

Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Октябрьский аграрно-технологический техникум»

**Методические рекомендации
для выполнения курсовой работы**

по МДК 02.01 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Октябрьский район
2016 год

Одобрено и рекомендована с целью
Практического применения
методической комиссии
«Профессий и специальностей
укрупненных групп 19.00.00 и 36.00.00»
Протокол №__ от _____ 2016 г
Председатель м/к Маар Н.Ю. _____

Утверждена
Зам. директора по ПО и П
Даниловой Е.А. _____
« ____ » _____ 2016 г.

В предлагаемых методических рекомендациях рассмотрены основные подходы к разработке материалов для выполнения курсовых работ, методика организации, оформление работ и оценка знаний. В процессе работы студенты осваивают методику анализа и эксперимента, обобщают знания, совершенствуют умения работы с литературой, активизируют познания.

Методические рекомендации предназначены в помощь преподавателям и студентам, обучающимся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», а также для всех, кто интересуется технологией обучения.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»

Разработчик:

Маар Наталья Юрьевна - преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ» высшей квалификационной категории;

Скрипник Татьяна Александровна - преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ» первой квалификационной категории;

Введение

В современной социально-экономической ситуации становления и формирования рыночных отношений значительно повышаются требования к профессиональной подготовке специалистов. Конкурсы трудоустройства определяют глубокие знания, высокий профессионализм, широкую эрудицию, творческое мышление и культуру.

В подготовке конкурентоспособных специалистов основную роль играет дидактическая система и вариативно-творческий подход преподавателя к процессу обучения и воспитания. Особое место в становлении творчества и индивидуальной деятельности занимает выполнение курсовых работ.

Выполнение курсовой работы по МДК 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции студентами отделения 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является завершающим практическим заданием, дающим студенту возможность обобщения полученных знаний и их приложения к конкретной творческой задаче.

Целью выполнения курсовой работы является определение уровня профессиональной подготовки студента и степени его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в области общественного питания.

При выполнении работы решаются следующие задачи:

- углубление теоретических знаний и практических умений по специальности;
- активизация навыков самостоятельной работы, умение использовать полученные при обучении теоретические знания для решения конкретных задач;
- формирование навыков исследовательского труда;
- применение экономических знаний при решении исследуемой проблемы;
- привлечение современных информационных средств при выполнении и оформлении работы.

Процесс написания курсовой работы – это важная форма учебной деятельности студента с особой методикой организации и оценки его знаний. Она выполняет несколько функций:

контролирующую – написание курсовых работ является для преподавателя надежным способом контроля знаний студентов и показателем результативности их работы;

обучающую – при выполнении работы студенты систематически анализируют и обобщают знания, полученные ими при изучении предмета, устанавливают логические межпредметные связи, обучаются поисковой, исследовательской и экспериментальной деятельности;

развивающую – при проведении собственного исследования углубляются познавательные способности студентов: умение работать с литературой, отбирать по определенным критериям обоснованные доказательства, устанавливать связи и зависимости излагаемых фактов;

воспитательную – у студентов вырабатывается чувство ответственности, установка на достижение высоких результатов, желание совершенствоваться в определенной области своей профессиональной деятельности.

Курсовая работа служит показателем сформированной профессиональной компетентности будущего технолога.

Данное пособие поможет ответить на многочисленные вопросы, возникающие в ходе выполнения курсовой работы.

Основные требования к содержанию, выполнению и оформлению курсовой работы

1. Содержание курсовой работы

Курсовая работа состоит из:

- титульного листа
- задания на курсовую работу
- отзыва (рецензии)
- оглавления (содержания) курсовой работы
- расчетно-пояснительной записки
- списка литературы
- приложений

2. Регламент выполнения курсовой работы

Выполнение работы предусматривает следующие этапы:

- 1) Получение задания на курсовую работу
- 2) Ознакомление с рекомендуемой литературой
- 3) Составление текста расчетно-пояснительной записки
- 4) Составление нормативно-технологической документации.
- 5) Выполнение приложений.

