеседованию по отдельным моментам работы, к ответу на любые вопросы, как по данной теме, так и по всему курсу.

По результатам рецензии и защиты курсовой работы выставляется оценка. При неудовлетворительной оценке студент обязан выполнить доработку темы. Повторная защита работ должна завершиться до экзамена по ПМ 03 «Организация процесса

приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Студенты, не сдавшие и не защитившие в срок курсовую работу, к экзамену не допускаются.

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация процесса производства и приготовление соусов в европейской кухне.
2. Организация процесса производства и приготовление блюд из картофеля и корнеплодов в русской национальной кухне.
3. Организация процесса производства и приготовление гарниров из овощей в европейской кухне.
4. Организация процесса производства и приготовление блюд и гарниров из грибов французской кухни.
5. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в татарской национальной кухне.
6. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в ресторане класса люкс, специализирующегося на европейской кухне.
7. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в грузинской кухне.
8. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в узбекской кухне.
9. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в азербайджанской кухне.
10. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из рыбы в русской национальной кухне
11. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из рыбы в средиземноморской кухне.
12. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из рыбы в японской кухне.
13. Организация процесса производства и приготовление блюд из птицы в татарской национальной кухне.
14. Организация процесса производства и приготовление блюд из птицы в русской национальной кухне.
15. Организация процесса производства и приготовление блюд из мясного фарша для столовой при общеобразовательных учебных учреждениях.
16. Организация процесса производства и приготовление блюд из морепродуктов в европейской кухне.
17. Организация процесса производства и приготовление блюд из морепродуктов в японской кухне.

18. Организация процесса производства и приготовление пиццы в итальянской кухне.
19. Организация процесса производства и приготовление протертых супов в европейской кухне.
20. Организация процесса производства и приготовление заправочных супов в русской национальной кухне.
21. Организация процесса производства и приготовление супов в татарской национальной кухне.
22. Организация процесса производства и приготовление супов в японской кухне.
23. Организация процесса производства и приготовление блюд из макаронных изделий в итальянской кухне.
24. Организация процесса производства и разработка ассортимента кулинарной продукции для суши-бара.
25. Организация процесса производства и разработка ассортимента кулинарной продукции для пельменной.
26. Организация процесса производства и разработка ассортимента кулинарной продукции для блинной.
27. Организация процесса производства и приготовление горячих блюд из сыра и творога в европейской кухне.
28. Организация процесса производства и приготовление горячих закусок из рыбы и морепродуктов в европейской кухне.

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель ЦК технологических
дисциплин _____

Ярлыкова Г.Г.

Протокол № ____ « ____ » декабрь 2016 г.

ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работы

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Студенту 3 курса группы _____

по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

ФИО _____

1. Тема курсовой работы:

2. Перечень вопросов, подлежащих разработке:

Введение

1. Характеристика предприятия

1.1. Ознакомление с предприятием

1.2. Организация работы производственного цеха

1.3. Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюд

2. Технология кулинарной продукции

2.1. Характеристика предлагаемой куни

2.2. Система контроля качества кулинарной продукции, применяемой на предприятии

3. Практическая часть

3.1. Разработка рецептуры на новое фирменное блюдо

3.2. Расчет пищевой и энергетической ценности

3.3. Оформление технико-технологической карты на разработанное блюдо

3.4. Оформление технологической карты

Заключение

Список литературы

Приложение: технологические схемы блюда (в соответствии с разработанными ТТК и ТК) со спецификацией операций.

3. Дата выдачи задания « ____ » _____ 201__ г.

4. Срок сдачи работы « ____ » _____ 201__ г.

