

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет
им. Н.И. Лобачевского»**

**Л.О. Широкова
А.В. Широков**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции»

Учебно-методическое пособие

Рекомендовано методической комиссией Института экономики и предпринимательства
для студентов, обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нижегород
2018

УДК 642

ББК 36.99

Ш – 64

Широкова Л.О., Широков А.В. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (курсового проекта), ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»: учебно-методическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. – Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2018. – 31 с.

Рецензент: директор ООО «Атлас» **В.Е. Вахрамеев**

В учебно–методическом пособии предложены рекомендации по выполнению курсовой работы (курсового проекта), студентами в ходе осуществления ими самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», данное пособие включает в себя необходимые сведения, условия и алгоритмы решения задач.

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Пособие предназначено для студентов института экономики и предпринимательства ННГУ им. Н.И. Лобачевского, обучающихся по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание

Пояснительная записка.....	4
1. Тематика курсовых работ (проектов)	9
2. Структура и содержание курсовой работы(курсовой проект),.....	10
3. Требования к оформлению курсовой работы (курсового проекта)...	11
4. Контроль и оценка результатов выполнения работы.....	12
Приложения.....	15

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (курсового проекта), – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОПД) квалификации «Техник-технолог».

Курсовая работы (курсовой проект), студента является одним из основных методов приобретения и углубления знаний, познания общественной практики.

Главной задачей курсовой работы (курсового проекта), является развитие общих и профессиональных компетенций, умений приобретать научные знания путем личных поисков, формирование активного интереса и вкуса к творческому самостоятельному подходу в учебной и практической работе.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (курсового проекта), разработаны в соответствии с программой СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	знать: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

		<p>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>уметь:</p> <p>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>владеть:</p> <p>- умением разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>знать:</p> <p>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>- правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -умением организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и

	сложных блюд из рыбы, мяса	<p>дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролем безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>знать: значимость своей будущей профессии;</p> <p>уметь: демонстрировать интерес к будущей профессии.</p> <p>владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации</p>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>знать: способы выполнения профессиональных задач;</p> <p>уметь: оценить эффективность и качество своей деятельности;</p> <p>владеть: планированием и организацией собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.</p>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных	<p>знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками</p>

	ситуациях и нести за них ответственность	(персоналом) уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения владеть: навыками предотвращения опасности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; уметь: проводить расчеты по формулам; владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	знать: виды сопроводительных документов на различные группы товаров уметь: организовать технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов владеть: навыками анализа закупок и продаж (сбыт) товаров
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	знать: основные принципы управленческой деятельности; уметь: демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; владеть: приемами эффективного общения
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знать: законы и закономерности происхождения социально-политических явлений и событий; уметь: аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным социальным ситуациям и к главным в них действующим лицам; владеть: навыками публичной и научной речи
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знать: тенденции развития современного социума и мирового сообщества; уметь: анализировать происходящие в стране и мире социально-политические факты и события; владеть: навыками работы с информацией
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	знать: нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах; уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;

		владеть: навыками составления рационов для различных групп населения
--	--	---

1. Тематика курсовых работ (проектов)

1. Разработка фирменных блюд французской кухни
2. Разработка фирменных блюд английской кухни
3. Разработка фирменных блюд восточной кухни
4. Разработка фирменных блюд итальянской кухни
5. Разработка фирменных блюд русской кухни
6. Разработка фирменных блюд украинской кухни
7. Разработка фирменных блюд вегетарианской кухни
8. Разработка фирменных блюд татарской кухни
9. Разработка фирменных горячих бутербродов
10. Разработка фирменных диетических блюд
11. Разработка фирменных блюд для детского питания
12. Разработка фирменных блюд дворцовой кулинарии
13. Разработка фирменных изысканных горячих блюд и закусок
14. Разработка фирменных блюд из грибов
15. Разработка фирменных блюд из мяса
16. Разработка фирменных блюд из рыбы
17. Разработка фирменных блюд из птицы
18. Разработка фирменных блюд из морепродуктов
19. Разработка фирменных блюд из мясного фарша
20. Разработка фирменных блюд латиноамериканской кухни
21. Разработка фирменных горячих блюд и закусок
22. Разработка фирменных десертов
23. Разработка фирменных закусок и фуршетных блюд
24. Разработка фирменных блюд для рождественского стола
25. Разработка фирменных блюд из сыра

