

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
ПО ПМ.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2019

Аверьянова Т.Н., Гусева Т.В., Козлова Е.П.: Методические рекомендации по выполнению курсовой работы. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2019. – 28 с.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384

Методические рекомендации:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22 марта 2019г., протокол № 8

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

Одобрены Научно-методическим советом 08 апреля 2019г., протокол № 11.

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание в России представляет собой крупную отрасль народного хозяйства, которая выполняет важные функции по обеспечению населения полноценным питанием по месту работы, учебы, жительства, отдыха и т.д.

Решение правительства о дальнейшей реорганизации производства, улучшению и совершенствованию обслуживания населения тесным образом связаны с комплексной рационализацией всех функций общественного питания: производства, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Рационализация питания базируется на прогрессивной технологии, новейшей технике, достижениях науки и передовом опыте.

Курсовые работы по ПМ 02 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», как правило, носят исследовательский характер.

При выполнении работы большое внимание следует уделять теоретическим вопросам и экспериментальным исследованиям, связанным с разработкой новых сложных холодных блюд, использованием инновационных технологий.

Выполнение курсовой работы способствует систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний и умений, формированию общих и профессиональных компетенций.

Уровень сформированности компетенции (одной или нескольких) определяется по качеству выполненной студентом курсовой работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

При защите курсовой работы оценивается:

- содержание курсовой работы;
- оформление работы.

2. ТЕМАТИКА, СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

После выбора темы и изучения необходимой литературы по выбранной теме, студент определяет объекты исследования, разрабатывает календарный план выполнения курсовой работы. В содержании предусматриваются следующие этапы:

- обоснование актуальности темы курсовой работы;
- определение структуры работы;
- работа с научной литературой;
- выбор аналога;
- подбор и обоснование компонентного состава нового сложного холодного блюда;
- разработка ТТК;
- расчет пищевой ценности по сравнению с аналогом;
- оформление технологической схемы;
- написание курсовой работы.

Руководитель должен осуществлять контроль за ходом и своевременностью выполнения задания. Руководитель обеспечивает правильное направление работы и помогает студенту в самостоятельном решении основных (особенно новых, оригинальных) вопросов, проверяет выполнение работы (по частям и в целом).

Тематика курсовых работ разрабатывается кафедрой, осуществляющей руководство курсовыми работами, и утверждается Ученым советом института.

Тематика курсовых работ разрабатывается

Студенты выбирают темы самостоятельно с уведомлением преподавателя о названии выбранной темы, либо по рекомендации руководителя.

Выполненная надлежащим образом и оформленная, согласно требованиям, курсовая работа представляется в установленные заданием сроки руководителю.

Примерная тематика курсовых работ:

1. Совершенствование рецептуры и технологии приготовления сложных

открытых бутербродов

2. Организация технологического процесса разработки рецептуры и технологии приготовления сложных закрытых бутербродов
3. Разработка ассортимента и совершенствования технологии приготовления сложных банкетных бутербродов
4. Разработка ассортимента и совершенствования технологии приготовления сложных холодных закусок из мяса
5. Организация технологического процесса разработки рецептуры и технологии приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья
6. Совершенствование технологии приготовления и расширения ассортимента сложных холодных закусок из рыбы
7. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных холодных закусок из мяса домашней птицы
8. Разработка рецептуры и технологии сложных холодных закусок из дичи
9. Организация технологического процесса приготовления сложного холодного блюда из нерыбного водного сырья
10. Совершенствование технологического процесса приготовления и расширения ассортимента сложных холодных блюд из мяса
11. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса домашней птицы
12. Совершенствование технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы
13. Организация технологического процесса приготовления сложных салатов из овощей и фруктов
14. Разработка рецептуры и технологии сложных салатов из рыбы
15. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных салатов из нерыбного водного сырья в современной кухне
16. Организация технологического процесса приготовления сложных салатов из мяса
17. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления

сложных салатов из мяса домашней птицы

18. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных салатов - коктейлей

19. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложных десертных салатов

20. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов на растительном масле

21. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложных холодных соусов на уксусе

22. Совершенствование технологии приготовления сложных холодных масляных смесей

23. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей

24. Разработка рецептуры и технологии сложных салатов из сырых овощей

25. Организация технологического процесса приготовления сложных вареных овощей

26. Разработка рецептуры и технологии сложных холодных закусок из яиц

27. Совершенствование технологии приготовления и расширения ассортимента сложных холодных закусок из грибов в современной кухне

28. Разработка рецептуры и технологии приготовления овощных винегретов

29. Разработка рецептуры и технологии приготовления грибных винегретов

30. Организация технологического процесса разработки рецептуры и технологии приготовления мясных винегретов

31. Организация технологического процесса приготовления рыбных винегретов

2.2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из введения, трех глав и заключения.

Содержание курсовой работы включает следующие разделы:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Теоретический вопрос

2. Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

3. Разработка рецептуры и технологии сложной холодной кулинарной продукции

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

- технологическая схема приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- ТТК на разработанную сложную холодную кулинарную продукцию.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все вопросы, предусмотренные утвержденным заданием.

Титульный лист является первым листом курсовой работы и заполняется по форме, приведенной в Приложении А.

Содержание включает наименование всех глав и вопросов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала глав и вопросов, пример оформления содержания приведен в приложении Б.

В введении обосновывается выбор темы, ее актуальность; формулируются цели и задачи курсовой работы, основные направления решения поставленных задач. Введение должно составлять 2-3% всего объема курсовой работы.

1. Теоретический вопрос содержит основные сведения, содержащиеся в учебной и научной литературе по разрабатываемой проблеме, объем до 5 страниц. В обзоре отражается уровень разработанности проблемы, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости

проведения экспериментальных работ, особенности приготовления сложной холодной кулинарной продукции по разрабатываемой теме.

2. Разработка технологии блюда

Данная глава состоит из следующих вопросов:

2.1. Требования к сырью для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

2.2. Технологическая обработка сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

2.3. Особенности приготовления разрабатываемой сложной холодной кулинарной продукции

3. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции

3.1. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции

3.2. Расчет пищевой и энергетической ценности сложной холодной кулинарной продукции

3.3. Составление технико-технологической карты на разрабатываемую сложную холодную кулинарную продукцию

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В данном вопросе необходимо привести товароведную характеристику сырья и его технологические свойства (физические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки.

При выполнении курсовой работы дается обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика.

2.2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В данном вопросе необходимо привести способы обработки (физические,

химические, физико-химические) и дать обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристику.

При разработке технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции необходимо обосновать технологические режимы производства и хранения сложной холодной кулинарной продукции.

Необходимо объяснить сущность технологических процессов при производстве сложной холодной кулинарной продукции во взаимосвязи с физико-химическими и биохимическими процессами, происходящими в сложной холодной кулинарной продукции при разработке.

При рассмотрении физико-химических процессов следует уделить внимание описанию изменений, происходящих в сложной холодной кулинарной продукции при механической и тепловой кулинарной обработке. Объяснить влияние физико-химических и биохимических изменений на органолептические показатели качества и пищевую ценность сложной холодной кулинарной продукции.

2.3.ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗРАБАТЫВАЕМОЙ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В данном вопросе необходимо привести особенности приготовления разрабатываемой сложной холодной кулинарной продукции.

3. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В данном вопросе следует обосновать, почему выбраны данные сложные холодные блюда в качестве аналогов и чем они не отвечают современным требованиям, предъявляемым к продуктам питания.

Также указать за счет чего можно исправить те или иные недостатки данных сложных холодных блюд (изменить соотношение компонентов, произвести замену одних ингредиентов другими, изменить технологию приготовления и т.д.).

Данный вопрос следует начинать так: В качестве аналога нами были выбраны сложные холодные блюда (по теме) из Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (привести выходные данные используемого сборника).