Руководитель: _____ Л.И. Белова

подпись

Студент _____

подпись

ФИО

Форма рецензии на курсовую работу Рецензия

На курсовую работу по теме:

«_____»

выполненную студентом _____

Соответствие курсовой работы выбранной теме и характер раскрытия

Полнота раскрытия теоретической части

Характер выполнения аналитической, практической части

Творческий характер работы

Соблюдение требований к оформлению

Замечания и рекомендации руководителя

Оценка и допуск к защите

Дата проверки _____

Преподаватель- рецензент _____ Л.И.Белова

/ подпись /

Форма титульного листа

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский техникум социальных технологий»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине

«_____»

Тема: «_____»

выполнил: _____

ФИО

группа _____ **курса,**

специальность: _____

руководитель: _____

ФИО

Дата проверки:

Оценка:

Оценка с учётом защиты:

Члены комиссии:

20__ - 20__ уч. год.

Содержание курсовой работы (образец)

Содержание

Введение

1. Характеристика предприятия

- 1.1. Ознакомление с предприятием
- 1.2. Организация работы производственных цехов
- 1.3. Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюд

2. Технология кулинарной продукции

- 2.1. Характеристика предлагаемой кухни
- 2.2. Система контроля качества сырья. кулинарной продукции, применяемой на предприятии

3. Практическая часть

- 3.1. Разработка рецептуры на новое, фирменное блюдо
- 3.2. Расчет пищевой и энергетической ценности
- 3.3. Оформление технико-технологической карты на разработанное блюдо
- 3.4. Оформление технологической карты

Заключение

Список литературы

Приложение: технологическая схема блюда (в соответствии с разработанными ТТК и ТК) со спецификацией операций.

Приложение Б

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

Для проведения расчетов пищевой и энергетической ценности используют технико-технологические карты. Расчет оформляют в виде **таблицы 2**.

В колонке 1 указывают шифр продукта по таблицам химического состава (Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Справочник).

В колонку 2 записывают входящие продукты, согласно технико-технологической карте.

В колонку 3 вносят массу нетто продуктов, входящих в блюдо (изделие) на заданный выход готовой продукции.

В колонках 4,6,8 указывают содержание пищевых веществ в 100 г продукта по таблицам химсостава.

В колонках 5,7,9 заносят данные расчетов содержания пищевых веществ в продуктах по массе нетто на предусмотренный выход.

После проведения расчетов полученные данные в колонках 5, 7, 9 складываются и сумму вносят в таблицу по строке «Итого сырьевой набор, г»

По строке «Сохранность, %» вносят данные из таблиц химсостава с учетом вида тепловой обработки в колонки 5,6,7.

Для заполнения данных по строке «Итого в готовом блюде (изделие)» на установленный выход суммы данных колонок 5,7,9 по строке «Итого сырьевой набор» умножают на сохранность (%) и делят на 100.

Полученные данные расчетов вносят в таблицу по строке «Итого в готовом блюде (изделие)».

Для расчетов энергетической ценности (ккал) суммы данных в колонках 5,7,9 по строке «Итого в готовом блюде (изделие)» умножают на установленные коэффициенты энергетической ценности ккал/г. Для расчета используют формулу:

$$\text{Энергетическая ценность (ккал)} = \sum_{\text{БЕЛКИ}} * 4 + \sum * 9 + \sum (\text{Углеводы}) * 4$$

(данные о пищевой и энергетической ценности заносятся в технологические и технико-технологические карты)

Таблица 2. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда _____

(наименование блюда (изделия))

Код продукта по хим.составу	Наименование продуктов	Масса нетто продук- тов по рецептуре г	Содержание основных пищевых веществ, г					
			Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	
			на 100 г продук- та	на массу нетто	на 100 г продук- та	на массу нетто	на 100 г продук- та	на массу нетто
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Итого сырьевой набор, г							
	Сохранность,							

	%							
	И т о г о в готовом блюде, г							

Приложение В

Наименование организации и предприятия
Рецептура № _____
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г., ч 1
Технологическая карта № ____

Наименование блюда (изделия)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто (п/ф), г	Масса готового, г	Масса брутто на _____ порций, кг	Масса нетто на _____ порций, кг	Технологический процесс изготовления. оформления и подачи блюда (изделия), требования к качеству, условия и сроки реализации
Выход на 1 порцию						
Информация о пищевой ценности						
Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Калорийность, ккал		
100						

Подписи

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Технико-технологическая карта (образец)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Империял»
Хамидуллин Б.Ф.
«08»ноября 2012г.

