

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 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
для специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело**

Октябрьский район
2021 год

Одобрено и рекомендована с целью
Практического применения
методической комиссии
«Профессий и специальностей
укрупненных групп 36.00.00, 43.00.00
Протокол №__ от _____ 2021 г
Председатель м/к Маар Н.Ю. _____

Утверждена
Зам. директора по ПО и П
Даниловой Е.А. _____
« ____ » _____ 2021 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также для всех, кто интересуется технологией обучения.

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

Разработчик:

Данилова Е.А. - преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ» высшей квалификационной категории;

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

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

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 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, студентами отделения 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специалиста.

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

Основные требования к содержанию, выполнению и оформлению курсовой работы

1. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Задание для выполнения курсовой работы
3. Отзыв
4. Содержание
5. Введение
6. Основная часть
7. Заключение
8. Список использованных источников
9. Приложения

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 части
- 4) Составление нормативно-технологической документации
- 5) Выполнение приложений

Этап 1. Тема курсовой работы выдается студенту преподавателем за 1 месяц 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 43.02.15, 05 КР,

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

43.02.15 – шифр специальности согласно классификатора специальностей среднего профессионального образования

05 – номер темы

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 учебной работе. Принятие задания к исполнению подтверждается подписью студента в перечне тем курсовых работ.

3.3 Требования к оформлению отзыва

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 положения 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:

Наименование разделов и подразделов _____ Стр.

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

3.5 Требования к оформлению расчетно-пояснительной части

Курсовая работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Объем курсовой работы должен составлять 50-60 страниц печатного текста (без приложения). Текст должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

Нумерация страниц – сквозная. Страницы курсовой работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист, задание и оглавление (содержание) включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с четвертой страницы (введение), на которой, так же как и на последующих страницах, проставляется номер по центру нижнего поля.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны быть сформулированы кратко. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца. Заголовки разделов печатаются прописными буквами, заголовки подразделов – строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце их точки не ставятся.

Все заголовки иерархически нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Номер помещается перед названием, после каждой группы цифр ставится точка. В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы, как «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ» не нумеруются.

Заголовки оформляют посередине страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Переносы в заголовках не допускаются

После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

Список использованных источников печатается через полтора интервала, каждая позиция начинается с абзаца.

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.

Содержание структурных элементов расчетно-пояснительной записки

По структуре расчетно-пояснительная часть 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:

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент:

- обнаруживает знания организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования, структуры и организации производства;
- умеет разрабатывать производственную программу, план-меню, выполнять необходимые технологические расчеты;
- может разработать рациональную организацию технологического процесса в различных цехах предприятия;
- умеет работать с нормативной и технологической документацией, находить и использовать при выполнении работы новую информацию по вопросам организации производства;
- раскрыл тему работы полностью, умеет анализировать материал и формулировать выводы по проделанной работе;
- работу выполнил и оформил аккуратно, в соответствии с установленными требованиями;

- материал работы изложил грамотно и логично.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если:

- работа в основном удовлетворяет вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении работы, или один из вопросов раскрыт недостаточно полно, или недостаточно полно представлен анализ и сделаны выводы, или допущена незначительная ошибка в технологических расчетах, но не влияющая на дальнейшее выполнение работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если:

- тема работы раскрыта недостаточно полно;
- допущены ошибки в технологических расчетах;
- предложена недостаточно рациональная структура или организация работы производства;
- имеются существенные нарушения в оформлении работы;
- недостаточно полно представлены выводы, сделаны заключения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если:

- отсутствует полнота объема и содержания работы;
- допущены грубые ошибки в технологических расчетах;
- нет анализа по наиболее важным вопросам работы;
- предложена не рациональная структура и организация производства;
- допущены грубые нарушения в последовательности выполнения и оформлении работы;
- материал изложен нелогично, бессистемно;
- допущены стилистические и орфографические ошибки в тексте.

Курсовая работа с неудовлетворительной оценкой подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

С учетом данных критериев оценивается выполнение курсовой работы, выставляется соответствующая оценка.

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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Москва: изд. «Хлебпродинформ», 1996 – 618с.
2. Сборник рецептов фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами предприятия общественного питания Ульяновской области, под редакцией Игониной Г.В., г. Ульяновск, 1997 г.
3. Сборник рецептов блюд диетического питания. -Киев, Техника, 1988.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999.
5. Павлова Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М.: Экономика, 1988.
6. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2001.
7. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технологии продукции общественного питания» - М.: ОЦПКРТ, 2002.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону: изд. «Феникс», 2001- 352 с.
9. Ефимова О.П. Экономика общественного питания / Под редакцией Кабушкина Н.И.: учебное пособие – Минск: Новое знание, 2000-304 с.
10. Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др. Справочник технолога общественного питания – Москва: Экономика, 1984.- 336 с.
11. Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания – Москва: Экономика, 1989.
12. Пивоваров В.И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – Москва: Высшая школа, 1992.
13. Журналы: «Питание и общество», «Бары и рестораны», «Наш ресторан».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: _____
по МДК 02.01. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции

Вариант _____

Разработал:

Оценка _____

Руководитель работы:

Скрипник Т.А. _____

«__» _____ 2021 г.

