

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



Методические указания к выполнению курсовой работы
по междисциплинарному курсу 02.02
«Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Екатеринбург
2021г.

Методические указания по выполнению курсовой работы МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для обучающихся по очной форме обучения, по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
Разработчики:

Королев А.П., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «30» Августа 2021г. № 1

Председатель методической комиссии Королев А.П.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «25» авг 2021г. № 36

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

« _____ » _____ 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2	ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ КУРСОВЫХ РАБОТ.....	5
3	ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА).....	5
4	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	14
5	СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ	17
6	РЕГИСТРАЦИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ В ЖУРНАЛАХ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	18
7	ХРАНЕНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ.....	18
8	ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	18
	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565, рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования от 05.04.1999 г. № 16-52-55 ин/16-13.

1.2. Курсовая работа (проект) является одним из основных видов учебных занятий профессионального модуля ПМ 02 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формой промежуточной аттестации и выполняется в сроки, определенные учебным планом по специальности.

Выполнение курсовой работы (проекта) осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса в структуре профессионального модуля (МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»), в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов или видом профессиональной деятельности в пределах времени, отведенного на изучение МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»

1.3. Выполнение студентом курсовой работы (проекта) по МДК проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа должна иметь как теоретические знания, так и самостоятельные исследования в области технологии приготовления продукции общественного питания.

Умения:

- Разрабатывать стратегию и тактику развития предприятий общественного питания на основе современных научных технологий.
- Разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции.
- Выбирать различные способы приготовления, оформления и сервировки сложной горячей кулинарной продукции.
- Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- Оценивать качество и безопасность готовой продукции.

2.ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ КУРСОВЫХ РАБОТ

2.1. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается и принимается методической комиссией, утверждается зам. директора по учебно-методической работе.

2.2. Темы курсовых работ (проектов) должны соответствовать рекомендуемой примерной тематике в рабочих программах МДК.

Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности.

В отдельных случаях допускается выполнение курсовой работы по одной теме группой студентов.

2.3. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

2.4. По утверждённым темам руководителем курсовой работы разрабатывается индивидуальное задание и выдаётся студенту. Индивидуальное задание является документом, обязательным к исполнению.

Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенций:

ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и упов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

При выполнении работы обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере.

Целью выполнения курсовой работы является закрепление студентами теоретических знаний и практических навыков, полученных в ходе изучения ПМ 02.

При выполнении курсовой работы студент должен опираться на знания, полученные в ходе освоения общеобразовательных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Физиология питания», профессионального модуля ПМ 02 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

- 3.1 По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно - экспериментальный характер. По объему курсовая работа (проект) должна быть не менее 20- 25 страниц печатного текста.
- 3.2 Все разделы/подразделы работы должны иметь примерно равный объем. Количество глав – две, максимальное подразделов в разделе – три.
- 3.3 По структуре курсовая работа реферативного характера состоит из:
- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель работы; задачи, объект, предмет, методы исследования, теоретическая база.
 - теоретической части, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы;
 - заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;
 - библиографического списка;
 - приложений.
- 3.4 По структуре курсовая работа практического характера состоит из:
- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект, предмет, методы исследования, теоретическая база.
 - основной части, которая обычно состоит из двух разделов:
 - в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, предлагается методика анализа показателей, которая будет использована в практической части;
 - вторым разделом является практическая часть, которая представлена описанием исследованием объекта курсовой работы, описанием проблемных зон на основе расчетов, подкрепленных графиками, таблицами, схемами и т.п. Результатом практической части должен быть некий продукт (Разработка, модель, алгоритм и прочее), позволяющий улучшить состояние изучаемого объекта;
 - заключения, в котором содержатся выводы по каждому параграфу и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы (описание опыта внедрения разработанного продукта);
 - библиографического списка;
 - приложений (в приложения могут быть включены материалы предприятия, по которому выполнена работа, схемы, графики, диаграммы, рисунки, занимаемые более половины страницы, прочее).

3.5 По структуре курсовая работа опытно - экспериментального характера состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы гипотеза исследования, которая в завершении работы должна быть подтверждена или опровергнута, определяются цели и задачи эксперимента;
- основной части, которая обычно состоит из двух разделов:
- в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике;
- второй раздел представлен практической частью, в которой содержатся план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, обоснование выбранного метода, основные этапы эксперимента, обработка и анализ результатов опытно - экспериментальной работы;
- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации о возможности применения полученных результатов;
- библиографического списка;
- приложений.

3.6 Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями положения по написанию курсовой работы.