Технико-технологическая карта № «Филе семги с соусом из зеленого горошка»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на филе семги с соусом из зеленого горошка, вырабатываемые ООО «Империял» и реализуемые в кафе ООО «Империял» и его филиалах.

2. Требования к сырью

Подготовленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления филе семги с соусом из зеленого горошка должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество(сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, удостоверение безопасности и качеству).

3. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Семга (филе)	320	320
Соус чили	70	70
Оливковое масло	50	50
Сок лайма	15	15
Соль	10	10
Перец	2	2
Масса жареной рыбы	-	250
Зеленый горошек	150	150
Сливки 35%	50	50
Масло оливковое	20	20
Масса соуса	-	100
Икра красная	100	100
Каперсы	30	30
Лимон	45	45
Выход	-	250/100

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Охлажденное филе семги порезать брусочками, посолить, поперчить и замариновать с соусом чили, оливковым маслом и соком лайма. Свежемороженый зеленый горошек отварить в кипящей воде. Затем переложить в сотейник, добавить сливки и оливковое масло. Посолить и поперчить. Выпарить. Измельчить горошек в блендере и протереть получившееся пюре через сито. Замаринованную семгу надеть на шпажки и жарить на сковороде до образования золотистой корочки. Выложить в стакан соус из зеленого горошка, добавить чайную ложку красной икры, сверху на стакан выложить готовую семгу на шпажке. Украсить зеленью, долькой лимона и каперсами.

5. Требования к оформлению, подаче, реализации

При отпуске на блюдо располагают два бокала с соусом из зеленого горошка, сверху на бокал выкладывают шашлык из филе семги, оформляют лимоном.

Приготовленное блюдо хранению не подлежит, готовят и реализуют по мере спроса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: филе семги в форме брусочков, равномерно обжарено со всех сторон. Соус выложен в бокалы – нежно зеленого цвета, сверху укладывают икру.

Консистенция: семги мягкая, сочная, соус имеет однородную, нежную консистенцию, без комков.

Вкус и запах: в меру соленый, свойственный заложенным продуктам.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2 1078-01, индекс 1.9.15.13