Этап 1. Тема курсовой работы выдается студенту преподавателем за 2 месяца до срока окончания написания работы в соответствии с номером списочного состава группы по журналу. По заданному номеру варианта формируется задание на выполнение работы (Приложение 2).

Этап 2. Студент реализует самостоятельно, изучая литературу, указанную в настоящем пособии и знакомясь с образцами выполнения работ в кабинете.

Этапы с 3 по 5 определены содержанием настоящих методических указаний.

3. Требования к оформлению курсовой работы

3.1 Требования к оформлению титульного листа

Титульный лист работы следует оформлять в соответствии с приложением 1. Это бланк установленной формы, который оформляется студентом, подписывается руководителем работы. Учебный документ обозначается следующим образом.

ОАТТ 19.02.10, 05 КР,

где ОАТТ – шифр образовательного учреждения (Октябрьский аграрно-технологический техникум)

19.02.10 – шифр специальности согласно Классификатора специальностей среднего профессионального образования

05 – номер варианта

КР – курсовая работа

3.2 Требования к оформлению задания

Задание, оформленное руководителем работы, подписывает преподаватель данной дисциплины, председатель методической комиссии и утверждает заместитель директора по учебно-производственной работе среднего профессионального образования. Принятие задания к исполнению подтверждается подписью студента в протоколе выдачи задания.

3.3 Требования к оформлению рецензии

Отзыв оформляется на отдельном листе согласно приложению 3.

Текст отзыва включает следующие сведения:

- Тип и назначение рецензируемого документа;
- Задачи, поставленные автором документа;
- Метод, которым пользовался автор (сравнительный анализ, эксперимент и т.д.);

- Структура аннотируемого документа (части, главы, разделы и т.п.);
- Предмет и тема работы;
- Основные положение и выводы автора (важность и актуальность данной проблемы, имеет ли новый метод, способ и т.д.);
- Характеристика вспомогательных иллюстрированных материалов, приложений, дополнений и т.д.;
- Вывод руководителя.

В заключении осуществляется оценка курсовой работы по четырех бальной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Отзыв подписывает руководитель работы.

3.4 Требования к оформлению оглавления

После бланка титульного листа, задания и отзыва следует оглавление (содержание) курсовой работы, которое имеет следующую структуру:

<u>Наименование разделов и подразделов</u>	<u>Стр.</u>
--	-------------

Первая страница каждого нового раздела или главы записывается в правый столбец.

3.5 Требования к оформлению расчетно-пояснительной записки

Объем расчетно-пояснительной записки не должен превышать 60 стр. текста, который может представляться в печатном виде по одной стороне листов бумаги формата А4. При применении компьютера устанавливаются следующие поля: верхнее и правое – 2 см, нижнее и левое – 2,5 см. текст рукописи должен быть набран на компьютере в Times New Roman текстовом редакторе с 1,5 см межстрочным интервалом. Абзацный отступ не менее 1,2 см. размер шрифта: для текста – 14, для формул – 16, для таблиц – 10, 12 или 14. Рисунки, графики, чертежи, схемы могут быть выполнены любым способом. Заголовки в тексте выделяются сверху двумя интервалами, снизу

одним. Заголовки разделов, глав печатаются прописными (большими) буквами (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ и т.д.). Перенос слов в заголовках и подзаголовках не допускается. В конце заголовка точку не ставят. Заголовки и подзаголовки не следует подчеркивать, а так же выделять другим цветом. Не разрешается оставлять заголовков (подзаголовков) в нижней части страницы, помещая текст на следующей. Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа. Работа должна иметь сквозную нумерацию страниц арабскими цифрами. Номер страницы ставится в по середине страниц без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но не на нем самом, а также на задании, отзыве и оглавлении страницы не проставляются. Это значит, что они должны рассматриваться как 1,2,3,4 страницы курсовой работы, т.е. нумерация страниц начинается с введения. При переносе таблиц на следующую страницу «Шапка» таблицы не повторяется, а цифрами обозначаются колонки таблицы, указанные в ее начале.

