

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Кафедра торгового дела

Утверждаю
Заведующий кафедрой

_____ *О.В. Чкалова*
(подпись)

«19» мая 2017 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы

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

Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника

техник-технолог

Форма обучения

очная

Нижегород
2017

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы профессионального модуля разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела _____ Широков А.В.

Методические рекомендации рассмотрены и одобрены на заседании кафедры торгового дела
«19» мая 2017 г., протокол №6.

Зав. кафедрой д.э.н., проф. _____

Чкалова О.В.

Методические рекомендации согласованы:

ООО «Софья»

Директор Зудин Н.А.

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОПД) квалификации «Техник-технолог».

Курсовая работа студента является одним из основных методов приобретения и углубления знаний, познания общественной практики.

Главной задачей курсовой работы является развитие общих и профессиональных компетенций, умений приобретать научные знания путем личных поисков, формирование активного интереса и вкуса к творческому самостоятельному подходу в учебной и практической работе.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы разработаны в соответствии с программой СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОПД) квалификации «Техник-технолог».

При реализации программы у студентов формируются компетенции:

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	знать: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих

		<p>соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь
ПК 3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением организации технологического процесса

		приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролем безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Таблица 3

Код компетенции	Расшифровка	Показатели оценки результата
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	знать: значимость своей будущей профессии; уметь: демонстрировать интерес к будущей профессии. владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знать: способы выполнения профессиональных задач; уметь: оценить эффективность и качество своей деятельности; владеть: планированием и организацией собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения владеть: навыками предотвращения опасности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; уметь: проводить расчеты по формулам; владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	знать: виды сопроводительных документов на различные группы товаров уметь: организовать технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов владеть: навыками анализа закупок и продаж (сбыт) товаров
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	знать: основные принципы управленческой деятельности; уметь: демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; владеть: приемами эффективного общения
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знать: законы и закономерности происхождения социально-политических явлений и событий; уметь: аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным социальным ситуациям и к главным в них действующим лицам; владеть: навыками публичной и научной речи
ОК 8	Самостоятельно определять задачи	знать: тенденции развития современного социума и мирового сообщества;

	<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>уметь: анализировать происходящие в стране и мире социально-политические факты и события; владеть: навыками работы с информацией</p>
ОК 9	<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>знать: нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах; уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; владеть: навыками составления рационов для различных групп населения</p>

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Перечень тем курсовых работ, подлежащих разработке:

- 1) Разработка фирменных блюд французской кухни
- 2) Разработка фирменных блюд английской кухни
- 3) Разработка фирменных блюд восточной кухни
- 4) Разработка фирменных блюд итальянской кухни
- 5) Разработка фирменных блюд русской кухни
- 6) Разработка фирменных блюд украинской кухни
- 7) Разработка фирменных блюд вегетарианской кухни
- 8) Разработка фирменных блюд татарской кухни
- 9) Разработка фирменных горячих бутербродов
- 10) Разработка фирменных диетических блюд
- 11) Разработка фирменных блюд для детского питания
- 12) Разработка фирменных блюд дворцовой кулинарии
- 13) Разработка фирменных изысканных горячих блюд и закусок
- 14) Разработка фирменных блюд из грибов
- 15) Разработка фирменных блюд из мяса
- 16) Разработка фирменных блюд из рыбы
- 17) Разработка фирменных блюд из птицы
- 18) Разработка фирменных блюд из морепродуктов
- 19) Разработка фирменных блюд из мясного фарша
- 20) Разработка фирменных блюд латиноамериканской кухни
- 21) Разработка фирменных горячих блюд и закусок
- 22) Разработка фирменных десертов
- 23) Разработка фирменных закусок и фуршетных блюд
- 24) Разработка фирменных блюд для рождественского стола
- 25) Разработка фирменных блюд из сыра

