**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ОБРАЗОВАНИЯ**

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ

**(образован 1953 году)**

**Кафедра технологии продуктов питания и экспертизы товаров**

**Общ.пит.– 5.05.260501.очн.,**

**Общ.пит.– 5.05.260501.вчр.плн.,**

**Общ.пит.– 5.05.260501.зчн.плн.,**

**Общ.пит.– 5.05.260501.зчн.скр.**

**Общ.пит.– 5.05.080507.очн.,**

**Общ.пит.– 5.05.080507.зчн.плн.,**

**Общ.пит.– 5.05.080507.зчн.скр.**

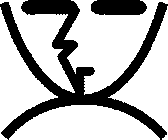
**Т.В. Шлёнская, Е.В. Журавко,**

**Л.В. Чичева-Филатова, И.Г. Щербакова,**

**Р.В. Гнусарева**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Методические указания по выполнению **курсовой работы** для студентов всех форм обучения по специальностям: 260501 - технология продуктов общественного питания и 080507 – менеджмент в массовом питании



**www.msta.ru**

**5136**

**Москва-2005**

УДК 641

© Шленская Т.В., Журавко Е.В., Чичева-Филатова Л.В., Щербакова И.Г., Гнусарева Р.В. Методические указания по выполнению курсовых работ. – М., МГУТУ, 2005г.

Методические указания по выполнению курсовой работы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры: «Технология продуктов питания и экспертизы товаров» 1 марта 2005г., протокол № 6.

Авторы: зав.каф., д.т.н, проф. Шленская Татьяна Владимировна,

д.т.н., проф., доц. Журавко Екатерина Владимировна,

к.т.н., доц., ст. препод. Чичева-Филатова Л.В.,

препод.Щербакова Ирина Генриховна,

доц. Гнусарева Раиса Вячеслвовна.

Рецензенты: д.т.н. Малкина В.Д.

Редактор: Свешникова Н.И.

© Московский государственный университет технологий и управления, 2005

109004, Москва, Земляной вал, 73

СОДЕРЖАНИЕ

**Стр.**

1. Цель и задачи курсовой работы по технологии производства

продукции общественного питания (ТПОП) 4

2. Тематика курсовых работ по ТППОП 4

3. Задание на курсовую работу 6

4. Содержание курсовой работы 8

4.1. Расчетно-пояснительная записка 8

4.1.1. Введение 8

4.1.2. Ассортимент продукции общественного питания,

вырабатываемой предприятием 9

4.1.3. Технологические карты 14

4.1.4. Технологические схемы приготовления блюд,

кулинарных и кондитерских изделий 15

4.1.5. Оформление расчетно-пояснительной записки

курсовой работы 15

5. Графическая часть курсовой работы 16

6. Сроки выполнения, консультации, защита курсовой работы 16

Список литературы 18

Приложение 1 21

Приложение 2 22

Приложение 3 22

Приложение 4 24

Приложение 5 24

Приложение 6 25

**1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью курсовой работы по технологии производства продукции общественного питания (ТППОП) является усиление профессиональной направленности обучения студентов за счет приобретения новых знаний, умений и навыков на основе самостоятельной работы с литературой и консультаций преподавателей, а также развитие умений применять теоретические знания для решения конкретных практических задач, связанных с функционированием предприятий общественного питания.

При выполнении курсовой работы студенты должны применять знания, приобретенные при изучении курсов ТППОП, физиологии питания, санитарии и гигиены питания и других дисциплин, а также в период прохождения учебной и производственной практики на предприятиях общественного питания.

Основными задачами курсовой работы по ТППОП являются разработка ассортимента и технологии приготовления блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий для предприятия общественного питания конкретного типа. Кроме того, студент должен продемонстрировать умение составлять меню дневного рациона для определенного контингента потребителей, сбалансированного по основным пищевым веществам и энергетической ценности.

**2. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ТППОП**

Рекомендуемая тематика курсовых работ по ТППОП формируется в соответствии с целями и задачами курсового проектирования и охватывает все типы предприятий питания, а также разнообразные контингенты потребителей, как по профессиональной принадлежности, так и по возрасту.