3.6 Требования к оформлению списка используемой литературы

Библиографическое описание используемых в курсовой работе литературных источников осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ. Библиография должна включать в себя лишь те источники, которые непосредственно использованы в работе. Для книг приняты следующие формы записи, например, «Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, - Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2017 г. – 352с.».

При использовании материалов статей и других материалов, опубликованных в периодических изданиях, в сборниках, рекомендуется применять следующую форму оформления, например, «Вихрова Е. Техника для нового хлеба.// Питание и общество, 2001. -№4. – с.21-22».

Источником необходимых сведений для оформления списка используемой литературы может являться вторая страница литературного источника.

3.7. Требования к оформлению приложений.

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях, которые оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в верхнем правом углу страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения с указанием порядкового номера (например: ПРИЛОЖЕНИЕ 3). Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста. Как правило, их выполняют на листах формата А-4, А-3, А-2, А-1.

Содержание структурных элементов расчетно-пояснительной записки

По структуре расчетно-пояснительная записка состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, с учетом современных требований к технологическому процессу производства продукции общественного питания, формируются цели, задачи, вероятностный результат;
- основной части, которая обычно состоит из трех глав теории. В теоретических разделах содержатся основы обрабатываемой темы, ассортимент и особенности механической кулинарной обработки сырья, приготовление и отпуск блюд и кулинарных изделий.
- расчетная часть включает в себя составление нормативно-технологической документации по разрабатываемой теме.
- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы.

Основная часть состоит из следующих глав:

I. Теоретические основы технологии

1. Общие сведения по разрабатываемой теме. Значение в питании.
2. Классификация блюд. Ассортимент выпускаемой продукции.
3. Товароведческая характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд.

II. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

1. Организация рабочего места при приготовлении блюд
2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление

полуфабрикатов.

3. Особенности приготовления блюд по разрабатываемой теме,

III. Реализация готовой продукции

1. Организация отпуска блюд по разрабатываемой теме

2. Условия хранения готовых блюд

Расчетная часть включает в себя одну главу:

IV. Составление нормативно-технологической документации.

Характеристика глав и их разделов.

В первой главе необходимо охарактеризовать общие сведения блюд по разрабатываемой теме, а так же значение их в питании, описать процессы и изменения, происходящие при кулинарной обработке продуктов, разработать классификацию блюд согласно теме работы и представить ассортимент выпускаемой продукции. В третьем разделе первой главы излагается перечень основного сырья, необходимого для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с заданием, а так же его товароведческая характеристика и химический состав (см. приложение 7) Весь наглядный материал необходимо вынести в приложения. Это могут быть иллюстрации из дополнительной литературы, фотографии сырья и продуктов или их образцы, схемы поэтапного приготовления блюд.

Во второй главе рассматривается организация рабочего места при приготовлении блюд по предложенной теме. Для этого необходимо описать, на каком участке производственного предприятия организуется приготовление блюд, кроме того, надо подобрать соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты, которые используют при выполнении различных операций и дать им характеристику.

Далее рассматривается механическая кулинарная обработка основного сырья и продуктов и приготовления полуфабрикатов. В данном разделе рекомендуется составить схему обработки сырья, а так же использовать иллюстрации и фотографии последовательной обработки пооперационно (включая их в приложения).

Третий раздел второй главы включает в себя особенности тепловой обработки при приготовлении блюд по разрабатываемой теме. Для этого из второго раздела первой главы необходимо выбрать 5-6 блюд и подробно описать весь технологический процесс их приготовления. Рекомендуется в приложение вынести фотографии и иллюстрации вариантов их оформления.