Структура и содержание курсовой работы

I.	Введение.....	
II.	Основная часть. Реферат.....	
III.	Практическая часть.	
3.1.	Составление меню со свободным выбором блюд.....	
3.2.	Технология приготовления, оформление и отпуск выбранных блюд.....	
3.3.	Составление технологических схем приготовления выбранных блюд.....	
3.4.	Перечень основных элементов схемы для приготовления выбранных блюд.....	
3.5.	Опытно – экспериментальная проработка выбранных блюд.....	
3.6.	Составление технологических карт на фирменные блюда.....	
3.7.	Составление технико-технологических карт	
IV	Охрана труда и техника безопасности на ПОП.....	
4.1	Общие сведения об охране труда на ПОП.....	
4.2	Охрана труда в горячем цехе.....	
4.3.	Техника безопасности при работе с оборудованием на ПОП.....	
4.4	Требования к личной гигиене работников на ПОП.....	
	Заключение.....	
	Список используемой литературы.....	
	Приложения (фото блюд)	
	

Требования к оформлению курсовой работы

Курсовая работа выполняется от руки черной пастой или может быть представлен в компьютерном варианте, текст пишется на одной стороне листа с учетом полей: левое не менее 25 мм, правое 15 мм, верхнее и нижнее 15 мм, бумага используется формата А4 (297 × 210).

При оформлении курсовой работы необходимо учитывать следующие требования:

– заголовки разделов пишутся или печатаются прописными буквами, расстояние между заголовком и текстом должно быть не менее 10 мм. Каждый раздел желательно начинать с нового листа:

– нумерация страниц начинается с листа введения, с учетом всех страниц после титульного листа; номер ставится в правом верхнем углу;

– разделы и параграфы нумеруются арабскими цифрами;

– рисунки, схемы, графики, таблицы имеют сквозную нумерацию;

– номер таблицы ставится после слова «таблица», расположенного в правом верхнем углу, над тематическим заголовком таблицы;

– формулы нумеруются последовательно, номер формулы ставится справа от формулы на одном с ней уровне в круглых скобках. Формула должна иметь полную расшифровку, при повторном использовании данной формулы делается ссылка на ее порядковый номер;

Схемы, графики, таблицы должны иметь заголовки, который будет отражать в краткой форме их содержание, и помещаться в курсовой работе после расчетов, пояснений.

Приложения

В *содержании* курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков, глав и параграфов, наименование всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во *введении* раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формулируются цели и задачи работы (2 – 3 страницы).

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, в ней дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, по средствам сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Главным требованием к написанию курсовой работы реферативного характера является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах.

Недопустимо, чтобы работа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

Основная часть курсовой работы практического и опытно-экспериментального характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы. В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, описание выбранной методики их проведения, а также освещаются следующие вопросы:

- обоснование выбора сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с темой;
- описание технологической обработки сырья и продуктов;
- составление ассортимента и классификации блюд, меню (в зависимости от темы);
- особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептур, технологии их приготовления и оформления, отпуска (выбираются 2-3 блюда по каждой теме); составление технологических схем приготовления выбранных блюд; обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме.

Второй раздел основной части работы носит практический или опытно-экспериментальный характер и включает экспериментальную (практическую) проработку 2-3-х блюд (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологий.

При выполнении практической части работы дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; 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 технологические и/или технико-технологические карты на 2-3 блюда, включенные в задание (см.далее); делаются фотоснимки блюд.

Исходной базой для выполнения практической части работы могут быть данные, полученные при проведении экспериментальных испытаний по разработке и освоению новых видов продукции, проводимых на практических и лабораторных занятиях по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

Этапы и результаты практической части работы целесообразно отразить в таблице (см.далее), графы которой можно изменить, дополнять или расположить в другой последовательности.

В разделе *охрана труда и техника безопасности на ПОП* целесообразно отразить сведения об охране труда и технике безопасности при работе с оборудованием, требования к личной гигиене работников.

В *заключении* курсовой работы содержатся, обобщение результатов практической части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

В *списке литературы* должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и др.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, которые по каким – либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, муляжи, плакаты и т.д.).