Тема курсовой работы по ТППОП формулируется как разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для конкретного предприятия общественного питания с указанием его мощности (вместимости торгового зала или количества питающихся, или объема выпуска кулинарной продукции в смену). В отдельных случаях целесообразно указать административно-территориальное расположение предприятия питания.

Рекомендуются следующие типы и разновидности предприятий общественного питания.

**СТОЛОВАЯ** —на производственном предприятии; при одном из основных цехов производственного предприятия; административно-инженерном корпусе промышленного предприятия; вузе; школьно-базовая столовая; школьная; ПТУ; диетическая общедоступная.

**РЕСТОРАН** — на одной из центральных улиц города; при гостинице, кемпинге, мотеле; бизнес центре; торговом центре; на автотрассе; полносервисный; специализированный: быстрого обслуживания, тематический (пивной, рыбный и др.), национальной кухни; на конкретном виде транспорта (вагон-ресторан, на речном, морском теплоходах и др.).

**КАФЕ** — общего типа на одной из центральных улиц города; детское; кафе-кондитерская; кафе-молочная; молодежное; кафе-мороженое; кафе-люкс.

**ЗАКУСОЧНАЯ** — общего типа; пирожковая; блинная; пельменная; пышечная; рыбная; шашлычная; сосисочная; вареничная; хинкальная; котлетная; гамбургерная; пиццерия; чебуречная и др.

**БАР** — общедоступный городского типа (пивной, гриль-бар, салат-бар, коктель-бар и др.); при гостинице; бизнес-клубе и др.

**КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ** — при фабрике-заготовочной.

**КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ** — при фабрике-заготовочной; ресторане; кафе-кондитерской.

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ** — при фабрике-заготовочной.

**МЯСНОЙ ЦЕХ** — при фабрике-заготовочной.

**РЫБНЫЙ ЦЕХ** — при фабрике-заготовочной.

**МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ** — при фабрике-заготовочной, ресторане.

**ПТИЦЕ-ГОЛЬЕВОЙ ЦЕХ (ЦЕХ ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ И СУБПРОДУКТОВ)** — при фабрике-заготовочной.

**КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ** — кафе и бар; кафе и закусочная; ресторан и бар; кафе и магазин-кулинария; ресторан и магазин-кулинария.

Студент и преподаватель-руководитель курсовой работы могут предлагать и другие темы, связанные с организацией питания населения на базе конкретных предприятий общественного питания, а также с выполнением НИР в области общественного питания. Во всех подобных случаях содержание курсовой работы должно быть связано с целями и задачами курсового проектирования по ТППОП.

Во всех подобных случаях курсовая работа может разрабатываться на базе комплексного предприятия общественного питания, например, ресторан с пивным залом; пельменная с пирожковой и др.

Тема курсовой работы должна быть сформулирована конкретно. Например, тема: «Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для столовой на 150 мест, обслуживающей питанием рабочих литейного цеха Новолипецкого металлургического комбината». Указание профессиональной принадлежности работающих необходимо для выявления калорийности рациона соответствующей профессиональной группы при составлении меню. Вместо числа мест в столовой может быть указана численность работающих в основную (максимальную) смену.

При формулировании темы конкретизация административно-территориального расположения предприятия общественного питания целесообразна с точки зрения исходных предпосылок для более обоснованного формирования ассортимента кулинарной продукции с учетом национальных и других местных особенностей региона.

Тема и другие исходные данные, необходимые для выполнения курсовой работы, излагаются в задании на курсовую работу.

3. ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Задание на курсовую работу составляется преподавателем-руководителем курсовой работы и включает следующие сведения: фамилия, имя, отчество студента, курс, учебную группу; тему курсовой работы: **«Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (тип, класс предприятия общественного питания, количество** **мест и т.д. указывается руководителем работы)»;** срок представления её к защите; исходные данные для проектирования; содержание расчетно-пояснительной записки; содержание графического материала; фамилию, имя, отчество руководителя курсовой работы; дату выдачи задания.

Задание утверждается заведующим кафедрой или его заместителем.