2. Структура и содержание курсовой работы (курсового проекта)

Введение.....
1. Основная часть
2. Практическая часть.
2.1. Составление обоснование меню со свободным выбором блюд.....
2.2. Технология приготовления, оформление и отпуск выбранных блюд.....
2.3. Составление обоснование технологических схем приготовления выбранных блюд.....
2.4. Перечень основных элементов схемы для приготовления выбранных блюд.....
2.5. Опытно – экспериментальная проработка выбранных блюд и экспертная оценка их качества.....
2.6. Составление технологических карт на фирменные блюда и экономическая оценка необходимых производственных ресурсов.....
2.7. Составление технико-технологических карт
3. Организация охраны труда и техники безопасности на ПОП.....
3.1 Общие сведения об охране труда на ПОП.....
3.2 Охрана труда в горячем цехе.....
3.3. Техника безопасности при работе с оборудованием на ПОП.....
3.4 Требования к личной гигиене работников на ПОП.....
Заключение.....
Список используемой литературы.....
Приложения (фото блюд)

3. Требования к оформлению курсовой работы (курсового проекта)

Курсовая работа (курсовой проект), выполняется от руки черной пастой или может быть представлен в компьютерном варианте, текст пишется на одной стороне листа с учетом полей: левое-3 см., правое не менее 1 см., верхнее и нижнее 2 см., бумага используется формата А4 (297 × 210).

При оформлении курсовой работы (курсового проекта), необходимо учитывать следующие требования:

- заголовки разделов пишутся или печатаются прописными буквами, расстояние между заголовком и текстом должно быть не менее 10 мм. Каждый раздел желательно начинать с нового листа;
- нумерация страниц начинается с листа введения, с учетом всех страниц после титульного листа; номер ставится в низу по центру;
- разделы и параграфы нумеруются арабскими цифрами;
- рисунки, схемы, графики, таблицы имеют сквозную нумерацию;
- номер таблицы ставится после слова «таблица», расположенного в правом верхнем углу, над тематическим заголовком таблицы;
- формулы нумеруются последовательно, номер формулы ставится справа от формулы на одном с ней уровне в круглых скобках. Формула должна иметь полную расшифровку, при повторном использовании данной формулы делается ссылка на ее порядковый номер;

Схемы, графики, таблицы должны иметь заголовки, который будет отражать в краткой форме их содержание, и помещаться в курсовой работе после расчетов, пояснений.

4. Контроль и оценка результатов выполнения курсовой работы (курсового проекта)

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Отлично	Превосходная курсовая работа, содержание полностью соответствует всем необходимым требованиям, отсутствуют ошибки и недочеты. На защите показана подготовка, уровень которой существенно выше среднего.
Хорошо	В целом хорошая курсовая работа, содержание полностью соответствует всем необходимым требованиям, имеются незначительные ошибки и недочеты. На защите показана хорошая подготовка, но с рядом заметных ошибок.
Удовлетворительно	Содержание курсовой работы частично соответствует всем необходимым требованиям, имеется ряд значительных ошибок или недочетов. На защите показана подготовка, удовлетворяющая минимальным требованиям.
Неудовлетворительно	Содержание курсовой работы частично соответствует всем необходимым требованиям, имеется ряд значительных ошибок или недочетов. На защите показана неудовлетворительная подготовка, необходима дополнительная подготовка для успешного прохождения испытаний.
Плохо	Содержание курсовой работы не соответствует необходимым требованиям, имеется ряд грубых ошибок. Работа к защите не допускается.

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (КУРСОВОГО ПРОЕКТА)

Завершенную курсовую работу (курсовой проект), студент представляет преподавателю для проверки за несколько дней до защиты. О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и графической части курсовой работы (курсового проекта), руководитель курсовой работы делает отметку на титульном листе курсовой работы с указанием выявленных недостатков. Курсовая работа (курсовой проект), допущенная к защите, подписывается преподавателем.

