

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 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной 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., 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:

2.1. 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 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

		<p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПК 2.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления</p>

		<p>сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>

		<p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе,</p>
--	--	---

		<p>легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
--	--	---

Таблица 3

Код компетенции	Расшифровка	Показатели оценки результата
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>знать: значимость своей будущей профессии;</p> <p>уметь: демонстрировать интерес к будущей профессии.</p> <p>владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации</p>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>знать: способы выполнения профессиональных задач;</p> <p>уметь: оценить эффективность и качество своей деятельности;</p> <p>владеть: планированием и организацией собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.</p>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</p> <p>уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> <p>владеть: навыками предотвращения опасности</p>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</p> <p>уметь: проводить расчеты по формулам;</p> <p>владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>знать: виды сопроводительных документов на различные группы товаров</p> <p>уметь: организовать технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>владеть: навыками анализа закупок и продаж (сбыт) товаров</p>

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 профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знать: тенденции развития современного социума и мирового сообщества; уметь: анализировать происходящие в стране и мире социально-политические факты и события; владеть: навыками работы с информацией
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	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

2.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной 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 бутербродов
- 10) Разработка фирменных диетических блюд
- 11) Разработка фирменных блюд для детского питания
- 12) Разработка фирменных блюд дворцовой кулинарии
- 13) Разработка фирменных изысканных салатов
- 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 холодных блюд и закусок
- 22) Разработка фирменных десертов
- 23) Разработка фирменных 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 холодном 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	
ТТК 1	Закрытый бутерброд с сыром	
ТТК 2	Салат из свежих огурцов	
ТТК 3	Салат мясной	
ТТК 4	Сельдь рубленая	
	Горячие закуски	
	Супы	
	Горячие блюда	
	Десерты	
	Горячие напитки	
	Холодные напитки	
	Мучные кулинарные и кондитерские изделия	

3.2. Технология приготовления, оформления и отпуска выбранных блюд.

Салат мясной

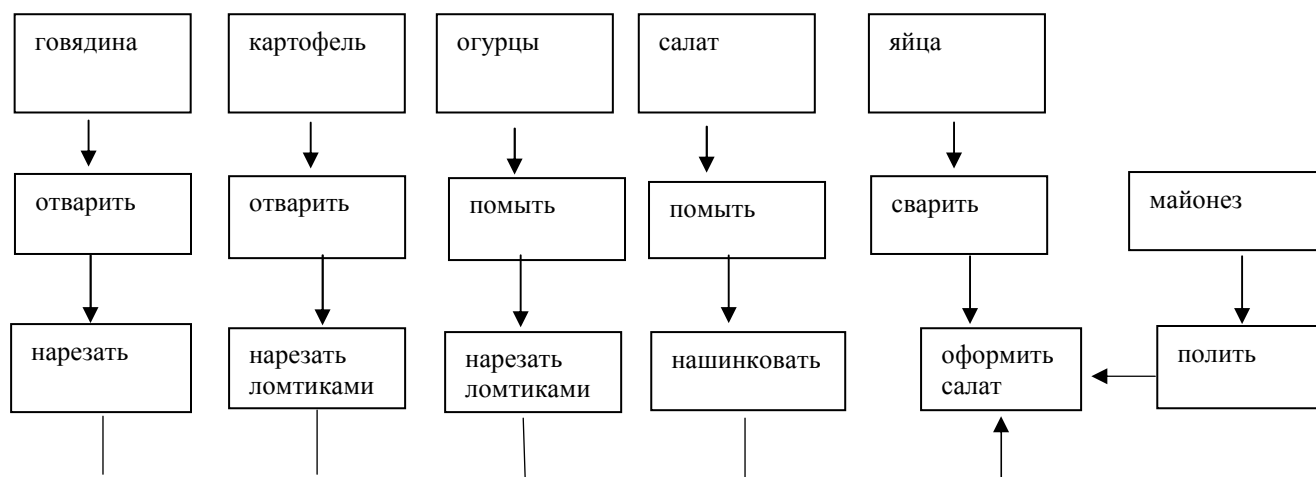
Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же

количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

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.)

Салат мясной



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.

Салат «мясной»

Обозначение позиций	Наименование	Количество	Примечание
1	Мойка	4	ВМ
2	Варка	1	ПЭСМ
3	Нарезание	4	СП 1450
4	Оформление	1	СП 1450
5	Подача	1	СП 1450

3.5. Опытнo-экспериментальная проработка выбранных блюд.