Далее описать технологию приготовления данных сложных холодных блюд (выписать из Сборника рецептур).

В данном разделе содержится подробное описание технологического процесса приготовления сложного холодного блюда при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, и др.

3.2. РАСЧЕТ ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Расчёт проводят на основе данных о содержании основных пищевых веществ в сырье и продуктах, входящих в состав разработанного сложного холодного блюда (изделия). Для проведения расчёта пользуются справочными таблицами химического состава.

При расчёте пищевой ценности (белков, жиров и углеводов), минеральных веществ, витаминов используют формулу:

$$W_t = (W_1 \cdot n_1 + W_2 \cdot n_2 + \dots + W_n \cdot n_n) / 100,$$

где:

W_t - искомая величина белков, жиров, углеводов и т.д.

W_1, W_2, W_n – содержание (белка, жира или др.) в продуктах, входящих в состав сложного холодного блюда (изделия) в граммах на 100 г.

n_1, n_2, n_n - масса полуфабрикатов, входящих в состав блюда (изделия) в граммах на выход 100 г.

По такой же методике рассчитывается содержание витаминов и микроэлементов.

Энергетическую ценность сложного холодного блюда (изделия) определяют по формуле:

$$X = 4,0B + 4,0Y + 9,0Ж$$

где 4,0; 4,0; 9,0 – коэффициенты энергетической ценности белков, углеводов и жиров, соответственно, ккал/г;

Б, Ж, У – количество соответственно белков, жиров и углеводов в сложном холодном блюде (изделии), г.

При определении энергетической ценности сложного холодного блюда (изделия) не учитывают количество неусвояемых углеводов (клетчатки).

Анализ возможностей повышения пищевой ценности и формирования функциональных свойств сложных холодных блюд основывается на подборе сырья, обладающего функциональными свойствами, а также на процессах формирования функциональных свойств сырья и готовой продукции.

Таблица 3.1- Расчет пищевой и энергетической ценности сложного холодного блюда

Наименование сырья	Масс, (нетто)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж

Проводится расчет пищевой и энергетической ценности разработанного сложного холодного блюда и его прототипа, затем дается сравнительный анализ.

3.3. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ НА РАЗРАБАТЫВАЕМУЮ СЛОЖНУЮ ХОЛОДНУЮ КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

В технико-технологической карте приводят рецептуру, технологию приготовления, правила оформления и подачи, органолептические и физико-химические показатели качества, пищевую и энергетическую ценность сложного холодного блюда, указываются микробиологические показатели безопасности.

В разделе «Рецептура» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

Физико-химические показатели, а также пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) приводят на 100 г. Микробиологические показатели качества закладываются с учётом нормативных данных, опубликованных в СанПИН 2.3.2.560-96.

Необходимо составить три технико-технологические карты на разработанные блюда.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

В список использованных источников и литературы включаются все печатные и рукописные материалы, в том числе Интернет-ресурсы, которыми пользовался автор в процессе выполнения и написания курсовой работы (не менее 18-20 источников литературы). Ссылками на использованные источники должны сопровождаться заимствованные у других авторов экспериментальные данные, теоретические представления, идеи и другие положения, которые являются интеллектуальной собственностью их авторов.

Список использованных источников и литературы позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность данных, приводимых в тексте; характеризует степень изученности конкретной проблемы автором; представляет самостоятельную ценность, как справочный аппарат для других исследователей.

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

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы по центру слова «Приложение». Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

2.3. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

При написании курсовой работы используется научный стиль изложения, отличающийся использованием специальной терминологии, строгостью и деловитостью.

Пояснительная записка оформляется на компьютере в текстовом редакторе Word. Размер полей: слева – 20 мм, справа – 10 мм, сверху - 20 мм,

снизу - 20 мм. Межстрочный интервал – 1- 1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) - 14; тип шрифта – Times New Roman.

Общий объем работы 40-45 страниц.