В задании на курсовую работу студенту предписывается выполнить следующий объем работы:

— обосновать ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой предприятием;

— составить меню торгового зала или рацион питания (сбалансированный по основным пищевым веществам), или производственную программу специализированного цеха на пять дней для конкретного контингента потребителей; для ресторана составляется однодневное меню, включающее, кроме меню торгового зала меню банкета, меню «шведского стола», бара;

— составить технологические карты на кулинарную продукцию, исходя из имеющегося меню или производственной программы специализированного цеха;

— составить технологические схемы приготовления выбранных блюд, кулинарных и кондитерских изделий по однодневному меню;

— описать систему контроля качества кулинарной продукции, применяемую на предприятии;

— выполнить графическую часть в виде технологической схемы приготовления кулинарного или кондитерского изделия со спецификацией операций.

Исходные данные для курсовой работы должны развивать тему работы и включать сведения, необходимые для более полной и качественной разработки ассортимента кулинарной продукции: наличие магазина «Кулинария», буфета, бара и других торговых единиц; наличие банкетных залов в ресторанах и кафе; характер снабжения предприятий продуктами: сырьем; смешанное снабжение сырьем и полуфабрикатами; полуфабрикатами, в том числе высокой степени готовности; методы и формы обслуживания посетителей: самообслуживание или обслуживание официантами; обслуживание по типу «шведского стола» и др.

Исходные данные задания на курсовую работу по специализированным цехам должны включать групповой ассортимент выпускаемой продукции и количество перерабатываемого сырья в максимальную смену. Например, для кондитерского цеха целесообразно указать виды теста, из которого вырабатываются мучные кондитерские изделия; для овощного цеха — групповой ассортимент полуфабрикатов в количественном выражении по картофелю, капустным овощам, корнеплодам и т. д.

В задании на курсовую работу указывается содержание расчетно-пояснительной записки и графического материала.

Задание на курсовую работу подписывается преподавателем и студентом в момент его выдачи студенту.

В зависимости от специфики предприятия дополнительные исходные данные согласовываются студентом и преподавателем в рабочем порядке при получении задания и в период консультаций.

4. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4. 1. РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Расчетно-пояснительная записка включает: содержание, введение, основные разделы, приложения, список литературы.

***4.1.1. Введение***

Во введении необходимо дать краткую характеристику предприятия, особенности обслуживаемого контингента, а также привести дополнительные данные, необходимые для более полного обоснования ассортимента кулинарной продукции, отсутствующие в задании на курсовую работу. В частности, во введении целесообразно указать на какой сезон года составляется ассортимент кулинарной продукции, какие источники поступления продуктов предусмотрены, какова их кондиция и т. д. Примерный объем раздела «Введение» — 1—2 страницы.

4.1.2. Ассортимент продукции общественного питания, вырабатываемой предприятием

Для предприятий, непосредственно обслуживающих питанием население (столовые, рестораны, кафе и др.), ассортимент вырабатываемой кулинарной продукции складывается из:

— меню торгового зала (составляется на пять дней);

— ассортимента или меню других торговых единиц, прикрепленных к данному предприятию; магазина «Кулинария», буфетов, баров, кафетериев и др.

— меню банкетов (для ресторанов и некоторых типов кафе);

— меню «шведского стола» (для ресторанов, кафе).

При составлении меню необходимо учитывать:

— характер обслуживаемого контингента (служащие, дети, школьного возраста, туристы, городские жители и т. д.);

— тип предприятия общественного питания (столовая, кафе и т. д.);

— признак специализации (ПБО, предприятие с национальной кухней, тематическое и др.);

— материально-техническую базу предприятия (наличие необходимого оборудования, посуды, инвентаря и др.);

— необходимость разнообразия блюд в меню одного дня: по используемым продуктам (из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы и т. д.); по способам тепловой обработки продуктов; стоимости;

— наличие комплексного меню (Бизнес-ланчи);

— для предприятий с постоянным контингентом потребителей — необходимость разнообразия блюд в меню по дням недели;

— сочетаемость основного продукта, гарнира и соуса в одном блюде, а также сочетаемость блюд в составе завтрака, обеда и ужина.

Меню для столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях составляются в двух вариантах: для общего и диетического питания, которое по объему продукции торгового зала составляет около 20%.