Примерный план курсовой работы

Курсовая работа должна иметь следующее содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1 ХАРАКТЕРИСТИКА (ГРУППЫ БЛЮД)

1.1 Значение в питании кулинарной продукции. Особенности их оформления и отпуска

1.2 Классификация кулинарной продукции

2 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

2.1 Характеристика сырья

2.2 Разработка рецептуры блюда (изделия)

2.3 Разработка технологии производства блюда (изделия)

2.4 Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда (изделия)

3 ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

3.1 Расчет пищевой ценности сырьевого набора

3.2 Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки

3.3 Расчет пищевой ценности блюда (изделия)

3.4 Оценка пищевой ценности

4 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

4.1 Органолептическая оценка блюда (изделия)

5 РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА БЛЮДО (ИЗДЕЛИЕ)

5.1 Разработка технико-технологической карты блюда (изделия)

5.2 Разработка технологической карты блюда (изделия).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Характеристика разделов курсовой работы.

Введение. Во введении студент должен охарактеризовать современное состояние отрасли, практические и стратегические задачи общественного питания, дать краткое обоснование выбранной темы, ее актуальность и значение.

1. Характеристика кулинарной продукции

При выполнении данного раздела необходимо дать подробное описание отдельной группы кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюдо или изделие.

1.1 Значение в питании кулинарной продукции. Особенности их оформления и отпуска

При работе над данным разделом, необходимо указать группу кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюдо (изделие), ассортимент данной группы, особенности оформления и отпуска, охарактеризовать пищевые достоинства данной группы кулинарной продукции (пищевую и биологическую ценность, особенности химического состава, вкусовые достоинства), дать особенности технологии производства.

1.2 Классификация кулинарной продукции

Классификация кулинарной продукции приводится в виде схемы, где отдельно выделяется подгруппа кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюдо (изделие). В данной схеме необходимо указать характерные показатели (вид используемого сырья, вид полуфабриката, вид тепловой обработки).

2. Разработка технологии производства

Данный раздел включает подробное описание характеристики сырья, разработку рецептуры, технологии производства и аппаратно-технологическую схему приготовления блюда (изделия).

2.1 Характеристика сырья

Характеристика сырья приводится на основании нормативной документации (ГОСТов, ТУ и др.), действующей на данные продукты. При работе с нормативной документацией необходимо обратить внимание на сроки действия документов. Студент должен привести весь перечень сырья, используемый для приготовления данного блюда, включая соль, перец, приправы и специи. Все данные сводятся в таблицу 1.

2.2 Разработка рецептуры блюда (изделия)

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы. Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Таблица 1 - Характеристика сырья

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты

Составляется проект рецептуры на блюда (изделие), на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры блюда (изделия) (приложение А).

Количество жира принимают для жарки основным способом 5–10 % от массы полуфабриката, для пассерования лука, моркови – 15-20 % от массы сырья нетто.

Количество жидкости определяют в зависимости от способа тепловой обработки с учетом потерь на выкипание: при варке основным способом 100 % от массы продукта

(нетто), припускании 30-50 %, при тушении 50 %. На выкипание предусматривают 5 % от взятого по рецептуре количества жидкости.

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

нормы вложения сырья массой нетто;

массу подготовленного полуфабриката;

объем жидкости (если она предусмотрена технологией);

производственные потери;

продолжительность тепловой обработки;

потери при тепловой обработке;– потери при порционировании;

выход готового блюда (изделия).

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, в 3-кратной повторности. При отклонениях выхода блюда (изделия) более 3 % отработку рецептуры повторяют.

На основании уточненной массы нетто проводят расчет необходимого количества компонентов (ингредиентов) массой брутто по следующей формуле:

$$M_{\text{б}} = \frac{M_{\text{н}}}{100 - O} \cdot 100 \quad (1)$$

где:

$M_{\text{б}}$ — масса сырья, брутто, кг;

$M_{\text{н}}$ — масса сырья, нетто, кг;

O — отходы при механической обработке сырья, %.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой.

Производственные потери при изготовлении блюда (изделия) Π , кг, %, определяют по формулам (2) и (3) соответственно:

$$\Pi = M_{\text{н}} - M_{\text{пф}} \quad (2)$$

$$\Pi = \frac{M_{\text{н}} - M_{\text{пф}}}{M_{\text{н}}} \cdot 100 \quad (3)$$

где:

$M_{\text{н}}$ — суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, кг;

$M_{\text{пф}}$ — масса полуфабриката, кг.

Данные, полученные при отработке, сравнивают с расчетными данными в рецептуре. При необходимости проводят уточнение норм закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто в проекте рецептуры.

