

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 МДК 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»  
для студентов специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Екатеринбург  
2021 г.

Методические указания разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Разработчики:

Королев А.П., преподаватель высшей квалификационной категории.

Сагитова Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «30» Августа 2021 г. № 1

Председатель методической комиссии Королев А.П.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «30»  2021г. № \_\_\_\_\_

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н.Субботина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Темы курсовой работы .....	5
2 Структура курсовой работы.....	7
3 Содержание разделов курсовой работы.....	9
Приложение А. ....	17
пример аппаратно технологической схемы блюда.....	17
Приложение Б.....	18
Образец технологической карты .....	18

Приложение В .....	19
Оформление технико-технологической карты.....	19
<b>Пример технико-технологической карты.....</b>	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Приложение Г .....	22
<b>ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ.....</b>	<b>22</b>
Приложение Г .....	27
Пример рецептуры блюда .....	27

## ВВЕДЕНИЕ

Выполнение студентом курсовой работы по профессиональному модулю проводится с целью:

1. систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»;
2. углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
3. формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач;
4. подготовки к государственной итоговой аттестации;
5. продемонстрировать умение владения следующими общими компетенциями:
  - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
  - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
  - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Выбор темы курсовой работы студент осуществляет самостоятельно в соответствии со своими интересами. Выбранная тема согласовывается с руководителем курсовой работы и утверждается приказом директора (ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»).

1 ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ  
ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из сыра.
2. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд итальянской кухни.
3. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из мяса и мясопродуктов в кавказской кухне
4. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд из грибов.
5. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих соусов французской кухни.
6. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих томленых блюд русской кухни.
7. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих мясных блюд балканской кухни.
8. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих мясных блюд грузинской кухни.
9. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из овощей в европейской кухне
10. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих тушеных блюд уральской кухни.
11. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из рубленой массы рыбы в уральской кухне.
12. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд мексиканской кухни.
13. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих рыбных блюд греческой кухни.
14. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных фаршированных мясных блюд русской кухни.
15. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных рыбных блюд в соли, в тесте.
16. . Ассортимент и особенности технологии приготовления мясных блюд из кнельной массы и фарша-муслин.
17. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных блюд русской кухни из перепелов.
18. Ассортимент и особенности технологии приготовления мяса жареного порционного в европейской кухне.
19. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных овощных фаршированных блюд.
20. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных соусов для пасты.
21. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих ролетов из индейки.
22. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных жареных блюд из птицы и дичи.
23. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных запеченных блюд из птицы.
24. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных блюд из рыб семейства осетровых.
25. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных запеченных рыбных блюд.

26. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных блюд из морепродуктов.
27. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих современных блюд ресторанов и кафе.
28. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих сложных супов Европейской кухни.
29. Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих соусов из Ягод Уральского региона.
30. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих сложных паназиатской кухни.

## 2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна состоять из следующих разделов:

Введение

1 Теоретическая часть

1.1 Характеристика и Ассортимент блюд

1.2 Товароведная Характеристика основных видов сырья

1.3 Технологический процесс приготовления блюд Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюд

1.4 Требования к качеству и подаче блюд, упаковка, транспортировка, реализация.

2 Практическая часть

2.1 Разработка технологической документации

2.2 Расчет Рецептуры блюда

Заключение

Список использованных источников

Приложения.

**Оценочный лист курсовой работы  
по междисциплинарному курсу МДК 03.01  
«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»  
для студентов специальности «Технология продукции общественного питания»**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

№ 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 зарубежной кухни (группы блюд) в полном объеме	
8.	Дает товароведную характеристику используемого сырья в полном объеме	
9.	Описывает технологический процесс приготовления блюд в соответствии с темой	
10.	Анализирует физико-химические изменения, происходящие при обработке продуктов	
11.	Дает органолептическую оценку качеству и подаче готовых блюд в соответствии с требованиями	
12.	Самостоятельно разрабатывает сводную сырьевую ведомость в соответствии с требованиями	
13.	Самостоятельно разрабатывает технологические карты в соответствии со стандартом и заданием	
14.	Рассчитывает химический состав и калорийность блюд в соответствии с методикой	
15.	Самостоятельно разрабатывает технико-технологические карты на блюда в соответствии со стандартом и заданием	
16.	Разрабатывает технологические схемы приготовления блюд в соответствии с требованиями	
17.	В работе представлены выводы о степени решения задач и результате достижения цели	
18.	Оформляет работу в соответствии с требованиями стандарта	
19.	Представляет компьютерную презентацию работы	
20.	Презентация отражает 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)



### 3 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

#### **Введение включает:**

Обоснование актуальности выбранной темы (в чем важность данной темы? Каково современное состояние предмета исследования?).