### Меню торгового зала

Меню в расчетно-пояснительной записке курсовой работы оформляется в виде таблицы, в которой указывается: № рецептуры, полное наименование блюда, гарнира и соуса, выход основного продукта (мясного, рыбного и т. д.), гарнира и соуса. При составлении меню руководствуются действующими сборниками рецептур, справочниками, ассортиментным минимумом и другими материалами.

Порядок записи основных групп блюд для каждого типа предприятия свой: в предприятиях с национальными кухнями стран СНГ — в соответствии с принятым в России, а для стран дальнего зарубежья — с традициями национальных кухонь.

Наряду со сборниками рецептур при составлении ассортимента кулинарной продукции необходимо пользоваться рецептурами, опубликованными в другой научно-технической литературе, а также разрабатывать собственные рецептуры; во всех подобных случаях расход продуктов в рецептурах должен соответствовать нормативам, действующим в общественном питании (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1996-2005 г. (т. т. I – VI).

Пример одного из вариантов меню торгового зала блинной приведен в табл. 1

***Таблица 1***

***Меню торгового зала блинной***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Номера рецептур** | Наименование блюд | **Выход основного продукта, гарнира, соуса, г** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА |  |
| ТТКп 1 | Блины «Красные» с икрой паюсной | 150/25 |
|  | БЛИНЫ |  |
| 1081 | Блины с кетой малосольной | 150/25 |
| 1081 | Блины с палтусом х/к | 150/25 |
| 1081 | Блины со сметаной | 150/20 |
| 1081 | Блины с маслом | 150/10 |
| 1081 | Блины с медом | 150/15 |
| 1085 | Оладьи с джемом | 150/15 |
| 1083 | Блинчики с мясом и сметаной | 155/20 |
| 1083 | Блинчики с творогом и сметаной | 155/20 |
| 1083 | Блинчики с яблоками | 140/5 |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |  |
|  | Икра кетовая | 30/5 |
| 134 | Сельдь с луком | 35/15 |
| ТТКп 7 | Буженина | 75/15 |
| 101 | Салат столичный | 150/40 |
| 81 | Салат из белокочанной капусты | 150 |
| \* | Сыр российский | 50 |
| \* | Масло сливочное | 20 |
| \* | Сметана | 100 |
| \* | Ряженка | 200 |
| \* | Йогурт | 200 |
|  | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ |  |
| 619 | Печень по-строгановски | 75/87 |
| 465 | Яичница глазунья с помидорами | 114/2 шт. |
| 369 | Грибы в сметанном соусе | 75/75 |
|  | СУПЫ |  |
| 250 | Солянка мясная | 350/60 |
|  | ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ |  |
| 1010 | Чай с лимоном | 200 |
| 1014 | Кофе черный | 100 |
| 1017 | Кофе с молоком | 200 |
|  |  |  |
| ТТКп 6 | Сбитень | 150 |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ** |  |
| 1042 | Морс клюквенный | 200 |
| 1049 | Квас «Петровский» | 200 |
| \* | Сок персиковый | 150 |
| \* | Лимонад |  |
| \* | Вода минеральная «Московская», «Нарзан» |  |
|  | ФРУКТОВЫЕ ЦИТРУСОВЫЕ |  |
|  | Яблоки |  |
|  | Апельсины |  |
|  | Бананы |  |
|  | ХЛЕБ |  |
|  | Хлеб ржаной |  |
|  | Хлеб пшеничный в/с |  |

При разработке ассортимента кулинарной продукции предприятия наряду со Сборниками рецептур необходимо использовать ОСТЫ, а также технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на кулинарную продукцию.

Дневной рацион питания, сбалансированный по основным веществам и энергетической ценности

Расчет рациона питания производится в соответствии с методическими указаниями, используемыми при изучении дисциплины «Физиология питания», с учетом физиологических норм питания для различных групп населения (для 5 профессиональных групп и 3 возрастных категорий), а также при необходимости с учетом особенностей лечебного питания. При расчете суточного рациона питания учитывается распределение энергетической ценности между завтраком, обедом и ужином 30, 45, 25% соответственно.

В курсовых работах, в которых профессиональная и возрастная группа потребителей не регламентирована заданием (рестораны, кафе, закусочные, специализированные цеха заготовочных предприятий и др.), для расчета дневного рациона питания по согласованию с руководителем курсовой работы принимается одна из групп интенсивности труда (в основном 1, 2 или 3) среднего возраста (30—39 лет).