Третья глава включает в себя организацию отпуска готовой продукции. Здесь необходимо предложить способы оформления готовых блюд, посуду

и инвентарь, используемые при отпуске, температуру подачи, а также указать условия хранения блюд по разрабатываемой теме.

Четвертая глава является расчетной частью. Повара и кондитеры на рабочих местах должны обеспечиваться всей необходимой нормативно-технологической документацией. Одним из таких документов являются технологические карты. Они составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. Использование такого рода документов обеспечивает правильность проведения технологического процесса, выпуск продукции высокого качества и облегчения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции. В этой главе необходимо составить на блюда, разрабатываемые в третьем разделе второй главы технологические карты по установленной форме (приложение 4). В технологических картах указывается наименование блюда, номер и вариант рецептуры, год издания настоящего сборника, норма вложения сырья на одну порцию в граммах, а так же дается расчет на определенное количество порций или изделий, наиболее часто выпускаемых предприятием, указывается выход блюда. Расход продуктов на партию указывают по массе нетто в килограммах. В картах приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформления. Обращается внимание на последовательность закладки продуктов, температуру и продолжительность тепловой обработки. Далее указывается отпуск готового блюда или изделия. Кроме того необходимо отметить качественную оценку готового блюда или изделия. Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного блюда или изделия (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Определение цен, по которым реализуются изделия на ПОП, производится на основании калькуляции, составляемой в карточках (приложение 5). Где записывают перечень продуктов, рассчитывая сырье на 100 порций по брутто в кг, проставляют цену (продажную, т.е. закупочную с наценкой 50%). В калькуляционную карточку включают соль и специи. Условно можно принять стоимость 1 кг соли – 10 руб., специй – 250 руб. после этого определяют общую стоимость сырьевого набора на 100 порций и делят эту стоимость на 100 – это продажная цена одного блюда.

Защита курсовой работы

На защиту отводится до 1 академического часа, из них 10-15 минут дается студенту на доклад. В нем излагаются мотивы выбора темы

исследования, ее актуальность, объект и предмет исследования, цель и задачи исследования, описание экспериментальной базы, характеристика теоретической и практической части исследования, используемых методов, полученных результатов и их практической ценности, демонстрируется наглядный материал.

При необходимости студенту задаются вопросы по проблеме исследования, ответы должны быть четкими, исчерпывающими и по существу заданных вопросов. Далее оглашается отзыв руководителя и рецензия на работу. Во время процедуры защиты возможно выступление научного руководителя или рецензента. Автор должен ответить на замечания рецензента, изложенные в письменном отзыве или устном выступлении, дать объяснение по поводу отмеченных недостатков. Кроме рецензента на защите по существу проведенного исследования, может выступить любой из присутствующих.

В конце защиты студент получает заключительное слово, в котором еще раз подтвердит или уточнит свою позицию по поднятым при обсуждении работы вопросам, ответить на вопросы и замечания выступающих, дать свою оценку помощи, оказанной научным руководителем.

Критерии оценки:

- актуальность темы и соответствие ее современным требованиям системы образования;
 - полнота и обстоятельность изложения теоретической и практической частей работы;
 - эффективность использования избранных методов исследования для решения поставленной проблемы;
 - обоснованность и ценность полученных результатов и выводов, возможность их применения в практической деятельности;
 - правильность и полнота использования литературы;
 - качество доклады и ответов на вопросы при защите работы;
 - степень самостоятельности автора в разработке проблемы.
- Результаты защиты определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и "неудовлетворительно".

Заключение

Методическое пособие способствует углублению знаний, активизирует мыслительную деятельность, формирует навыки исследовательской работы, знакомит с методиками анализа и самостоятельной деятельностью.

Значительную помощь данное пособие оказывает молодым преподавателям и студентам в привлечении современных информационных

средств при выполнении работы и помогает грамотно оформить курсовую работу согласно ГОСТ.