Салат «мясной»

№ 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 и последующей чистке, %	Выход готового изделия, г
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Говядина	-	-	30	32	21	-	21
	Картофель	-	-	21	5	20	-	20
	Огурцы	-	-	19	4	15	-	15
	Яйца	-	-	19	5	15	-	15
	Салат	Варка	ПЭСМ	0,25 шт	-	0,25шт	12,5	10
	Майонез	-		20	-	20	-	20
	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, прејскурантам 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 Салат мясной

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №1

на блюдо: Салат мясной

№ п./п.	Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
		Масса БРУТТО, г.	Масса НЕТТО, г.
1	Говядина	43	32/20
2	Картофель	76	55
3	Огурцы свежие	38	30
4	Яйца	¼	10
5	Салат	8	6
6	Майонез	30	30
	Выход:		150

Краткое описание технологического процесса.

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса «Южный»; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид – нарезанные овощи, политы сметаной

Цвет салата – соответствует цвету продуктов

Запах – сметаны, огурцов, лука

Вкус – пряный, в меру соленый

Консистенция – рассыпчатая

Вес готового блюда (гр.) – 150

Температура отпуска – 14 °С

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 блюду)

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)

Салат мясной

Продукты	Масса НЕТТО, г.	Количество воды		Количество жира	
		В 100 гр.	В наборе сырья	В 100 гр.	В наборе сырья
Говядина	21	88	7	0,186	0,045
Картофель	20	94	15	0,154	0,026
Огурцы	15	96	10	0,124	0,048
Яйца	15	94	10	0,15	0,26
Салат	10	12	2	20	4
Майонез	20	20	4	20	4
Итого:	100		76		12

Сухие вещества:

$$C_o = 100 - 76 = 24$$

$$X_{\max} = 24 + 2 = 26$$

$$X_{\min} = 24 * 0,9 = 20$$

Массовая доля сухих веществ: 20%

Подсчитываем минимальное допустимое содержание чистого жира, по экспрессивно-весовому методу:

$$Ж_{\min} = 12 * 0,97 = 11$$

Массовая доля жира: 11%

Пищевая и энергетическая ценность

Наименование продукта	НЕТТО на 1 порцию	На 100 г.			На 1 порцию			Энергетическая ценность на 1 порцию		
		Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У
Говядина	21	1,5	0,2	3,1	0,75	0,1	1,55	18,44	8,24	20,82
Картофель	20	2	14,66	3,1	0,82	6,8	12,71			
Огурцы свежие	15	0,9	0,2	8,7	0,3	0,3	2,61			
Яйца	15	0,9	-	13,9	0,45	-	6,95			
Салат	10	16	3,6	-	16	3,6	-			
Майонез	20	12	20	-	-	4	-			
Итого:					18,44	8,24	20,82			

$$\text{Энергетическая ценность} = (Б + Ж + У)$$

Б (1г) = 4 (ккал)

Ж (1г) = 9 (ккал)

У (1г) = 4 (ккал)

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г):

$$(18,44*4) + (8,24*9)+(20,82*4)= 250$$

Технико-технологическая карта № 1.

На блюдо «Салат мясной»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат «Весна», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления Салат мясной, используют следующее сырьё: салат, редис, огурцы, лук зеленый, яйца, сметана.

2.2. Сырьё, используемое для приготовления блюда Салат мясной должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура блюда Салат мясной.

№ п./п.	Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
		Масса БРУТТО, г.	Масса НЕТТО, г.
1	Говядина	43	32/20
2	Картофель	76	55
3	Огурцы свежие	38	30
4	Яйца	¼	10
5	Салат	8	6
6	Майонез	30	30
	Выход:		150

4. Технологический процесс.

4.1. Подготовка сырья к производству блюда Салат мясной производится в соответствии со "Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" 1996г.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Температура подачи блюда должна быть не более 14 °С;

6. Срок реализации не более 2-3 часов с момента окончания технологического

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – Нарезка сырья одинаковые

Консистенция –мягкая (нежная)

Цвет – соответствует продуктам входящих в состав блюда

Вкус – мясной, в меру соленый

Запах –о 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. 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.
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>

Дополнительная литература

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

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.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
4. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
5. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
6. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
7. <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.

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