К защите допускаются курсовые работы (курсовые проекты), в целом отвечающие предъявленным требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его

рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

При защите студент должен кратко рассказывать о содержании работы, особенностях ее выполнения, ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и т.д.

ТИПИЧНЫЕ НЕДОСТАТКИ КУРСОВЫХ РАБОТ(ПРОЕКТОВ)

Наиболее часто встречающиеся существенные недостатки, снижающие итоговую оценку по курсовой работе (курсовом проекте):

1. Недостатки, связанные с научно–теоретическим уровнем курсовых работ (курсовых проектов). Описательный характер работы, поверхностное раскрытие темы, отсутствие или недостаточное применение фактического материала без глубокого анализа и обобщения, экспериментальных данных, использование устаревших данных. Несамостоятельный характер выполнения работы, когда текст дословно, частично или полностью переписан из учебника, журнала, Интернета и т.п. с несущественной перефразировкой и книжным языком.

2. Отсутствие одной из составных частей работы: плана, введения, заключения, списка использованной литературы или нарушение их последовательности и т.д.

3. Недостатки, относящиеся к форме изложения материала. Чрезмерное загромождение работы цитатами, примерами, фактами, цифровым материалом, который часто дается без какого-либо анализа и выводов. Небрежное отношение к работе, когда текст написан неразборчиво, порой безграмотно.

4. Недостатки, связанные с неправильным оформлением курсовой работы: неправильно оформлен титульный лист работы, приводимые в тексте цитаты, цифры и факты даны без ссылок на источник или сами ссылки даются неточными, отсутствуют поля, страницы не пронумерованы, список литературы дается не в установленном порядке и т.д.

5. Малый объем работы, не позволяющий раскрыть содержание темы или слишком большой объем работы.

Приложения

В *содержании* курсовой работы (курсового проекта), указываются вопросы темы в виде заголовков, глав и параграфов, наименование всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы (курсовой проект),.

Во *введении* раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формулируются цели и задачи работы (2 – 3 страницы).

Основная часть курсовой работы (курсовой проект), реферативного характера является теоретической, в ней дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, по средствам сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Главным требованием к написанию курсовой работы реферативного характера является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах. Недопустимо, чтобы работа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

Основная часть курсовой работы (курсовой проект), практического и опытно-экспериментального характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы. В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, описание выбранной методики их проведения, а также освещаются следующие вопросы:

- обоснование выбора сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с темой;
- описание технологической обработки сырья и продуктов;
- составление ассортимента и классификации блюд, меню (в зависимости от темы);
- особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептур, технологии их приготовления

и оформления, отпуска (выбираются 2-3 блюда по каждой теме); составление технологических схем приготовления выбранных блюд; обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме.

Второй раздел основной части работы носит практический или опытно-экспериментальный характер и включает экспериментальную (практическую) проработку 2-3-х блюд (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологией.

При выполнении практической части работы дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; определяется процент технологических потерь и выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий; составляются технологические и/или технико-технологические карты на 2-3 блюда, включенные в задание (см.далее); делаются фотоснимки блюд.

Исходной базой для выполнения практической части работы могут быть данные, полученные при проведении экспериментальных испытаний по разработке и освоению новых видов продукции, проводимых на практических и лабораторных занятиях по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

Этапы и результаты практической части работы целесообразно отразить в таблице (см.далее), графы которой можно изменить, дополнять или расположить в другой последовательности.

Экономическая оценка материальных и финансовых затрат на приготовление при помощи информационно-коммуникационных технологий.

В разделе *охрана труда и техника безопасности на ПОП* целесообразно отразить сведения об охране труда и технике безопасности при работе с оборудованием, требования к личной гигиене работников.

В *заключении* курсовой работы содержатся, обобщение результатов практической части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

В *списке литературы* должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и др.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников.

Приложение к курсовой работе (курсовой проект), включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, которые по каким – либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, муляжи, плакаты и т.д.).