Список используемой литературы

Основная литература:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС, приказ Министерство образования и науки от «22» 2010 года № 675) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Москва: изд. «Хлебпродинформ», 1996 – 618с.
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами предприятия общественного питания Ульяновской области, под редакцией Игониной Г.В., г. Ульяновск, 1997 г.
4. Сборник рецептур блюд диетического питания. -Киев, Техника, 1988.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999.
6. Павлова Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М.: Экономика, 1988.
7. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2001.
8. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технологии продукции общественного питания» - М.: ОЦПКРТ, 2002.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону: изд. «Феникс», 2001- 352 с.
- 10.Ефимова О.П. Экономика общественного питания / Под редакцией Кабушкина Н.И.: учебное пособие – Минск: Новое знание, 2000-304 с.
- 11.Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др. Справочник технолога общественного питания – Москва: Экономика, 1984.- 336 с.
- 12.Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания – Москва: Экономика, 1989.
- 13.Пивоваров В.И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – Москва: Высшая школа, 1992.
- 14.Журналы: «Питание и общество», «Бары и рестораны», «Наш ресторан».

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Октябрьский аграрно-технологический техникум»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: Изысканные салаты, реализуемые в г. Шахты, ассортимент
технология приготовления и оформления
по МДК 02.01. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции

Вариант _____

Разработал:

Оценка _____

Руководитель работы:

Скрипник Т.А. _____

«__» _____ 2018 г.

Октябрьский район
2018 год

Содержание задания

№ варианта	Наименование темы
1.	Организация процесса приготовления и разработка сложных холодных блюд и закусок в ресторане «Буффало»
2.	Организация процесса приготовления и разработка фирменных сложных холодных блюд и закусок, ресторана «Мишель».
3.	Организация процесса приготовления и разработка сложных холодных блюд и закусок в направлении фьюжн.
4.	Разработка ассортимента и современные тенденции в приготовлении сложных холодных закусок «фингер-фуд».
5.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок мараканской кухни.
6.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок итальянской кухни.
7.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных фруктовых салатов, для детских праздников в современном оформлении.
8.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок японской кухни.
9.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок грузинской кухни.
10.	Фирменные сложные холодные блюда и закуски Донской кухни, оформление и особенности приготовления.
11.	Организация процесса приготовления и разработка сложных холодных блюд и закусок с элементами молекулярной кухни.
12.	Разработка ассортимента и технологии приготовления терринов, муссов и паштетов из мяса и мясопродуктов.
13.	Разработка ассортимента и технологии приготовления заливных блюд в авторском исполнении.
14.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок испанской кухни.
15.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок индийской кухни.
16.	Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных закусочных бутербродов и канапе.
17.	Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок французской кухни.
18.	Разработка ассортимента и технологии приготовления салатов из морепродуктов, в авторском исполнении.
19.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных холодных соусов северо-кавказской кухни.
20.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок корейской кухни.
21.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок немецкой кухни.
22.	Разработка ассортимента и технологии приготовления терринов, муссов и паштетов из рыбы и морепродуктов.
23.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок бразильской кухни.
24.	Разработка сложных холодных блюд и закусок в направлении «SousVide».

25.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок с элементами инновационной технологии «PacoJet».
26.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок с использованием технологии «Anti-Griddle».
27.	Разработка ассортимента и технологии приготовления винегретов, в авторском исполнении.
28.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок балканской кухни.
29.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок итальянской кухни.
30.	Разработка ассортимента и технологии приготовления салатов с мясом и мясопродуктами.