Цель курсовой работы (например, исследовать особенности технологии приготовления блюд русской кухни).

Задачи работы отражены в содержании. В формулировке задач работы должна быть отражена последовательность шагов, предпринятых для достижения цели. Например:

*подобрать и проанализировать первоисточники в соответствии с темой работы.*

Предмет исследования – технология приготовления блюд.

#### **1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

Содержание теоретической части представляет собой результат работы студента с первичной информацией.

1.1 ХАРАКТЕРИСТИКА И АССОРТИМЕНТ БЛЮД особенности и краткая характеристика блюд;

– новые кулинарные технологии, приемы и способы.

Описать *ассортимент блюд*, используя различные источники информации: учебные пособия, нормативные документы, Интернет-ресурсы.

Выбрать 5 блюд в соответствии с темой работы: 3 с составлением ТТК, 2-ТК и обосновать свой выбор. Представить рецептуру выбранных блюд в виде таблицы.

*Пример*

Таблица 1.

Бефстроганов		
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина (вырезка)	216	159
Лук репчатый	57	48
Масло сливочное	15	15
Мука пшеничная	6	6
Сметана	40	40
Соус Южный	5	5
Выход жареного мяса	-	200

## 1.2 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ

Привести товароведную характеристику основных видов сырья выбранных блюд (не менее 8 видов сырья), используя учебную литературу, нормативно-техническую документацию. Данные представить в виде таблицы с описанием.

*Пример*

Таблица 2 – Товароведная Характеристика основных видов сырья

Вид сырья	Описание сырья, органолептические показатели	Условия хранения
Говядина ГОСТ Р-54345-2011	Говядина 1 категории замороженное - подвергшееся замораживанию до температуры в толще мышц у костей не выше минус 8 °С; полутуша: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков. Полутуша, наличие клейма, не ослизлое, без запаха, соответствует категории, красный цвет замороженного мяса, при постукивании ясный звук.	Хранят в морозильных камерах при t-3 <sup>0</sup> С 4 суток

Представить пищевую и биологическую ценность используемого сырья при приготовлении данной группы блюд, используя справочное издание «Химический состав Российских пищевых продуктов» под редакцией профессора И.М. Скурихина. Данные занести в таблицу 3.

*Пример*

Таблица 3.

Химический состав и пищевая ценность сырья

Вид основного сырья	Белки, %	Жиры, %	Мдс+Кр	Пищевые	Минеральные вещества						Витамины			Энергетическая ценность, ккал
					Na, мг%	K, мг%	Ca, мг%	Mg, мг%	P, мг%	Fe, мг%	B <sub>1</sub> , мг%	B <sub>2</sub> , мг%	PP, мг%	
Гусь	16,1	33,1	0	0	201	222	16	38	188	3,3	0,08	0,24	2,4	365
Курица (1 кат.)	19,5	27,2	0	0	95	200	28	42	263	3,2	0,07	1,88	3,7	203

Используя данные таблицы 3 сделать выводы о биологической пользе выбранного сырья.

### 1.3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

Дать характеристику технологического процесса группы блюд.

Описать процесс механической обработки сырья растительного и животного происхождения.

Дать характеристику режимов тепловой обработки, используемых при приготовлении выбранных блюд.

Описать технологический процесс на примере 3-х новых или фирменных блюд, включая механическую и тепловую кулинарную обработку. Представить технологический процесс в виде схемы с выделением этапов приготовления и температурных режимов. Пример Аппаратно-технологической схемы приготовления блюда представлен в приложении А.

Описать изменения пищевых и биологически активных веществ при механической и тепловой обработке сырья и полуфабрикатов. При описании происходящих процессов необходимо указать изменения морфологического строения тканей.

Сделать выводы об изменении пищевой ценности и качестве готового блюда (о формировании органолептических показателей).

### 1.4 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ПОДАЧЕ ГОТОВЫХ БЛЮД.

Перечислить нормативные документы, определяющие качество блюд и кулинарной продукции.

Требования к качеству и подаче готовых блюд занести в таблицу.

*Пример*

Таблица 4.