Выполнение практической части

Составление меню со свободным выбором блюд

Пример меню

№ п/п	Наименование блюд, закусок, напитков, изделий	Выход, г
	Холодные закуски и блюда	
	Горячие закуски	
ТТК1	Жульен с куриным филе и грудкой	100
	Супы	
ТТК3	Щи суточные	500
	Горячие блюда	
ТТК5	Шашлык	150
ТТК6	Филе говядины	150
	Десерты	
	Горячие напитки	
	Холодные напитки	
	Мучные кулинарные и кондитерские изделия	

Технология приготовления, оформления и отпуска выбранных блюд

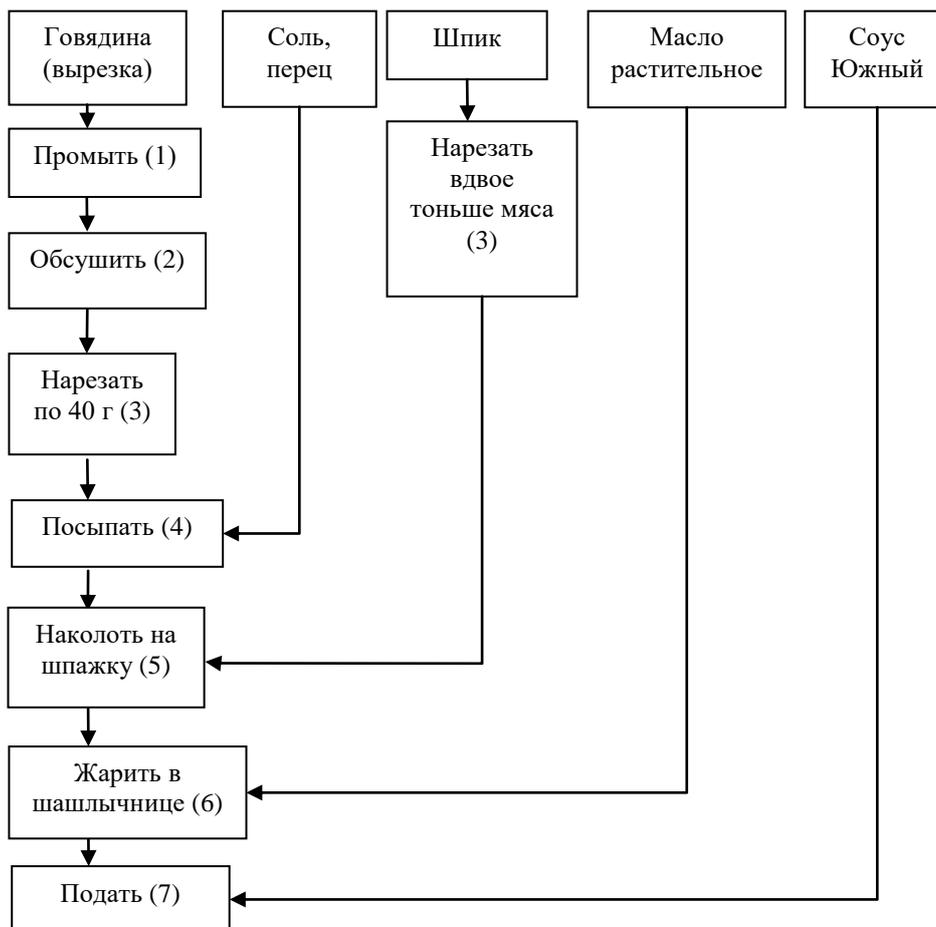
Шашлык

Кусочки мяса массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемешку с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят в шашлычнице с небольшим количеством жира.

Составление технологических схем приготовления выбранных блюд

Технологическая схема представляет собой алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюд, включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь. Технологические схемы кулинарной продукции выполняются на стандартных листах. Схема должна быть выполнена на одном стандартном листе. Отдельные технологические операции в схеме указываются в глагольной форме («Промыть», «Нарезать» и т. д.)

Шашлык



Перечень основных элементов схемы для приготовления выбранных блюд

В перечне основных операций, указывается номер операции, наименование, количество операций данного вида, примечание. В примечании дается марка машины, теплового аппарата или другого оборудования, с помощью которого выполняется данная операция.