7. Пищевая ценность

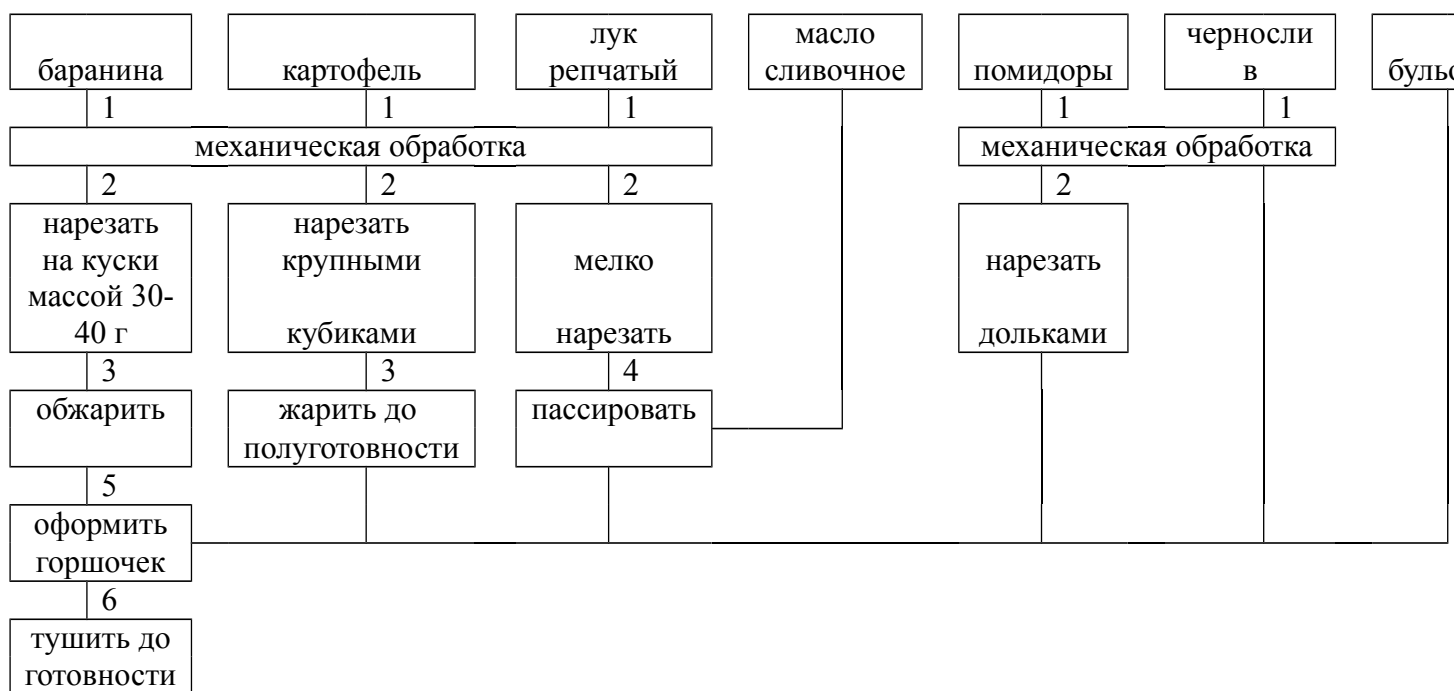
блюда «Филе семги с соусом из зеленого горошка»
(выход 250/100)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
63	52	10	740

Ответственный за оформление ТТК в кафе: Четаева Р.С.

Зав производством кафе: Нариманов С.С.

Технологическая схема приготовления блюда Жаркое «Казачье»



Выход 300г

Поз.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Механическая обработка	5	Стол СРО-1000
2	Нарезка	4	Стол СРО-1000
3	Жарка	2	Плита электрическая ПЭП-0,72 М
4	Пассирование	1	Плита электрическая ПЭП-0,72 М
5	Оформление в горшочке	1	Стол СРО-1000
6	Тушение	1	Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ВМ
7	Отпуск	1	Мармит для вторых блюд

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность ПОП:

Гражданский Кодекс РФ/ часть 1, П.-М.: Юридическая литература, от 2 ноября 2013 г - №302 - ФЗ.

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 25 июня 2012 г. – № 93 – ФЗ.

Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 г. - № 1007

ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

ГОСТ Р 50762 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживаемому персоналу.

2. Нормативно-технологическая документация:

Сборник нормативной документации для ПОП, 2009 г. М. Экономика.

Сертификация услуг ПОП. Сборник нормативных документов. Комитет РФ по стандартизации, метрологии и сертификации. 2009 г.

Сборник технологических нормативов. -М.: ТОО Пчёлка, 2009 г.

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Хлебпродинформ, 2009-2010.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «Вика», 2009 г.

Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009 г.

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2009 г.

Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев: Техника, 2010 г.

3. Справочно-информационная литература:

Справочник руководителя ПОП, М. Экономика 2009 г. , 324стр.

Справочник технолога ПОП, М., Колос 2010 г., 218 стр.

Никуленкова Т.Т., Маргелова В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2011 г., 178 стр.

Шаповалов А.И. и др. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 2011 г., 327 стр.

Справочник предпринимателя: розничная торговля, оптовая торговля, грузовой транспорт, общественное питание и гостиничное хозяйство. - М.: Наука, 2009 г., 318стр.

Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации. Утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанпиднадзора России от 01.95 г. №4/3/3.

4. Учебники:

Н.И.Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова. Технология приготовления пищи. М. Деловая литература, Омега-Л, 2009 г. – 345 стр.