Количество (объем) жидкости, входящей в состав рецептуры, определяют с учетом потерь на выкипание, как правило, из расчета от 5% до 15% рецептурного количества (объема) жидкости.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) с учетом потерь при остывании блюда $\Pi_{\text{т}}$ рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле:

$$\Pi_{\text{т}} = \frac{M_{\text{пф}} - M_{\text{г}}}{M_{\text{пф}}} \cdot 100 \quad (4)$$

где:

$M_{\text{пф}}$ — масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг;

$M_{\text{г}}$ — масса готового блюда (изделия), кг.

Примечание: Блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, основные блюда и т.п.), взвешивают после остывания до температуры 40 °С; блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в охлажденном виде (холодные закуски, салаты и т.п.), взвешивают после охлаждения до температуры 14 °С.

Потери при порционировании Π_{Π} , %, рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле:

$$\Pi_{\Pi} = \frac{M_{\Gamma} - M_{\Pi}}{M_{\Gamma}} \cdot 100 \quad (5)$$

где:

M_{Γ} — масса готового блюда (изделия) до порционирования, кг;

M_{Π} — масса готового блюда (изделия) после порционирования, кг.

На отработанную рецептуру блюда (изделия) составляют акт контрольной проработки (приложение Б).

2.3 Разработка технологии производства блюда (изделия)

Разработка технологии производства разрабатываемого блюда (изделия) включает подробное описание технологического процесса, в том числе механическую, тепловую обработку, с указанием всех параметров (форма нарезки, диаметр решетки мясорубки, маркировка инвентаря и посуды, температура, продолжительность, вид посуды и т.д.)

2.4 Разработка Аппаратно-технологической схемы приготовления блюда (изделия)

При разработке аппаратно-технологической схемы необходимо казать последовательность операции приготовления блюда с указанием оборудования применяемого при приготовлении блюд, все параметры технологического процесса и (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.). Пример оформления аппаратно-технологической схемы блюда «Пасты с креветками» приведен в (приложение В).

3. Оценка пищевой ценности

В данный раздел расчетно-пояснительной записки курсовой работы включают расчет пищевой ценности сырьевого набора блюда (изделия), описание изменений, протекающих в сырье в процессе кулинарной обработки и расчет пищевой ценности готового блюда (изделия).

Написание данного раздела позволяет студенту более детально изучить состав и пищевую ценность исходного сырья для данного вида кулинарной продукции.

Для выполнения данного раздела необходимо знать точную рецептуру блюда (изделия), способ тепловой обработки и норму закладки продуктов.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора и готового блюда (изделия) производят математическим расчетным методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Расчет энергетической ценности производится по формуле 2.

$$\text{Эц} = 4,0xX + 9,0xY + 4,0xZ + 2,0,xP. \quad (2)$$

где Эц – энергетическая ценность, ккал;

X – количество белков, г; Y – количество жиров, г;

Z – количество углеводов, г.

P- количество пищевых волокон, г.

Данные расчетов сводятся в таблицу ТТК (приложение Е).

3.1. Расчет пищевой ценности сырьевого набора

Химический состав сырья приведенный в таблицах справочника под редакцией Н.И Скурихина, представлен на 100г съедобной части продукта (т.е. на 100 г массы нетто).

Задача студентов состоит в пересчете данных таблиц химического состава (т.е. со 100 г.) на количество съедобной части продуктов (массу нетто), которые входят в состав разрабатываемого блюда (изделия).

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы, витамины (А и каротина, В₁, В₂, РР, С), минеральные элементы

(Na, K, Ca, Mg, P, Fe). Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, какао, чая, дрожжей (если они не являются основными компонентами блюда) не вычисляются, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав рациона.

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности всего сырьевого набора разрабатываемого блюда (изделия). приведен в (приложение Г).

3.2. Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки

На изменение пищевой ценности блюда (изделия) существенное влияние оказывают следующие факторы: вид сырья и полуфабриката, вид тепловой обработки, режимы тепловой обработки, а так же способы обработки сырья (механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические). В данном разделе курсовой работы студент должен описать все изменения, протекающие в сырье на каждом этапе технологической цепочки.

3.3 Расчет пищевой ценности блюда (изделия)

При расчете количества пищевых веществ в готовой кулинарной продукции необходимо учесть, что часть их разрушается в процессе технологической обработки. Если же полуфабрикаты произведены из сырых продуктов, т.е. не подвергнутых тепловой обработке, то потери пищевых веществ происходят в незначительных количествах и существенно не влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

При расчетах пищевой ценности готового блюда (изделия) важно знать потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки. приведен в (приложение Д).

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности готового блюда (изделия).