Выполнение практической части

3.1. Составление меню со свободным выбором блюд

Пример меню:

№ п/п	Наименование блюд, закусок, напитков, изделий	Выход, г
	Холодные закуски и блюда	
	Горячие закуски	
ТТК1	Жульен с куриным филе и грудкой	100
	Супы	
ТТК3	Щи суточные	500
	Горячие блюда	
ТТК5	Шашлык	150
ТТК6	Филе говядины	150
	Десерты	
	Горячие напитки	
	Холодные напитки	
	Мучные кулинарные и кондитерские изделия	

3.2. Технология приготовления, оформления и отпуска выбранных блюд.

Шашлык

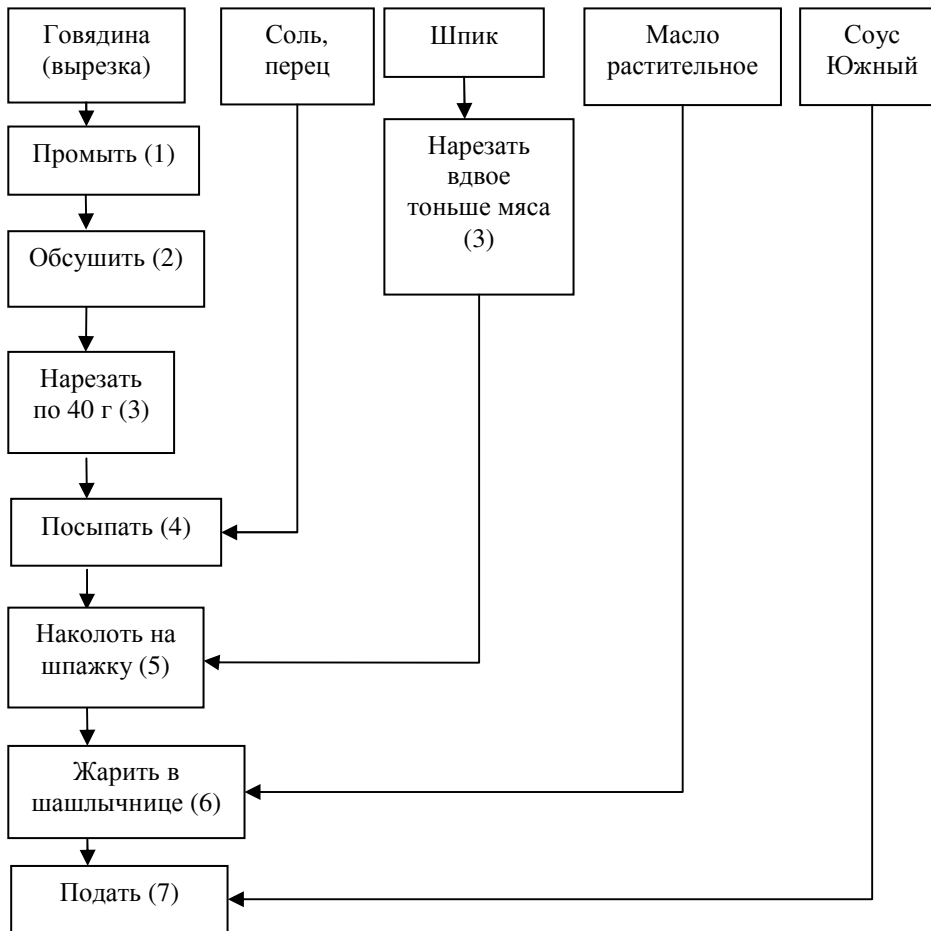
Кусочки мяса массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемешку с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки

должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят в шашлычнице с небольшим количеством жира.

3.3. Составление технологических схем приготовления выбранных блюд.

Технологическая схема представляет собой алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюд, включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь. Технологические схемы кулинарной продукции выполняются на стандартных листах. Схема должна быть выполнена на одном стандартном листе. Отдельные технологические операции в схеме указываются в глагольной форме («Промыть», «Нарезать» и т. д.)

Шашлык



3.4. Перечень основных элементов схемы для приготовления выбранных блюд.

В перечне основных операций, указывается номер операции, наименование, количество операций данного вида, примечание. В примечании дается марка машины, теплового аппарата или другого оборудования, с помощью которого выполняется данная операция.

Перечень основных элементов схемы для приготовления выбранных блюд.