При составлении меню для банкетов необходимо учитывать характер банкета (коктейль, фуршет, чай, кофе, свадьба, юбилей и др.) и число участников.

Пример расчета пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) представлен в приложении 4, 5.

Производственная программа специализированного цеха

Составляется на основе примерного ассортимента полуфабрикатов, кулинарных изделий или полуфабрикатов и кондитерских изделий с учетом специфики и мощности цеха (оговариваемых в задании преподавателем-руководителем).

Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой специализированным цехом заготовочного предприятия, определяется исходя из необходимости снабжения прикрепленных предприятий — доготовочных полуфабрикатами, кулинарными и кондитерскими изделиями в оптимальном количестве и ассортименте, позволяющем организовать разнообразное питание по дням недели, с учетом спроса потребителей, сезонности.

***4.1.3. Технологические карты***

Технологические карты на кулинарную продукцию составляются на один день работы предприятия. Форма карты показана в прил. 1. Название блюда должно быть полным (с указанием гарнира и соуса). Например: «Гуляш из говядины с картофельным пюре». Если предусматривается в меню сложный гарнир, он расшифровывается в скобках.

В тех случаях, когда название блюда фирменное, например, «Котлеты студенческие» или «Коктейль «Северное сияние», описание технологии приготовления блюда надо начинать с полной его характеристики. Если рецептура блюда взята из Сборника рецептур, то проставляется № рецептуры и год издания сборника; в других случаях указывается источник получения рецептуры (технико-технологическая карта, стандарт предприятия). При описании рецептуры указывается закладка продуктов массой брутто и нетто на одну и 50 порций; основной продукт дается несколькими строками для сырья разных кондиций, а в ряде случаев — для разных периодов года; в рецептурах указывается количество соли, специй, зелени и других продуктов, которые в сборниках обычно указаны в тексте. Технология приготовления блюда, кулинарного или кондитерского изделия описывается последовательно и подробно с указанием применяемого оборудования и инвентаря. Вспомогательные операции описываются в конце текста. При описании технологии должны быть указаны параметры технологического процесса: продолжительность (мин.), температура (°С) и др.

Предусматривается информация об органолептической оценке качества приготавливаемых блюд: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.

Образец оформления акта отработки нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления представлен в приложении 3.

***4.1.4. Технологические схемы приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий***

Технологическая схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь.

Технологические схемы кулинарной продукции из однодневного (расчетного) меню выполняются на стандартных листах и включаются в качестве одного из разделов пояснительной записки курсового проекта.

Пример технологической схемы показан в приложении 2.

***4.1.5. Оформление расчетно-пояснительной записки курсовой работы***

Расчетно-пояснительная записка курсовой работы включает следующие разделы: титульный лист; задание на курсовую работу; содержание, введение, основные разделы; заключение; список литературы. Общий объем расчетно-пояснительной записки — 25—30 страниц рукописного текста.

Образец титульного листа представлен в приложении 6.

Текст расчетно-пояснительной записки может быть написан от руки или выполнен с использованием компьютера. Он излагается на стандартных листах в рамке с полями: вверху, внизу, справа — 5 мм, слева — 20 мм. В правом нижнем углу проставляется номер страницы, на первой текстовой странице каждого раздела внизу помещается штамп (приложении 74).

Нумерация разделов, подразделов, таблиц, рисунков, формул проставляется арабскими цифрами в соответствии с ГОСТом.

Расчетно-пояснительная записка должна быть сброшюрована в скоросшивателе или в папке, в которой листы должны быть скреплены тесьмой или другим способом.

Расчетно-пояснительная записка подписывается студентом-исполнителем и руководителем с указанием даты.

**5. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Графическая часть курсовой работы представляет собой технологическую схему приготовления блюда, кулинарного или кондитерского изделия, включенного в ассортимент кулинарной продукции предприятия. Схема должна быть выполнена на одном стандартном листе. Отдельные технологические операции в схеме указываются в глагольной форме («Перебрать», «Промыть» и т. д.) и нумеруются, справа сверху вниз, одним и тем же операциям присваивается одинаковый порядковый номер.