Октябрьский район
2021 год

Содержание задания

№ темы	Наименование темы
1.	Технология приготовления и приготовление сложных горячих блюд с использованием технологии фьюжен.
2.	Технология приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
3.	Технология приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) кавказской кухней.
4.	Технология приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции с национальной немецкой кухней.
5.	Технология приготовления и приготовление сложных фирменных блюд с национальной японской кухней.
6.	Технология приготовления и приготовление сложных горячих закусок ово-лакто с использование современных технологий.
7.	Организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана.
8.	Организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции кухни Ростовской области с использованием современных технологий и оборудования.
9.	Организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов для ресторана с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
10.	Организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
11.	Организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней.
12.	Технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).
13.	Организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
14.	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции с функциональными свойствами из рыбы.
15.	Организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней.
16.	Организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
17.	Организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи в ресторане.
18.	организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
19.	Организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу студенту(ке) группы № _____
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____ (фамилия, имя, отчество)

по 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.

Тема курсовой работы:

1. Состав курсовой работы
 - титульный лист
 - задание на курсовую работу
 - отзыв
 - оглавление (содержание) курсовой работы
 - расчетно-пояснительная записка
 - список литературы.
 2. 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 <i>(устанавливаются цели и задачи для написания работы)</i>	<i>1 лист</i>
1	РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ	
1.1	Характеристика темы	<i>1-2 листа</i>
1.2	Организация снабжения предприятия сырьем	<i>1-2 листа</i>
2	РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД	
2.1	Организация рабочего места в горячем цехе	<i>2 листа</i>
2.2	Используемое оборудование и инвентарь	<i>2 листа</i>
2.3	Схема горячего цеха с расстановкой оборудования	<i>1 лист</i>
2.3	Техника безопасности в горячем цехе	<i>2 листа</i>
3	РАЗДЕЛ 3. АССОРТИМЕНТ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ЗАКУСОК <i>(10 наименований рецептур)</i>	
4	РАЗДЕЛ 4. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ	
4.1	Товароведческая характеристика сырья <i>(на ваши разрабатываемые блюда, каждое отдельно, 5 блюд)</i>	<i>до 15 листов</i>
4.2	Акт контрольной проработки	<i>5 листов</i>
4.3	Технико-технологические карты <i>(5 наименований рецептур)</i>	<i>до 15 листов</i>
4.4	Технологические карты <i>(5 наименований рецептур)</i>	<i>до 10 листов</i>
4.5	Калькуляционные карты <i>(5 наименований рецептур)</i>	<i>5 листов</i>
4.6	Расчет сводно-продуктовой ведомости <i>(только на ваши блюда)</i>	<i>1-2 листа</i>
4.7	Расчет пищевой ценности и калорийности блюда	
4.8	Составление плана-меню	<i>1 лист</i>
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>1 лист</i>	
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК <i>2 листа</i>	
	ПРИЛОЖЕНИЕ <i>(разработанное вами меню горячих блюд в красочном оформлении, ГОСТ на 1 продукт, картинки блюд)</i>	
	<i>от 5 листов</i>	

Предприятие: _____
 Адрес: _____

Утверждаю
 Директор: _____

Технологическая карта № 1

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

Год изделия: 2019

Колонка вложения: II

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта, г.	Масса нетто на 10 порций, г
		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					

Технология приготовления:

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. Рецепттура

№	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.

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 8

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	25.09.2019

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «25» сентября 2019 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			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Товароведческая характеристика сырья (заполняется на каждое блюдо)

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

Приложение 10

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 производят по формуле:


$$K = B * 4 + Ж * 9 + У * 4$$

$$K = 45,1 * 4 + 44,8 * 9 + 312,6 * 4 = 180,4 + 403,2 + 1250,4 = 1834 \text{ ккал в 1 порции.}$$

План-меню

№ п/п	Блюда и гарниры			Количество порций	Цена продажи 1 порции, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Номер по сборнику рецептур	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7
	Горячие блюда					
1						
2						
...						
	Горячие закуски					
1						
2						
...						
	Супы					
1						
2						
...						
	Соусы					
1						
2						
...						

АССОРТИМЕНТ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Название блюда: «Летний гювеч»	
Ингредиенты в гр.	Картинка блюда
<p>Перец сладкий – 200 г, Масло растительное - 30г, Яйцо куриное - 40г, Брынза - 50г, Молоко - 100г, Соль - 5 г, Перец черный молотый -1 г, Зелень петрушки - 10 г.</p>	
Технология приготовления	
<p>Сладкий перец промыть и очистить от семян. Нарезать кубиками (1х1см), посолить и пассеровать до мягкости (10 мин, t=130 °С). Во взбитое яйцо добавить измельченные брынзу и зелень, молоко, молотый перец, соль. Полученную массу соединить со сладким перцем и перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму и запекать до образования румяной корочки (20-30 мин, t=180-200 °С).</p> <p>Подавать в этой же форме, либо разложенным на порции и посыпанным зеленью.</p>	