Обозначение позиций	Наименование операций	Кол-во	Примечание
1	Промывание	1	ВМ
2	Обсушивание	1	СП-1470
3	Нарезание	2	СП-1470
4	Посыпание	1	СП-1470
5	Накальвание	1	СП-1470
6	Обжаривание	1	Шашлычница
7	Подача	1	СП-1470

3.5. Опытнo-экспериментальная проработка выбранных блюд.

Шашлык

№ п/п	Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто, г	Отходы и потери при механической обработке %	Масса нетто г	Потери при тепловой обработке, %	Выход готового изделия, г
1	Говядина (вырезка)	Жарка	Шашлычница	216	26,4	159	37,1	100
2	Шпик	Жарка	Шашлычница	41	4,9	39	10,3	35
3	Масло растительное	-	-	11	-	11	100	-
4	Соус Южный	-	-	15	-	15	-	15
	Выход							150

3.6. Составление технологических карт.

Порядок составления технологической карты.

Технологическая карта – ведомственный технический документ, составленный для работников производства (поваров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса и обеспечения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции.

В технологической карте приведены:

- Рецептура изделия на одно блюдо
- Расход сырья на одно блюдо
- Описание технологического процесса и способ оформления блюда
- Показатели качества готового блюда.

Рецептуру изделия приводят согласно действующим сборникам рецептов, преискурантам или другой ведомственной технической документации с указанием количества сырья массой в натуре и сухих веществах. Технологию приготовления изделия описывают подробно, указывая особенности технологического процесса, температуру и продолжительность тепловой обработки, а также способ оформления отпуска изделия.

Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного изделия.

В качестве примера приводим образцы оформления технико-технологических карт на блюдо «Шашлык»

Лицевая сторона

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Шашлык

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (вырезка)	216	159
Шпик	41	39
Масло растительное	11	11
Масса жареной говядины	-	100
Масса жареного шпика	-	35
Соус Южный	15	15
Выход готового блюда		150

Оборотная сторона

Краткое описание технологического процесса.

Кусочки мяса массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку попеременно с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят в шашлычнице с небольшим количеством масла.

Отпускают блюдо на мелкой столовой тарелке

Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид – кусочки мяса одинаковые, шпик вдвое тоньше

Консистенция – мяса мягкая (нежная)

Цвет – на поверхности золотистый, на разрезе - серый

Вкус – мясной, в меру соленый

Запах – жареного мяса

3.7. Составление технико-технологических карт.

Максимальное (теоретическое) содержание (X_{max} , г) сухих веществ в блюде рассчитывается по формуле:

$$X_{max} = C_o + G \quad (1)$$

C_o – количество сухих веществ в порции блюда, рассчитанное по рецептуре и таблицам химического состава продуктов, г;

G – содержание соли, (г) обычно принимают:

Для первых блюд – 3г (на 500 гр)

Молочных супов – 2 г (на 500 гр)

Для вторых блюд – 2 г (на 150-200 гр)

Молочных каш – 1 г (на 150-200 гр.)

Для салатов – 2-3 г (на 100-150 гр)

Для соусов – 0,5 г (на 50 гр)

Минимально допустимое содержание сухих веществ (X_{min} , г) в порции блюда рассчитывают по следующим формулам:

для первых блюд

$$X_{min} = 0,85*(C_o + G) \quad (2)$$

для вторых блюд, холодных и сладких блюд, горячих напитков

$$X_{min} = 0,9*(C_o + G) \quad (3), \text{ где}$$

0,85; 0,9 – коэффициенты;

C_o и G – обозначения как в формуле (1).

Максимально допустимое содержание чистого жира определяют по формуле:

$$Ж_{min} = K * Ж_{max} \quad (4), \text{ где}$$

K – коэффициент, учитывающий раскрываемость жира, определенного соответствующими методами;

$Ж_{max}$ – суммарное количество чистого жира, определенное по рецептуре и таблицам химического состава пищевых продуктов.