Справа над штампом чертежа помещается спецификация операций, в которой указывается ее номер, наименование, количество операций данного вида, примечание. В примечании дается марка машины, теплового аппарата или другого оборудования, с помощью которого выполняется данная операция.

Образец штампа и спецификации графической части курсового проекта представлен в приложениях 8, 9.

Объем графической части курсовой работы научно-исследовательского характера определяется преподавателем-руководителем курсовой работы.

6. СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ, КОНСУЛЬТАЦИИ, ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения и представления курсовой работы устанавливается, как правило, на период завершения изучения студентами теоретического курса ТППОП. Выдача задания на курсовую работы осуществляется в период начала изучения дисциплины ТППОП.

Индивидуальные консультации для студентов, выполняющих курсовую работу, проводятся по расписанию, причем, на завершающем этапе — не реже одного раза в неделю. При необходимости преподаватель-руководитель может проводить групповые консультации наряду с индивидуальными.

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

Защита курсовой работы проводится в комиссии, состоящей из двух преподавателей. Студент делает краткое сообщение по теме, отвечает на вопросы преподавателей.

Отметки о защите курсовой работы делаются на титульном листе в зачетно-экзаменационной ведомости, зачетной книжке студента и регистрационном журнале кафедры. Защищенные курсовые работы хранятся на выпускающей кафедре в пределах установленных сроков.

Курсовая работа может быть выдан студенту по разрешению заведующего кафедрой для использования при выполнении других курсовых работ и дипломного проекта, о чем делается отметка в регистрационном журнале.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

Основной список

1. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Госстандарт России. 1995.

2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. М.: Госстандарт России. 1994. - 12 с.

3. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий. - М.: Госстандарт России. 1995. 21 с.

4. Единая система технологической документации. СТ. СЭВ 875-78 3.1001-81. Общие положения. - М.: Издательство стандартов, 1981.

5. Культура питания: Энциклопедический справочник / Под ред. И.А. Чаховского. - Минск, 1993. - 544 с.

6. Радченко Л.Ф. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания. – Д.: Феникс, 2001. – 200с.

7. Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. - М.: Высшая школа, 1989. - 186 с.

8. Санитария и гигиена на предприятиях отрасли. Шленская Т.В., Журавко Е.В. – М.: Колосс, 2004. – 184с.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.

10. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Экономика, 2000. 139—165.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2001. - 718 с.

12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2001. - 296 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Ч.6. – М.: «Хлебпродинформ». 2002. – 630с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: Экономика, 2001.

15. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колосс, 2000. 416 с.

16. Справочник работника общественного питания./ Под деракцией В.П. Голубева. – М.: Дели принт, 2002 – 590 с.

17. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. - М.: Изд-во Всесоюзн. заочного политех. ин-та, 1990. - 143 с.

18. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учеб. Пособ. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с..

19. Химический состав пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984. - 328 с.

20. Химический состав российских продуктов питания. – М.: Дели принт, 2002. – 235 с.

Дополнительный список

1. Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептур ХХ века для предприятий общественного питания. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004. – 136с.

2. Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004. – 424 с.

3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература. 2002.

1. Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Эконов, 2003.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия./ Под редакцией. А.П. Антонова. – М.: Хлебопродинформ, 2000, - 720с.
3. Сорокина Л.И., Александрова В.Г. и др. Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. – М.: Ресторанные ведомости, 2003. – 312с.

### Приложение 1

**Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

***Блины со сметаной***

(Наименование блюда) рецептура

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименова-ние продуктов** | **Расход продуктов на 1 порцию, г** | | **Расход продуктов на 50 порций, кг** | | **Технология приготовления и оформления блюда** | **Требования к качеству** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Мука пшенич. | 72 | 72 | 3,600 | 3,600 | В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, предварительно разведенные дрожжи. Смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35—40°С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Затем вводят растопленный жир, снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в темном месте (25—35°С) на 3—4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Отпускают по 3 шт. на порцию. Поливают сметаной. | Требования к качеству. Блины должны иметь правильную круглую форму, диаметр 15см. Поверхность равномерно подрумянена, без подгорелостей. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус и запах не кислые, без горечи. |
| Яйца | 4 | 4 | 0,100 | 0,100 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,150 | 0,150 |
| Маргарин столовый | 3 | 3 | 0,150 | 0,150 |
| Вода | 115 | 115 | 5,750 | 5,750 |
| Дрожжи | 3 | 3 | 0,150 | 0,150 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 0,075 | 0,075 |
| Масса теста |  | 195 | 9,750 | 9,750 |
| Масло расти-тельное |  | 4 | 0,100 | 0,100 |
| Масса готовых блинов |  | 150 | 7,500 | 7,500 |
| Сметана | 20 | 20 | 1,000 | 1,000 |
| Выход блюда |  | 170 | 8,500 | 8,500 |