3.4. Оценка пищевой ценности

Оценивая пищевой ценности разрабатываемого блюда (изделия) студент должен сделать анализ:

факторов, влияющих на изменение пищевой ценности с учетом способа обработки; сбалансированности минеральных элементов;

степени удовлетворения суточной потребности. Сбалансированность минеральных элементов оценивают не только по количеству, но и по соотношению, особенно между кальцием, фосфором и магнием. Согласно формуле сбалансированного питания оно должно составлять как 1:1–1,5:0,55 соответственно. Если разрабатываемое блюдо (изделие) не сбалансировано по данным минеральным веществам, студент должен дать рекомендации по устранению этого недостатка.

Степень удовлетворения суточной потребности разрабатываемого блюда (изделия) рассчитывается по отношению к данным пищевых веществ согласно формуле сбалансированного питания, Покровского А. А. (прил. 7). Студент должен сделать вывод по степени удовлетворения суточной потребности при потреблении разрабатываемого блюда (изделия).

4.ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

После отработки рецептуры и технологии разработанного блюда производится оценка его качества по органолептическим и физико-химическим показателям.

4.1 Органолептическая оценка блюда (изделия)

Органолептическую оценку качества разработанного блюда проводят по следующим показателям: внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу. Каждый показатель качества разработанного блюда оценивается по пятибальной системе.

При органолептической оценке методом скидок каждый показатель качества оценивается определенным количеством баллов: вкус – 8, запах – 8, консистенция – 4, внешний вид – 3, цвет – 2.

Максимальная сумма баллов 25. За каждый дефект снимается четное число баллов и оценка снижается. Блюда, получившие оценку ноль по вкусу, запаху или консистенции, считаются браком независимо от результатов оценки по другим показателям.

При органолептическом контроле качества блюда необходимо иметь в виду, что бракуются и снимаются с реализации блюда в том случае, если хотя бы один показатель качества оценен в два балла. Сумму баллов для блюда тогда не подсчитывают. Если вкус и запах блюда оценивается в три балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям, блюдо оценивается не выше чем на «удовлетворительно». Так же с суммы баллов снимают: за более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд – 1 балл на каждые 10 °С, за более высокую температуру холодных блюд – 1 балл на каждые 5 °С. Дегустационный лист приведен в (приложение Ж).

5. РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

При разработке данного раздела курсовой работы студент должен понимать назначение и правила составления технико-технологической и технологической карт и уметь разрабатывать их на основании ранее выполненных разделов.

5.1. Оформление технико-технологической карты

Технико-технологическая карта (ТТК) является нормативно-техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового блюда (изделия).

Технико-технологическая карта, состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение блюда; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность. Технико-технологическая карта на новое блюдо (изделие) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны. Форма оформления ТТК представлена в приложении Е.

В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название блюда, а также название предприятия где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» дается наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырье.

В третьем разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда и выхода готового блюда.

В четвертом разделе «Технология приготовления» дается технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе «Оформление, подача, реализация и хранение блюда» приводятся правила оформления и посуды, в которой подают блюда, температурный режим подачи, сроки реализации кулинарной продукции.

При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» а также следует учитывать, что срок реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2–3 часа с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого блюда. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность блюда

рассчитанная на одну порцию и 100 г готовой продукции. Для оформления этого раздела используются расчетные данные раздела 3.3 курсовой работы.

5.2. Оформление технологической карты

Технологическая карта (ТК) блюда составляется для приготовления одной и десяти порций.

Оформление технологической карты приведено в приложении Е.

В разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда (изделия) с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда (изделия) и выхода готового блюда (изделия) для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов. приведен в (приложение Ё).

Заключение

В заключении курсовой работы следует сделать выводы по пищевой ценности разрабатываемой продукции, физико-химическим показателям качества, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию.

Приложения

В приложении студенты приводят таблицы расчетов, например, расчет пищевой и энергетической ценности сырьевого набора и т.д.

Список рекомендуемых источников

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 374 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

Дополнительная литература

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2010. - 416 с.
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи[Текст]: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005. – 465 с.
5. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
6. Эскофье Огюст Кулинарный путеводитель Лит Рес, 2011, 1120 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.
8. Химический состав российских продуктов питания. Справ. табл. /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна – М., 2002, 2006.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное Образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт.

Законодательные и нормативные документы

10. О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011);
11. Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011);
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
13. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
14. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
20. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Словари и справочники

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013.-680с.: ил.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. - 619 с.
23. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. /Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2020. – 816 с
24. Справочник руководителя предприятий общественного питания [Текст]/ А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 663с.
25. Справочник работника общественного питания [Текст]/В.Н. Голубева – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 590 с.

Материалы периодической печати

26. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы
27. Www. 100 menu. ru - Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания

6. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общие требования

Курсовая выполняется печатным способом с использованием компьютера (текстовый редактор Microsoft Word) и принтера на белой бумаге стандартного формата А4 (размером 297х210 мм) на одной стороне листа.