Л.А.Радченко. Организация производства на ПОП. Ростов-на Дону. Феникс, 2012 г. – 234 стр.

Н.Г.Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование ПОП и торговли. М. Деловая литература, 2011 г. - 342 стр.

Аграновский Е.Д., Аносова М.М., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: Экономика, 2011 г. – 236 стр.

Аносова М.М., Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.:Экономика,2009 г. – 189 стр.

Г.Н. Дубцов. Технология приготовления пищи М.:Экономика,2009 г. – 224 стр.

Г.Н. Дубцов. Ассортимент и качество кулинарной продукции М.:Экономика,2009 г. – 234 стр.

Г.И. Улейский. Холодильное оборудование Ростов-на Дону. Феникс, 2011 г. – 228 стр.

Г.И. Улейский. Механическое и тепловое оборудование Ростов-на Дону. Феникс, 2011 г. – 280стр.

С.Д. Ботов. Тепловое и механическое оборудование Ростов-на Дону. Феникс, 2010 г. – 237 стр.

П.В.Усов. Организация производства и обслуживания на ПОП М.:Экономика,2010 г. –427 стр.

Л.М.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария Омега-Л, 2011 г. – 162 стр.

А.А.Кругляков. Товароведение продовольственных товаров Омега-Л, 2009 г.- 172 стр.

Межотраслевые правила охраны труда в ОП Ростов-на Дону. Феникс, 2010 г. – 154 стр.

И.Н Бышевский. Биохимия. Высшая школа, 2009 г. – 302 стр.

Н.В. Скурихин. Химический состав продуктов питания Высшая школа, 2009 г. – 143 стр.

В.М. Калинина Охрана труда в ОП Ростов-на Дону. Феникс, 2009 г.- 186 стр.

М.Н. Беляев. Индустриальные технологии производства продукции ОП. Колос, 2009 г. – 154 стр.

С.Ф. Елманов, Ловачева Н.Р. Контроль качества продукции ОП. М. Деловая

литература, Омега-Л, 2011 г. – 218 стр.

Г.Н. Ловачева, НР.Успенская, Л.В.Бабиченко и др. Технохимический контроль в общественном питании. М. Деловая литература, Омега-Л, 2009 г. – 187стр.

Т.Н. Парамонова. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. М. Деловая литература, Омега-Л, 2010 г. – 96 стр.

М.А.Николаева., Д.С.Лычников, А.Н.Неверов. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. Ростов-на Дону. Феникс, 2009 г.- 348 стр.

А.В.Козлова. Стандартизация, метрология, сертификация в ОП. М. Высшая школа, 2009 г. – 216 стр.

Дополнительная учебная литература:

В.В.Усов. Основы кулинарного мастерства, (1-е издание), СПО. ИЦ «Академия» 2010 г., 384 стр.

В.В.Усов. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп, муки. Выпечка.(1-е издание, Учебное пособие, СПО) ИЦ «Академия» , 2009 г., 416 стр.

В.В. Усов. Рыбная кухня. (1-е издание), СПО. ИЦ «Академия» 2009 г.,384стр.

И.И. Потапова, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.(1-е издание, Учебное пособие, СПО) ИЦ «Академия», 2010 г., 416 стр.

Дополнительные источники:

1.*Журналы:* Питание и общество, Хлебосол, Кулинар, Шеф, Ресторанный бизнес, Технологическое оборудование, Спрос, Вы и Ваш ресторан, Ресторатор, Ресторанные ведомости, Рестораны Москвы и др.

Газеты «СМАК», «Вкусная еда» и др.

2.*Профессиональное программное обеспечение:*

Программа Шеф-эксперт/ Центр ресторанного партнерства

Программа ИНИН/ Бизнес Софт

Программа 1С. Предприятие 7.7

3.*Интернет-ресурсы:*

www.kylina.ru

<http://www.bestreferat.ru>

<http://www.wikipedia.org>

<http://www.cooking.net>

<http://www.cookooking.ru/cats/catalog>