**Директор**

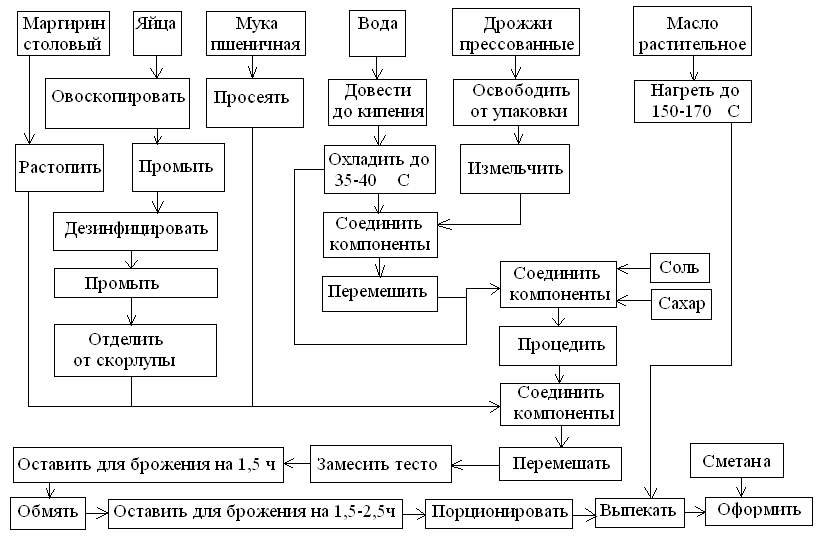
**Калькулятор**

**Зав. производством**

#### Приложение 2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

***Блюда «Блины со сметаной»***



***Приложение 3***

Утверждаю

Руководитель предприятия

(Ф.И.О., дата)

АКТ

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

Наименование предприятия

Дата проведения работ

Наименование блюда (изделия)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и показателей | Масса нетто продуктов по рецептуре, кг | Данные отработки на небольших партиях, кг | | | | | Средние данные, кг | Данные апробации на укрупненных партиях, кг | | | Средние данные, кг | Принятая рецептура, кг |
|
| Опыт 1 | Опыт 2 | Опыт 3 | Опыт 4 | Опыт 5 | Опыт 1 | Опыт 2 | Опыт 3 |

Масса набора продуктов

Масса полуфабрикатов

Производственные потери, %

Масса готового блюда (изделия)

в горячем состоянии

в остывшем состоянии

Потери при тепловой обработке, %

Описание технологического процесса с указанием марки оборудования

Заключение

Разработчики: Подпись Ф.И.О.

***Приложение 4***

**Расчет пищевой и энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий)**

Пищевая ценность блюда (изделия) определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части продукта (сырья).

Определяют расчетным путем количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графике «нетто»). При расчете энергетической ценности блюда (изделия) количество пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты: белки – 4; жиры – 9; углеводы – 4; сахар – 3,8; крахмал – 4,1; органичес5кие кислоты – 3,0; результат выражают в килокалориях (ккал/г).

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают потери при тепловой обработке (приложение №5).