Перечень основных элементов схемы для приготовления выбранных блюд

Шашлык

Обозначение позиций	Наименование операций	Кол-во	Примечание
1	Промывание	1	ВМ
2	Обсушивание	1	СП-1470
3	Нарезание	2	СП-1470
4	Посыпание	1	СП-1470
5	Накалывание	1	СП-1470
6	Обжаривание	1	Шашлычница
7	Подача	1	СП-1470

Опытно-экспериментальная проработка выбранных блюд

Шашлык

№ п/п	Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто, г	Отходы и потери при механической обработке, %	Масса нетто, г	Потери при тепловой обработке, %	Выход готового изделия, г
1	Говядина (вырезка)	Жарка	Шашлычница	216	26,4	159	37,1	100
2	Шпик	Жарка	Шашлычница	41	4,9	39	10,3	35
3	Масло растительное	-	-	11	-	11	100	-
4	Соус Южный	-	-	15	-	15	-	15
	Выход							150

Составление технологических карт

Порядок составления технологической карты

Технологическая карта – ведомственный технический документ, составленный для работников производства (поваров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса и обеспечения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции.

В технологической карте приведены:

- Рецептура изделия на одно блюдо
- Расход сырья на одно блюдо
- Описание технологического процесса и способ оформления блюда
- Показатели качества готового блюда

Рецептуру изделия приводят согласно действующим сборникам рецептов, преysкурнтам или другой ведомственной технической документации с указанием количества сырья массой в натуре и сухих веществах. Технологию приготовления изделия описывают подробно, указывая особенности технологического процесса, температуру и

продолжительность тепловой обработки, а также способ оформления отпуска изделия.

Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного изделия.

В качестве примера приводим образцы оформления технико-технологических карт на блюдо Шашлык

Лицевая сторона

Технологическая карта №1

Наименование блюда: Шашлык

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (вырезка)	216	159
Шпик	41	39
Масло растительное	11	11
Масса жареной говядины	-	100
Масса жареного шпика	-	35
Соус Южный	15	15
Выход готового блюда		150

Оборотная сторона

Краткое описание технологического процесса.

Кусочки мяса массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку попеременно с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят в шашлычнице с небольшим количеством масла.

Отпускают блюдо на мелкой столовой тарелке

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид – кусочки мяса одинаковые, шпик вдвое тоньше

Консистенция – мяса мягкая (нежная)

Цвет – на поверхности золотистый, на разрезе - серый

Вкус – мясной, в меру соленый

Запах – жареного мяса

Составление технико-технологических карт

Максимальное (теоретическое) содержание (X_{\max} , г) сухих веществ в блюде рассчитывается по формуле:

$$X_{\max} = C_o + G(1)$$

Где:

C_o – количество сухих веществ в порции блюда, рассчитанное по рецептуре и таблицам химического состава продуктов, г;

G – содержание соли, (г) обычно принимают:

Для первых блюд – 3г (на 500 гр)

Молочных супов – 2 г (на 500 гр)

Для вторых блюд – 2 г (на 150-200 гр)

Молочных каш – 1 г (на 150-200 гр.)

Для салатов – 2-3 г (на 100-150 гр)

Для соусов – 0,5 г (на 50 гр)

Минимально допустимое содержание сухих веществ (X_{\min} , г) в порции блюда рассчитывают по следующим формулам:

для первых блюд

$$X_{\min} = 0,85 \times (C_o + G) \quad (2)$$

для вторых блюд, холодных и сладких блюд, горячих напитков

$$X_{\min} = 0,9 \times (C_o + G) \quad (3)$$

Где:

0,85; 0,9 – коэффициенты;

C_o и G – обозначения как в формуле (1).

Максимально допустимое содержание чистого жира определяют по формуле:

$$Ж_{\min} = K \times Ж_{\max}, \quad (4)$$

Где:

K – коэффициент, учитывающий раскрываемость жира, определенного соответствующими методами;

$Ж_{\max}$ – суммарное количество чистого жира, определенное по рецептуре и таблицам химического состава пищевых продуктов.