Каждая страница текста, включая иллюстрации и приложения, нумеруется арабскими цифрами по порядку, без пропусков и повторений. Номера страниц проставляются в нижней части листа справа, без точки. Титульный лист, включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей (обычное): правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Шрифт TimesNewRoman, размер 14 pt (пунктов) (на рисунках и в таблицах допускается применение более мелкого размера шрифта, но не менее 10 pt).

Текст печатается через 1,5 интервал, абзацный отступ – 1,25 см.

Цвет шрифта должен быть черным, необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах и формулах, применяя курсив, жирный шрифт не применяется.

4.1. Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов

Курсовая должна включать следующие структурные элементы: содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников (являются обязательными элементами), приложения (является дополнительным элементом).

Каждый структурный элемент ВКР (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) и главы необходимо начинать с новой страницы. Следующий параграф внутри одной главы начинается через два межстрочных интервала на том же листе, где закончился предыдущий.

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет два межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов Курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки в конце прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая. Главы и параграфы должны иметь заголовки. Их следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы прописными (заглавными) буквами без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом, а также между заголовками раздела и подраздела должно быть равно двум интервалам.

Переносы слов в заголовках не допускаются.

Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

4.2. Правила оформления сокращений и аббревиатуры

В тексте курсовой работы допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: литр – л., грамм – гр., год – г., годы – гг., и так далее

и т.д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн, миллиард – млрд, триллион – трлн, страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

При использовании авторской аббревиатуры необходимо при первом ее упоминании дать полную расшифровку, например: «... Техникум индустрии питания и услуг (далее – ТИПУ)...».

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках, глав и параграфов.

4.3. Правила оформления перечислений

При необходимости в тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис (иные маркеры не допустимы). Например:

«...заключение содержит:

- краткие выводы;
- оценку решений;
- разработку рекомендаций».

При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в алфавитном порядке, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь).

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример:

- а) ...;
- б) ...;
- 1) ...;
- 2) ...;
- в) ...

Правила оформления рисунков

В курсовой работе для наглядности текста следует использовать иллюстрации – графики, схемы, диаграммы, чертежи, рисунки и фотографии.

Все иллюстрации именуется рисунками. Их количество зависит от содержания работы и должно быть достаточно для того, чтобы придать ей ясность и конкретность.

Рисунки должны быть созданы с помощью инструментов Microsoft Word, возможно использование цвета. При цветном исполнении рисунков следует использовать принтер с возможностью цветной печати.

При использовании в рисунках черно-белой печати следует применять черно-белую штриховку элементов рисунка.

Иллюстрации должны иметь тематические наименования.

Каждый рисунок (схема, график, диаграмма) обозначается словом «Рисунок», должен иметь заголовок и подписываться следующим образом - посередине строки без абзацного отступа, например:

Рисунок 1 – Структура администрации района

Иллюстрации – чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, а при необходимости, в приложении.

Рисунки, за исключением рисунков в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» или (рисунок 2).

Слово «Рисунок», порядковый номер и наименование располагают посередине строки под иллюстрацией.

Если рисунок достаточно велик, его можно размещать на отдельном листе. Допускается поворот рисунка по часовой стрелке (если он выполнен на отдельном листе).

Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире и записывать с прописной буквой без точки в конце.

Например:

Таблица 1– Распределение доходов населения в России

Статья расходов	Цена за единицу в 2000 году, руб.	ИТОГО в 2000 году руб.	Цена за единицу в 2002 году, руб.	ИТОГО в 2002 году руб.
Налоги с ФОТ	10 000	29 000	23 000	40 000
Использование помещений и оборудования	30 000	15 000	30 000	31 000
Доход исследовательской компании	55 000	15 000	60 000	31 000
Итого (без НДС)	95 000	59 000	113 000	102 000

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые.

Выше и ниже каждой таблицы должна быть оставлена свободная строка.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если таблицы размещены в приложении, их нумерации имеет определенные особенности. Таблицы каждого приложения нумеруют отдельной нумерацией арабскими цифрами. При этом перед цифрой, обозначающей номер таблицы в приложении, ставится буква соответствующего приложения, например:

Таблица В.1.– Динамика показателей за 2016–2017 г.

На все таблицы должны быть ссылки в работе.

Пример ссылки: «Взаимосвязь показателей наглядно представлена в таблице 2».

Пример ссылки: «...(см. таблицу 3)».

Если таблица переносится, то на странице, где помещена первая часть таблицы, нижняя ограничительная линия таблицы не проводится.