*Пример.* Расчет пищевой и энергетической ценности сырников из творога (рецептура № 492, 1 вар. Сборника рецептур 2002 г. издания).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Масса нетто, г** | **Содержание основных пищевых веществ** | | | | | | | |
| **белки** | | **жиры** | | **углеводы** | | **крахмал** | |
| **%** | **г** | **%** | **г** | **%** | **г** | **%** | **г** |
| Творог (п/ж) | 135 | 16,7 | 22,55 | 9,0 | 12,15 | 2,0 | 2,7 | - |  |
| Мука пшеничная  (1 сорт) | 20 | 10,6 | 2,12 | 1,3 | 0,26 | 0,5 | 0,1 | 67,1 |  |
| Яйца | 5 | 12,7 | 0,64 | 11,5 | 0,58 | - | - | - |  |
| Сахар  *Масса полуфабрикатов* | 15  170 | - | - | - | - | 99,8 | 14,97 | - |  |
| Маргарин столовый | 5 | 0,3 | 0,02 | 82,0 | 4,1 | - | - | - | - |
| *Масса готовых сырников* | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 5***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Масса нетто** | **Содержание основных пищевых веществ** | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы (сахар + крахмал)** |
| В полуфабрикате до тепловой обработки, г  % | 170 | 25,33 | 17,09 | 31,1  (17,68+13,42) |
| 100 | 14,89 | 7,64 | 18,29  (10,4+7,89) |
| Сохранность после тепловой обработки, % |  | 96 | 88 | 91 |
| В обжаренных сырниках, г  % | 150  100 |  | 15,04  10,03 | 28,3  16,64 |

Энергетическая ценность:

150г = 23,81 · 4 + 15,04 · 9 + 28,3 · 4 = 95,24 + 135,36 + 113,2 = 343,8 ≈ 344 ккал.

100г = 15,87 · 4 + 10,03 · 9 + 16,64 · 4 = 63,48 + 90,27 + 66,56 = 220,31 ≈ 220 ккал.

***Приложение 6***

Специальность 260501

Кафедра технологии продукции

общественного питания и экспертизы товаров

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к курсовой работе на тему

Обозначение курсовой Автор работы

работы (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, дата)

Зачетная книжка №

Учебная группа №

Защита Руководитель

(фамилия, имя, отчество)

Комиссия в состав

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_\_\_\_ ) (дата, подпись)

Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Москва, 2005 г.

###### Приложение 7

***ОСНОВНАЯ НАДПИСЬ ДЛЯ ТЕКСТОВЫХ КОНСТРУКТОРСКИХ ДОКУМЕНТОВ***

***(первый лист пояснительной записки курсовой работы)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **(указать специальность, шифр зач.книжки)** | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Изм. | Лист | № докумен. | Подпись | Дата |
| Разраб. | | Гусева Л. |  |  | Разработка технологии для столовой на 150 мест, г. Липецк | Лит. | | | Лист | Листов |
| Провер. | | Горун Е.Г. |  |  | У |  |  |  |  |
| Рук. | | Горун Е.Г. |  |  |  | | | | |
| Конт. | | Шленская ТВ |  |  |
| Утв. | | Шленская ТВ |  |  |

***Приложение 8***

***Пример оформления графической части курсовой работы***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Поз. | Наименование операций | Количество | Примечание |
| 1 | Промывание | 4 | ВМ |
| 2 | Нарезка | 1 | СП-1200 |
| 3 | Обжарка | 1 | СЭ-0,22 |
| 4 | Тушение | 3 | СЭ-0,22 |
| 5 | Варка | 1 | ПЭ-0,17 |
| 6 | Шинкование | 3 | МП-800 |
| 7 | Пассерование | 3 | ПЭ-0,17 |
| 8 | Очистка | 1 | СП-1200 |
| 9 | Переборка | 1 | СП-1200 |
| 10 | Просеивание | 1 | СП-1200 |

***Приложение 9***

***Штампы на чертеже***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **(указать специальность, шифр зач. книжки)** | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Изм. | Лист | № докумен. | Подпись | Дата |
| Разраб. | | Гусева Л. |  |  | Разработка технологии для столовой на 150 мест, г. Липецк | Лит. | | | Масса | Масштаб |
|  |  |  |  | 1:1 |
| Провер. | | Горун Е.Г. |  |  | Лист | | | Листов | |
| Рук. | | Горун Е.Г. |  |  |  | | | | |
| Конт. | | Шленская ТВ |  |  |
| Утв. | | Шленская ТВ |  |  |

Шленская Т.В., Журавко Е.В., Чичева-Филатова Л.В.,

Щербакова И.Г., Гнусарева Р.В.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

***Методические указания по выполнению курсовой работы***

Подписано к печати:

Тираж:

Заказ №