Количество жира, открываемое ускоренным экстракционно-весовым методом (в %, общего содержания чистого жира в гр, введенное блюдо)

Наименование блюд	Потери жира, %
Холодные блюда	97
I блюда и соусы	90
II блюда:	
Жареные, тушеные,	85
отварные, запеченные.	90

Гарниры	85
Сладкие блюда (в рецептуру которую входят, жиросодержащие продукты)	90

Минимально допустимое содержание чистого жира определяют по формуле:

$$Ж_{\min} = K \cdot Ж_{\max}$$

K – коэффициент, учитывающий раскрываемость жира (по таблице)

Ж_{max} – суммарное количество чистого жира.

Продукты	Масса нетто	Количество воды		Количество жира	
		В 100 г	В наборе сырья	В 100 г	В наборе сырья
Говядина (вырезка)	159	75,9	120,681	2,8	4,452
Шпик	39	5,7	2,223	92,8	36,192
Масло растительное	11	0,1	0,011	99,9	10,989
Соус Южный	15	82,8	12,420	71,4	10,710
ИТОГО:	224		135,335		62,343

$$\text{Сухих веществ: } C_o = 224 - 135,335 = 88,665$$

$$X_{\max} = 88,665 + 2 = 100,665$$

$$X_{\min} = 0,9 * 88,665 = 79,979$$

Массовая доля сухих веществ: 35,7 %

Подсчитываем минимально допустимое содержание чистого жира по экстракционно-весовому методу: $Ж_{\min} = 62,343 * 0,85 = 55,99$

Массовая доля жира: 25 %

Пищевая и энергетическая ценность.

Энергетическая ценность = (Б + Ж + У)

Б (1г) = 4 (ккал)

Ж (1г) = 9 (ккал)

У (1г) = 4 (ккал)

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		на 100 г	на 1 порцию	на 100 г	на 1 порцию	на 100 г	на 1 порцию
Говядина (вырезка)	159	20,2	32,118	2,8	4,452	-	-
Шпик	39	1,4	0,546	92,8	36,192	-	-
Масло растительное	11	-	-	99,9	10,989	-	-
Соус Южный	15	10,9	1,635	71,4	10,710	4,1	0,615
			34,299		62,343		0,615

$$\text{Энергетическая ценность (150 г): } (34,299 * 4) + (62,343 * 9) + (0,615 * 4) = 137,2 + 561,1 + 2,46 = 700,76 \text{ ккал}$$

Технико-технологическая карта № 1 (образец)

Шашлык (из вырезки)

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шашлык», вырабатываемое закуской.

2. Перечень сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления шашлыка, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепт.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (вырезка)	216	159
Шпик	41	39
Жир животный топленый пищевой	11	11
Масса жареной говядины	-	100
Масса жареного шпика	-	35
Соус Южный	15	15
Выход готового блюда		150

4. Технологический процесс

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

Краткое описание технологического процесса:

Кусочки мяса массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемешку с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят в шашлычные с небольшим количеством масла.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Шашлык (из вырезки)» должно подаваться на мелкой столовой тарелке

5.2. Температура подачи блюда должно быть не менее 65°C.

5.3. Срок хранения блюда не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – кусочки мяса одинаковые, шпик вдвое тоньше

Консистенция – мяса мягкая (нежная)

Цвет – на поверхности золотистый, на разрезе - серый

Вкус – мясной, в меру соленый

Запах – жареного мяса

6.2. Микробиологические показатели шашлыка должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.12.

7. Пищевая и энергетическая ценность шашлыка на выход 150 г продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
34,3	62,3	0,6	8700,8

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Завершенную курсовую работу студент представляет преподавателю для проверки за несколько дней до защиты. О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и графической части курсовой работы руководитель курсовой работы делает отметку на титульном листе курсовой работы с указанием выявленных недостатков. Курсовая работа, допущенная к защите, подписывается преподавателем.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявленным требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует и т.д. такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

При защите студент должен кратко рассказывать о содержании работы, особенностях ее выполнения, ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление

работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и т.д.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Список основной литературы

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://biblio-online.ru/book/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4>
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. <https://biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>
3. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. <https://biblio-online.ru/book/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2016. - 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024665.html>
4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/53292> — Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/> - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех

6. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
9. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания
10. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

Справочные системы

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.

2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.

3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.