Требования к качеству и подаче готовых блюд

Наименование блюда	Температура подачи, °С	Органолептические показатели	Рекомендуемые гарниры	Рекомендуемые соусы	Правила оформления и подачи блюда
Бифштекс натуральный	65°С	Округлой формы; вкус в меру соленый, слегка острый; цвет коричневый; запах жареного мяса; сочная, упругая консистенция	картофель жареный	нет	Мелкая столовая тарелка, гарнир сбоку горкой, бифштекс полит сочком, декор зелень, специи

## 2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Практическая часть работы включает разработку технологической документации на 5 блюд, выбранных в соответствии с темой работы: 2 – по сборнику рецептов, 3 – новых или фирменных.

Технологические карты на 2 блюда.

При составлении *технологической карты* источником рецептуры могут быть сборники рецептов национальной и зарубежной кухни. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с приложением Б.

Технико-технологические карты на 3 блюда.

*Технико-технологические карты* должны быть оформлены в соответствии с приложением В.

Расчёт рецептуры блюда.

Методика и оформление расчетов пищевой и энергетической ценности блюда представлены в приложении Г.

Сделать вывод о процентах потерь при первичной и тепловой обработке.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В разделе необходимо кратко отразить основные моменты каждого раздела работы с выводами и умозаключениями, сделать выводы о степени решения поставленных в начале работы задач.

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

При написании работы рекомендуется руководствоваться учебной литературой и нормативно-технической документацией – ГОСТами, сборниками технологических нормативов, интернет-ресурсами.

Рекомендованное количество источников – не менее 10.

На каждый источник по тексту должна быть ссылка в квадратных скобках.

В разделе «ПРИЛОЖЕНИЯ» представляются материалы, иллюстрирующие или дополняющие содержание работы (документы, таблицы, Аппаратные схемы, и т.д.).

### ТРЕБОВАНИЯ К КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ РАБОТЫ

Презентация должна соответствовать теме работы и в полном объеме представлять ее содержание. Слайды должны содержать следующую информацию:

- тема, цель, задачи работы;
- Характеристику и ассортимент блюд;
- Товароведная Характеристика основных видов сырья
- Аппаратно- технологическая схема приготовления одного блюда;
- Оборудование для приготовления данной группы блюд
- Разработанная ТТК на 1 блюдо с фото;

Информация на слайдах должна быть представлена в форме таблиц, схем, графиков, рисунков и т.п. **Не допускается использование слайдов с большим количеством текстовой информации.**

Переключение слайдов должно осуществляться по щелчку мыши. Если при оформлении слайдов используется анимация, то она должна быть автоматически настроена.

Вся презентация должна быть оформлена на одинаковых макетах слайдов (в одном цветовом решении). Для оформления можно использовать картинки и фотографии, тематически связанные с профессией или темой работы.

Первые слайды должны отражать тему работы, цель и задачи. Последний слайд содержит формулу вежливости (*Спасибо за внимание*).

Обязательно наличие титульного слайда.

### Процедура защиты работы

Защита работы имеет публичный характер (проходит в присутствии группы).

Представление компьютерной презентации при защите обязательно.

Оценка курсовой работы сопровождается коллективным обсуждением и заполнением оценочного листа.

При защите работы студент должен показать свободное владение грамотной устной речью, свободное владение профессиональной лексикой и терминологией. **Не допускается чтение защитного слова «с листа», чтение информации со слайда.**

При защите работы студенты должны соблюдать требования делового этикета к внешнему виду.

### **Оформление курсовой работы**

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с Требованиями к оформлению самостоятельных и отчетных письменных работ (рефератов, курсовых, дипломных работ и отчетов по практикам) ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

#### Общие требования

выполняется печатным способом с использованием компьютера (текстовый редактор Microsoft Word) и принтера на белой бумаге стандартного формата А4 (размером 297x210 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 14pt (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.

Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов

Наименования структурных элементов курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки. 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.

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».

#### 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 5– 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 вот чете 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: 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 последующей 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.

Правила оформления приложений

В приложения рекомендовано включать материалы, которые по каким либо причинам не могут быть включены в основную часть: технологическая карта на блюдо (изделие), фото.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ (ПРИЛОЖЕНИЕ А, ПРИЛОЖЕНИЕ Б, ПРИЛОЖЕНИЕ В и т.д.).

Само слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» пишется прописными (заглавными) буквами. Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Каждое приложение следует начинать с новой страницы. При этом слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его буквенное обозначение пишутся с абзацного отступа.

Приложение должно иметь заголовки, который записывают на следующей строке после слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» с абзацного отступа.

Заголовок пишется с прописной буквы.

#### СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011);
2. Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011);
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1996. Ч.1;
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1997. Ч. 2;
6. Химический состав российских продуктов питания. Справ. табл. /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна – М., 2002, 2006.
7. 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.
8. 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.
9. Ковалев Я. И., Куткина М. Я., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, К 56 профессора М. А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. — М.: Издательский дом "Деловая литература", Издательство "Омега-Л", 2003. — 480с.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. /Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2020. – 816 с







ПРИЛОЖЕНИЕ В  
ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

***Технико-технологические карты.***

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.

2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия)

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

УТВЕРЖДАЮ:



## 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 <sup>3</sup>	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

Приложение (справочник)  
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ

Таблица 1

на 100 грамм продукта:	Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г	Калорий, ккал
Баранина	16,2	15	0	300
Баранина 1-й категории	16,1	16,9	0	223
Баранина отварная	21,8	22,7	0	290
Бефстроганов	16,5	13,1	5,6	208
Ветчина	16,9	34,7	0	392
Говядина	19	12,5	0	200
Говядина 1-й категории	17,7	9,95	0	168
Говядина нежирная отварная	25,8	8	0	176
Говяжий язык отварной	23,7	15,1	0	230
Говяжьи мозги	11,6	8,7	0	122
Говяжья печень жареная	22,7	10,3	3,7	198
Гусь	29,2	22,2	0	319
Зайчатина	0	0	0	119
Индейка	21,3	12,1	0,8	198
Индейка отварная	23,8	10,3	0	193
Колбаса вареная	11,7	28,1	2,8	301
Крольчатина	20,8	12,7	0	179
Куриная грудка отварная	29,8	1,7	0	137
Курица	20,7	8,5	0,4	199
Куры 1-й категории	20	13,2	0	202
Печень говяжья	17,2	2,8	0	121
Почки тушеные	26,1	5,5	0	156

на 100 грамм продукта:	Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г	Калорий, ккал
Свинина	16,1	27,9	0	397
Свинина мясная	16,6	21,6	0	266
Сосиски	10,5	23,9	1,7	265
Телятина	19,4	1,1	0	201
Телятина жирная	18,9	7,6	0	144
Телятина отварная	27,9	3,2	0	132
Телятина тощая	20	0,6	0	87
Утка	16,3	61	0	347
Фазан	0	0	0	147
Цыплята 1-й категории	20,5	10,6	0	181
Язык говяжий	13,3	12	0	175
Яичный белок	12,3	0	0	50
Яичный желток	17,1	31	0	362
Яйца	12,5	12	0,6	50
Белуга	23,5	4	0	131
Белуга свежая	16,8	7	0	255
Икра красная	31,4	13,8	0	258
Кальмары отварные	30,5	2	0	141
Камбала	16,1	2,6	0	99
Карп	16	3,5	0	249
Крабовые палочки	5,1	4,1	9,4	94
Крабы отварные	18,4	0,9	0	86
Креветки	18	0,5	0	100
Лещ	16,9	4,2	0	98

на 100 грамм продукта:	Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г	Калорий, ккал
Морская капуста	0,8	0	0,4	4
Окунь	17,5	5,1	0	198
Окунь жареный	18,9	8,6	0	156
Осетр	16,2	11	0	101
Палтус	19	2,8	0	262
Печень трески	4,1	65,8	0	614
Севрюга свежая	17,1	11,8	0	180
Сельдь	17,7	19,2	0	397
Сельдь атлантическая соленая	19	19	0	252
Семга	16	14,7	0	209
Скумбрия	18	8,7	0	384
Сом	16,5	8,5	0	159
Ставрида	18,6	4,9	0	110
Стерлядь	17,6	6	0	78
Судак	19	0,6	0	172
Треска	17,6	0,5	0	148
Тунец	22,8	0,8	0	297
Устрицы	13,8	3	0	94
Форель	15,6	2,7	0	88
Хек	16,4	2,1	0	86
Щука	18,6	0,8	0	164
Кефир	2,5	3	4	63
Кефир средний	3,1	3,5	2,7	67
Майонез	3,1	66,8	2,7	700