Это же относится к странице (страницам), где помещено продолжение (продолжения) таблицы. Нижняя ограничительная линия таблицы проводится только на странице, где помещено окончание таблицы.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе слово «Таблица», номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы.

Например: «Продолжение таблицы 2»

Правила оформления списка использованной литературы

Библиографическое описание использованных источников следует выполнить в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;
- статьи из журналов и газет;
- ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Описание книги проводится по следующей схеме: фамилия автора – инициалы автора – название книги – инициалы, фамилии всех авторов – место издания – наименование издательства – год издания.

Каждый элемент отделяется от последующего условными разделительными знаками (запятая, косая черта, точка, тире, двоеточие).

Пример оформления книги одного автора:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена Учеб.пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр "Академия", 2016.
2. Барайс Герман. Как это едят. Перевод с нем. М.: БММ АО, 2017.

Пример оформления книги двух, трех авторов:

1. Фиалков, Н.Я. Физическая химия неводных растворов / Н.Я.Фиалков, А.Н. Житомирский, Ю.Н. Тарасенко. – М.: Химия, Ленинградское отделение, 1973.
2. Гарви, Майкл, Дизмор, Хезер, Дизмор, Эндрю Ресторанный бизнес для "чайников".: М.: ООО "И.Д. Вильямс", 2017.

Пример оформления книги четырех и более авторов:

1. Обеспечение качества результатов химического анализа / П.Ф. Буйташ [и др.] – М.: Наука, 2017.

Пример описания статей и других материалов, опубликованных в журналах:

1. фамилия автора – инициалы, название статьи, фамилии всех авторов – наименование журнала (газеты) – год издания - № журнала (газеты).

Пример оформления статьи из журнала:

1. Борискин, В.В. Нормативное регулирование делопроизводства / В.В. Борискин // Справочник секретаря и офис-менеджера. – 2018. - № 9.
2. Антипова, О.Я. Регулирование рыночных рисков / О.Я. Антипова, П.И. Иванченко // Банковское дело. – 2018. - № 3.

Описание ресурсов Интернет:

Пример:

Статистическая информация Статкомитета СНГ. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cisstat.com> (дата обращения: 18.12.2017).

Библиографическое описание использованных источников следует выполнить в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;
- статьи из журналов и газет;

– ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Если в работе использованы нормативно-правовые акты, то для них обязательно должно быть дано указание на источник публикации. В списке нормативные акты располагаются по юридической силе: первой идет Конституция РФ, потом Кодексы РФ, Федеральные законы, постановления Правительства РФ, местные законы.

Оценочный лист курсовой работы
по междисциплинарному курсу МДК 02.02
«Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»

Студент(ка) _____

Группа ПКД-62 _____

№ п/п	Критерий оценки	Наличие критериев
1.	Обосновывает актуальность темы работы	
2.	Самостоятельно формулирует цели и задачи работы	
3.	Использует достаточное количество источников информации	
4.	Используемые источники соответствуют теме работы	
5.	Анализирует и обобщает информацию из первоисточников	
6.	Использует в работе нормативно-технологическую документацию	
7.	Дает характеристику (группы блюд) в полном объеме	
8.	Дает классификацию кулинарной продукции	
9.	Описывает характеристику сырья	
10.	Производит Адаптацию рецептур блюд (изделия)	
11.	Самостоятельно разрабатывает технологию производства блюда (изделия)	
12.	Самостоятельно разрабатывает сводную сырьевую ведомость в соответствии с требованиями	
13.	Самостоятельно разрабатывает Аппаратно-технологические схемы	
14.	Рассчитывает пищевую ценность сырьевого набора-с в соответствии с методикой	
15.	Рассчитывает пищевую ценность химического состава на авторское блюдо	
16.	Самостоятельно разрабатывает технико-технологические карты на блюда в соответствии со стандартом и заданием	
17.	Описывает изменения, протикающие в сырье в процессе кулинарной обработки	
18.	Дает органолептическую оценку качеству и подаче готовых блюд в соответствии с требованиями	
19.	Оформляет работу в соответствии с требованиями стандарта	
20.	Представляет компьютерную презентацию,отражающее основное содержание работы	
21.	Отражает в защитном слове основные положения работы	
22.	Владеет грамотной профессиональной речью	
23.	В полном объеме отвечает на вопросы	
24.	Соблюдает правила делового этикета при защите работы	
25.	Соблюдает график курсового проектирования	
	Итого	

Шкала оценивания: 0 – признак отсутствует;

1 – признак присутствует частично;

2 – признак проявлен в полном объеме

Максимальное количество баллов – 50

50-45 баллов – 5 (отлично)

44-35 балла - 4 (хорошо)

34-26 баллов – 3 (удовлетворительно)

Менее 25 баллов – 2 (неудовлетворительно)

ОБРАЗЕЦ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



КУРСОВАЯ РАБОТА

ПО МДК 02.02

по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
горячих блюд, кулинарных изделий закусок»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ТЕХНОЛОГИИ ФЛАМБИРОВАНИЯ.**

Выполнил:

студент группы ПКД-50

А.В. Куличков

Руководитель:

преподаватель

А.П. Королёв

Екатеринбург

2021г.