Предприятие: _____

Утверждаю

Адрес: _____

Директор: _____

Технологическая карта № 1

Наименование блюда « _____ » по Сборнику рецептов
блюд и кулинарных изделий

Год изделия: 2016

Колонка вложения: II

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта, г.	Масса нетто на 10 порций, г.	Технология приготовления блюда
		Брутто, г.	Нетто, г.			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

Информация о пищевой ценности: белки 29,84 г., жиры 3,6 г., углеводы 36,1 г, калорийность

Требования к качеству:

Внешний вид –

Цвет –

Вкус и запах –

Консистенция –

Требования к отпуску:

Зав. Производством / _____ /

Калькулятор / _____ /

Утверждаю
Директор:

Технико - технологическая карта № _____
(название блюда) _____

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Баранина в фольге с сухофруктами» вырабатываемое и реализуемое в _____ .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и согласно ГОСТ.).

п/п	Наименование сырья	НД
1	Перец	ГОСТ
2		
3		

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Морковь	100	100
2	Лук	100	100
3	Картофель	100	100
4		и т.д.	и т.д.
5			
6			
7			
12			
13			

Выход полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г:

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Название блюда			

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (_____грамм) содержит			
100 грамм блюда (изделия) содержит			

Ответственный за оформление ТТК: _____

Приложение 6

ООО «АКТИВ-СЕРВИС»	по ОКПО	
Ресторан «Замок»		
Структурное подразделение «Майонез домашний»	Вид деятельности по ОКДП	
наименование блюда	Номер блюда по Вид операции	1

Номер документа	Дата Составления
1	25.09.2018

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «25» сентября 2018 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб.Коп.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	
Наценка 200 %, руб. коп.					
Цена продажи блюда, руб. коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				200	
Калькуляцию составил		П О Д П И С Ь	Сергиенко К.С.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Товароведческая характеристика сырья (заполняется на каждое блюдо)

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу студенту (ке) группы № _____
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

(фамилия, имя, отчество)

по дисциплине: Технология продукции общественного питания.

1. Тема курсовой работы:

2. Состав курсовой работы

- титульный лист
- задание на курсовую работу
- отзыв
- оглавление (содержание) курсовой работы
- расчетно-пояснительная записка
- список литературы.

3. Перечень основных вопросов, подлежащих разработке

Введение

Раздел 1. Характеристика предприятия

1.1 Организация снабжения предприятий сырьем

Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодных закусок

2.1 Организация рабочего места

2.2 Используемое оборудование и инвентарь

2.3 Техника безопасности

Раздел 3. Ассортимент холодных блюд и закусок

Раздел 4. Индивидуальное задание

4.1 Характеристика сырья

4.2 Техничко-технологические карты

4.3 Технологические карты на блюда

4.4 Калькуляционные карты

4.5 Технологические схемы

Заключение

Библиографический список

Приложение

Дата выдачи задания «__» _____ 20 __ г.

Срок окончания курсовой работы «__» _____ 20 __ г.

Председатель методической комиссии _____

Руководитель курсовой работы _____

Содержание		
	ВВЕДЕНИЕ	
1	РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМЫ	
1.1	Организация снабжения предприятия сырьем	
2	РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	
2.1	Организация рабочего места	
2.2	Используемое оборудование и инвентарь	
2.3	Техника безопасности	
3	РАЗДЕЛ 3. АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК (10 наименований рецептур)	
4	РАЗДЕЛ 4. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ (не менее 3 наименований рецептур)	
4.1	Товароведческая характеристика сырья	
4.2	Технико-технологические карты	
4.3	Технологические карты	
4.4	Технологические схемы	
4.5	Калькуляционные карты	
4.6	Расчет пищевой ценности и калорийности блюда	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	
	ПРИЛОЖЕНИЕ (схема цеха, картинки блюд)	

Расчет калорийности на блюдо «Грудинка телячья с яблоками»