на 100 грамм продукта:	Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г	Калорий, ккал
Маргарин	0	82,2	0,9	697
Масло	0,4	82,5	1	597
Масло подсолнечное рафинированное	0	99,7	0	930
Масло сливочное несоленое	0,2	83,4	0,2	779
Масло топленое	0	99,2	0	922
Молоко	2,9	3	4,8	57
Молоко коровье	3,3	3,5	4,6	66
Молоко сгущенное с сахаром	7,8	8,7	55,8	345
Простокваша	2,9	3	4,1	59
Простокваша жирная	3,4	3,8	3,8	66
Сливки 20%-ные	2,5	19,7	3,6	211
Сливки нежирные	3	10,1	4,1	110
Сметана высшего сорта	2,5	29,7	2,6	300
Сметана жирная	2,5	25	3,1	250
Сыр голландский	26,8	27,4	0	370
Сыр голландский 50%-ный	23,5	30,6	0	390
Творог	16,8	9	1	150
Творог жирный	13	19,8	2,4	250
Творог нежирный	15,8	0,5	2,7	84

Таблица № 2 Потери сухих веществ и содержание поваренной соли в блюдах и соусах

Группа блюд	Выход, г	Количество соли, 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 № 3 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

Таблица 4

**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			
Са	10	15	12
Mg	10	20	13
P	10	20	13
Fe	10	20	13
Витамины			
А	-	40	40
В-каротин	20	-	20
В <sub>1</sub>	25	35	28
В <sub>2</sub>	15	30	20
РР	20	20	20
С	60	60	6
Энергетическая ценность	-	-	10

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### ПРИМЕР РЕЦЕПТУРЫ БЛЮДА

Разработка рецептур, на новый ассортимент основывается на анализе имеющихся аналогичных рецептур. Для пооперационного контроля сначала разрабатывают технологические и аппаратно-технологические схемы, с учетом типа и марки используемого технологического оборудования.

Заключительным этапом является, составление технико-технологических карт и внедрение новых изделий на производстве. Проект Рецептура блюда «.....», представлена в таблице 1.

Таблица 1.

#### Проект рецептуры блюда

##### Название блюда «»

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

1. В процессе отработки рецептур и технологии блюда (изделия) определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- количество (объем) жидкости (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);
- содержание (массовую долю) сухих веществ (для мучных кондитерских изделий);
- производственные потери, в том числе потери при зачистке выпеченных полуфабрикатов (для мучных кондитерских изделий), потери при отделке (для кондитерских и булочных изделий);
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки; - кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке (выпечке);
- потери при порционировании;
- органолептические и физико-химические показатели качества блюд (изделий), а при необходимости — микробиологические
- влажность кондитерских и булочных изделий, теста, полуфабрикатов;
- пищевую и энергетическую ценность.

2. При отработке рецептуры используют компоненты (ингредиенты) массой нетто. В этом случае отходы и потери сырья не устанавливают.

3. Отработку рецептуры и технологии проводят на опытных партиях из расчета выхода готовой продукции в объеме 1–3 кг (1–3 л) или 5–10 порций (5–10 шт.).

При отклонении выхода блюда (изделия) в сторону увеличения или уменьшения более 3% повторяют отработку рецептуры.

4. Производственные потери при изготовлении блюда (изделия)  $\Pi$ , кг, %, определяют по формулам (1) и (2) соответственно:

$$\Pi = M_{\text{н}} - M_{\text{пф}} \quad (1)$$

$$\Pi = \frac{M_{\text{н}} - M_{\text{пф}}}{M_{\text{н}}} \cdot 100 \quad (2)$$

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.

5. 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.

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

$$\Pi_{\text{т}} = \frac{M_{\text{пф}} - M_{\text{г}}}{M_{\text{пф}}} \cdot 100 \quad (3)$$

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.

7. Потери при порционировании  $\Pi_{\text{п}}$ , %, рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле:

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

где:

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

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

8. Результаты отработки рецептур оформляют актами

9. На основании акта отработки уточняют выход блюд (изделий) и корректируют массу полуфабриката (полуфабрикатов), массу нетто по полученным данным о потерях при порционировании, при тепловой обработке (в том числе выпечке), производственных потерях по формулам (1)–(4).



Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

в остывшем состоянии, г:	
Потери при тепловой обработке, %:	

Описание технологического процесса: описание оборудования.

Заключение:

Заведующий производством:		
	<i>(подпись)</i>	<i>(ФИО)</i>
Технологическую карту составил:		
	<i>(подпись)</i>	<i>(ФИО)</i>







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 03.01

«Технология приготовления  
сложной горячей кулинарной продукции»  
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ТЕМА: «АССОРТИМЕНТ И ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ»

Выполнил:  
обучающийся группы 2Т- 64

Б. А. Линник

Руководитель:  
Преподаватель

А.П. Королев

Екатеринбург  
2021г.

## ПРИМЕЧАНИЕ