ОБРАЗЕЦ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (ГРУППЫ БЛЮД)	5
1.1.Значение в питании кулинарной продукции. Особенности их оформления и отпуска	5
1.2.Классификация кулинарной продукции	7
2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА	10
2.1. Характеристика сырья	10
2.2. Разработка рецептуры блюда (изделия)	12
2.3. Разработка технологии производства блюда (изделия)	13
2.4. Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда (изделия)	14
3. ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ	15
3.1.Расчет пищевой ценности сырьевого набора	15
3.2.Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки	16
3.3.Расчет пищевой ценности блюда (изделия)	17
3.4.Оценка пищевой ценности	18
4.ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ	19
4.1.Органолептическая оценка блюда (изделия)	19
4.2.Разработка нормативной документации на блюдо (изделие)	20
4.3.Разработка технико-технологической карты блюда (изделия)	21
4.4.Разработка технологической карты блюда (изделия).	22
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	23
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	25

Темы курсовой работы по междисциплинарному курсу**«Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»**

1. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов из Дикорастущих ягод Уральского региона с использованием технологии PascoJet.
4. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Организация процесса приготовления и приготовление банкетных горячих блюд из мяса.
9. Организация процесса приготовления и приготовление банкетных горячих блюд из рыбы
10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Организация процесса приготовления и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Организация процесса приготовления и особенности в приготовлении, подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Организация процесса приготовления и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Организация процесса приготовления и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.
17. Организация процесса приготовления и приготовление стейков из мяса и рыбы.
18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
20. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов региональной кухни.
21. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
22. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

23. Организация процесса приготовления и приготовление запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд для Рождественского стола
25. Организация процесса приготовления и приготовление горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд сложного ассортимента с дегустацией в присутствии гостя.
28. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.

Проект рецептуры блюда

Название блюда «»

№п/п	Наименование сырья	Масса Нетто
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
	Масса п/ф	
	Выход	

1. Данная рецептура является проектом нового авторского блюда.

2. Рецептура нового блюда разрабатывается с учетом соотношения ингредиентов рецептур, действующих сборника рецептур.

3. Проект рецептуры блюда по массе нетто не обходим для корректировки количества ингредиентов в рецептуре нового блюда для обеспечения требуемых органолептических показателей.

Утверждаю:

Директор _____

подпись

ФИО

« » 20 г.

АКТ

Отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса полуфабрикатов, - _____ г.

Производственные потери, % - _____ г.

Масса готового блюда (изделия) – _____ г.

В горячем состоянии, _____ г.

В остывшем состоянии, _____ г.