Количество жира, открываемое ускоренным экстракционно-весовым методом (в %, общего содержания чистого жира в гр, введенное блюдо)

Наименование блюд	Потери жира, %
Холодные блюда	97
I блюда и соусы	90
II блюда:	

Жареные, тушеные, отварные, запеченные.	85
Гарниры	90
Сладкие блюда (в рецептуру которую входят, жиродержащие продукты)	85
	90

Минимально допустимое содержание чистого жира определяют по формуле:

$$Ж_{\min} = K \times Ж_{\max}$$

K – коэффициент, учитывающий раскрываемость жира (по таблице)

Шашлык

Продукты	Масса нетто	Количество воды		Количество жира	
		В 100 г	В наборе сырья	В 100 г	В наборе сырья
Говядина (вырезка)	159	75,9	120,681	2,8	4,452
Шпик	39	5,7	2,223	92,8	36,192
Масло растительное	11	0,1	0,011	99,9	10,989
Соус Южный	15	82,8	12,420	71,4	10,710
ИТОГО:	224		135,335		62,343

Сухих веществ: $C_o = 224 - 135,335 = 88,665$

$X_{\max} = 88,665 + 2 = 100,665$

$X_{\min} = 0,9 \times 88,665 = 79,999$

Массовая доля сухих веществ: 35,7 %

Подсчитываем минимально допустимое содержание чистого жира по экстракционно-весовому методу: $Ж_{\min} = 62,343 \times 0,85 = 55,99$

Массовая доля жира: 25 %

Пищевая и энергетическая ценность.

Энергетическая ценность = (Б + Ж + У)

Б (1г) = 4 (ккал)

Ж (1г) = 9 (ккал)

У (1г) = 4 (ккал)

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		на 100 г	на 1 порцию	на 100 г	на 1 порцию	на 100 г	на 1 порцию
Говядина (вырезка)	159	20,2	32,118	2,8	4,452	-	-
Шпик	39	1,4	0,546	92,8	36,192	-	-
Масло растительное	11	-	-	99,9	10,989	-	-
Соус Южный	15	10,9	1,635	71,4	10,710	4,1	0,615
			34,299		62,343		0,615

Энергетическая ценность (150 г): $(34,299 \times 4) + (62,343 \times 9) + (0,615 \times 4) = 137,2 + 561,1 + 2,46 = 700,76$ ккал

Технико-технологическая карта № 1 (образец)

На блюдо Шашлык (из вырезки)

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шашлык», вырабатываемое закусочной.

2. Перечень сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления шашлыка, должно 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 пр.)

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (вырезка)	216	159
Шпик	41	39
Жир животный топленый пищевой	11	11
Масса жареной говядины	-	100
Масса жареного шпика	-	35
Соус Южный	15	15
Выход готового блюда		150

4. Технологический процесс

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

Краткое описание технологического процесса:

Кусочки мяса массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемешку с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят в шашлычные с небольшим количеством масла.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

Блюдо «Шашлык (из вырезки)» должно подаваться на мелкой столовой тарелке

Температура подачи блюда должно быть не менее 65°C.

Срок хранения блюда не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – кусочки мяса одинаковые, шпик вдвое тоньше

Консистенция – мяса мягкая (нежная)

Цвет – на поверхности золотистый, на разрезе - серый

Вкус – мясной, в меру соленый

Запах – жареного мяса

Микробиологические показатели шашлыка должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.12.

7. Пищевая и энергетическая ценность шашлыка на выход 150 г продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
34,3	62,3	0,6	700,8

Ответственный разработчик

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).

2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.

3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года

4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.

5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.

6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Список основной литературы

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://biblio-online.ru/book/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4>

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. <https://biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>

3. [Мрыхина Е. Б.](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2016. - 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024665.html>

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/53292> — Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
4. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

Справочные системы

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.

2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.

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

Лариса Олеговна Широкова
Алексей Валерьевич Широков

Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»

Учебно-методическое пособие

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского».
603950, Нижний Новгород, пр. Гагарина, 23