Таблица 4.1

№	Наименование продуктов	Вес нетто, гр.	Пищевая ценность					
			Белки		Жиры		Углеводы	
			100 г.	порция	100 г.	порция	100 г.	Порция
1	Грудинка телячья	100	19,3	19,3	15,7	15,7	0	0
2	Яйцо куриное	30	3,2	0,96	3,6	1,08	4,8	1,44
3	Сухари	20	11,2	2,24	1,4	0,28	72,2	14,44
4	Яблочное пюре	50	0,6	0,3	0,2	0,1	19	9,5
5	Сахар	10	0	0	0	0	99,7	9,97
6	«Мадера»	30	1,5	0,45	0,6	0,18	10,1	3,03
7	Корица	5	3,3	0,165	3,2	0,16	79,8	3,99
8	Гвоздика	5	6	0,3	20,1	1,005	27	1,35
Итого:		250	45,1	23,715	44,8	18,5	312,6	43,72

Калорийность блюда составляет 1834 ккал

Расчет калорийности – (приложение № 9)

Пример расчета

рассчитываем белки составляем пропорцию на грудинку телячью

19,3 -100 г

x - 100

$$x = 19,3 * 100 / 100 = 19,3$$

рассчитываем белки составляем пропорцию на яйцо куриное

3,2-100 г

x - 30

$$x = 3,2 * 30 / 100 = 0,96$$

рассчитываем белки составляем пропорцию на сухари

11,2-100 г

x - 20

$$x = 11,2 * 20 / 100 = 2,24$$

рассчитываем белки составляем пропорцию на яблочное пюре

0,6-100 г

x - 50

$$x = 0,6 * 50 / 100 = 0,3$$

рассчитываем белки составляем пропорцию на вино «Мадера»

1,5 -100 г

x - 30

$$x = 1,5 * 30 / 100 = 0,45$$

рассчитываем белки составляем пропорцию на корицу

3,3 -100 г

$$x - 5$$

$$x = 3,3 * 5 / 100 = 0,165$$

рассчитываем белки составляем пропорцию на гвоздику

$$6 - 100 \text{ г}$$

$$x - 5$$

$$x = 6 * 5 / 100 = 0,3$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на грудинку телячью

$$15,7 - 100 \text{ г}$$

$$x - 100$$

$$x = 15,7 * 100 / 100 = 15,7$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на яйцо куриное

$$3,6 - 100 \text{ г}$$

$$x - 30$$

$$x = 3,6 * 30 / 100 = 1,08$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на сухари

$$0,2 - 100 \text{ г}$$

$$x - 20$$

$$x = 0,2 * 20 / 100 = 0,1$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на яблочное пюре

$$0,4 - 100 \text{ г}$$

$$x - 30$$

$$x = 0,4 * 30 / 100 = 0,18$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на вино «Мадера»

$$0,6 - 100 \text{ г}$$

$$x - 30$$

$$x = 0,6 * 30 / 100 = 0,18$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на корицу

$$3,2 - 100 \text{ г}$$

$$x - 5$$

$$x = 3,2 * 5 / 100 = 0,16$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на гвоздику

$$20,1 - 100 \text{ г}$$

$$x - 5$$

$$x = 20,1 * 5 / 100 = 1,005$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на яйцо куриное

$$4,8 - 100$$

$$x - 30$$

$$x = 4,8 * 30 / 100 = 1,44$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на сухари

$$72,2 - 100$$

$$x - 20$$

$$x = 72,2 * 20 / 100 = 14,44$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на яблочное пюре

19 – 100

x – 50

$$x = 19 * 50 / 100 = 9,5$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на сахар

99,7 – 100

x – 10

$$x = 99,7 * 10 / 100 = 9,97$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на вино «Мадера»

10,1 – 100

x – 30

$$x = 10,1 * 30 / 100 = 3,03$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на корицу

79,8 – 100

x – 5

$$x = 79,8 * 5 / 100 = 3,99$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на гвоздику

27 – 100

x – 5

$$x = 27 * 5 / 100 = 1,35$$

Расчет калорийности производят по формуле:

$$K = B * 4 + Ж * 9 + У * 4$$

$$K = 45,1 * 4 + 44,8 * 9 + 312,6 * 4 = 180,4 + 403,2 + 1250,4 = 1834$$

ккал в 1 порции.