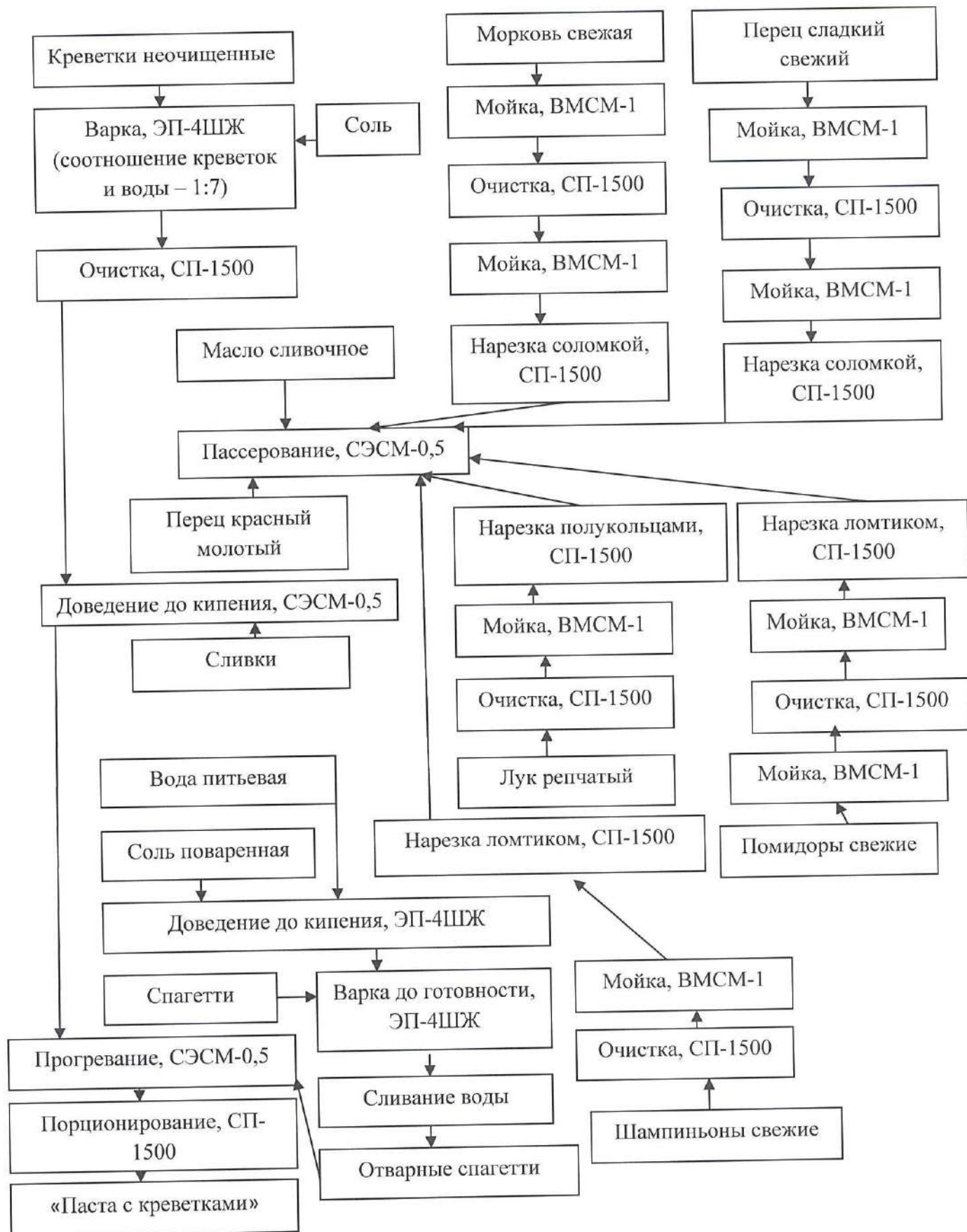
Потери при тепловой обработке, % - _____ %

Описание технологического процесса: с указанием технологического оборудования.

Разработчик

подпись

ФИО



рисунки-В-1 Аппаратно-технологическая схема приготовления «Пасты с креветками»

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И ХРАНЕНИЮ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

внешний вид –
 консистенция –
 цвет –
 вкус –
 запах –

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатели	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	
Массовая доля жира	

6.2 Показатели безопасности соусов должны соответствовать Требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	Бактерии рода Proteus,
Название блюда	5x10 ³	1,0	1,0	0,1

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевые волокна, г	Калорийность, ккал/кДж

«СОГЛАСОВАНО»

« ___ » _____ 20__ г

Дегустационный лист

Наименование показателей	Характеристика дефектов	Снижение оценки (баллы)
Внешний вид		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Консистенция		

Перевод суммы баллов в соответствующую оценку:

Сумма баллов 25-22 - отлично

Сумма баллов 21-18 - хорошо

Сумма баллов 17-15 - удовлетворительно

СПРАВОЧНИК

Таблица № 1 Потери сухих веществ и содержание поваренной соли в блюдах и соусах

Группа блюд	Выход,г	Количество соли с,г	Коэффициент, учитывающий потери сухих веществ К
Супы	500	3	0,85
Вторые блюда	200	2	0,9
Молочные каши	200	1	0,9
Закуски	100	1	0,9
Соусы	50	0,5	0,85
Сладкие блюда	-	-	0,9
Горячие напитки(кроме кофе и какао с молоком)	-	-	0,9

Таблица № 2 Потери жира при приготовлении блюд

Группы блюд	Потери жира %
Холодные блюда и закуски	5
Супы и соусы	10
Вторые блюда:	
Жареные, тушеные	15
Отварные, запеченные	10
Гарниры	15
Сладкие блюда, в рецептуру которых входят жиросодержащие продукты	10

**Обобщенные величины потерь, пищевых веществ
при тепловой кулинарной обработке продуктов, %**

Пищевое вещество	Продукты		
	Растительные	Животные	В среднем
Белки	5	8	6
Жиры	6	25	12
Углеводы	9	-	9
Минеральные вещества			
Ca	10	15	12
Mg	10	20	13
P	10	20	13
Fe	10	20	13
Витамины			
A	-	40	40
В-каротин	20	-	20
B ₁	25	35	28
B ₂	15	30	20
PP	20	20	20
C	60	60	6
Энергетическая ценность	-	-	10