Нумерация страниц в проекте сквозная. Первой страницей является титульный лист, второй – лист задания, третий лист - содержание. На странице 1 и 2 номера страниц не проставляются. Номер ставится арабскими цифрами в нижней части страницы, в центре.

Опечатки, описки, графические неточности, обнаруженные в процессе оформления работы, исправлять не допускается. Повреждения листов тестовых документов не допускаются.

В зависимости от содержания текст разбивается на главы. Главы в пределах всей работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце номера.

Главы могут быть разбиты на вопросы.

В таком случае глава 2. «Разработка технологии блюда» состоит из следующих вопросов:

2.1. Требования к сырью для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

2.2. Технологическая обработка сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

2.3. Особенности приготовления разрабатываемой сложной холодной кулинарной продукции

Каждую главу в курсовой работе следует начинать с новой страницы. Названия глав пишутся заглавными буквами, переносы в названиях глав не допускаются.

В тексте записки не допускается:

- применять обороты разговорной речи;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением расшифровок буквенных обозначений, входящих в формулы;

- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и пунктуации;

- использовать в тексте знак (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»).

Если в тексте используются специальные термины и сокращения более трех раз, то непосредственно в тексте приводится расшифровка при первом упоминании, либо при первом упоминании пишется полное название употребляемого сокращения, а в скобках дается ссылка на краткую аббревиатуру, например, пищевые волокна (ПВ).

Результаты основных этапов расчетов оформляются в виде таблиц. Они располагаются в тексте или выносятся на отдельную страницу. Все таблицы должны иметь название и быть пронумерованы. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, точка после номера таблицы не ставится. Переносы в названиях таблиц не допускаются. Нумерация таблиц может быть сквозная или в пределах главы (например, 2.1, 2.2 и т.д.). Названия таблицы отделяются от нее отступом в одну строку.

Текст внутри таблицы оформляют тем же шрифтом, что и в остальной работе, но без использования отступа первой строки. При больших массивах данных текст внутри таблицы может быть выполнен шрифтом на 1-2 пункта меньшим, чем основной текст работы.

Пример оформления таблицы приведен ниже.

Таблица 3– Содержание физиологически ценных пищевых ингредиентов в образцах продукта

Наименование показателя	Значение показателя	
	контроль	опыт
Белки, г	2,3	1,1
Жиры, г	75	50
Углеводы, г	2,8	3,0
Пищевые волокна	-	0,5
Минеральные вещества, мг		
Натрий	508	150

Калий	34,3	31,2
Кальций	33,1	81,3
Магний	12,6	52,8
Фосфор	54,4	33,2
Железо	1,0	1,13
Витамины, мкг		
А	0,64	0,24
В ₁	0,01	0,03
В ₂	0,03	0,03
РР	0,10	0,18

Ссылка на таблицы в основном тексте пояснительной записки обязательны. В целях повышения наглядности и лучшего понимания текста могут быть приведены иллюстрации. Все иллюстрации (графики, схемы, диаграммы) именуют рисунками. Разрешается использовать фотографии, ксерокопии и др.

Иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или нумерацией в пределах раздела. Слово «Рисунок» и его название располагают под иллюстрацией, между номером и названием ставится точка.

3. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Вместе с курсовой работой студент должен подготовить доклад. Общее время доклада составляет 10-15 минут.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности выбранной темы, описания научной проблемы и формулировки цели курсовой работы. Затем в последовательности, установленной логикой работы, требуется раскрыть основное содержание, обращая внимание на наиболее важные главы и результаты. В заключительной части доклада формулируются общие выводы и рекомендации, содержащиеся в курсовой работе.

При защите курсовой работы оценивается:

- содержание курсовой работы,
- оформление работы,
- защита курсовой работы,
- ответы на вопросы.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
2. Указ президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ» от 30.01.2010 г.
3. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от 25.06.2012 № 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ. – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
4. ГОСТ Р 53996 – 2010 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартиформ, 2010 Университетская библиотека ONLINE
5. ГОСТ Р 50764 – 2009 « Услуги общественного питания. Общие требования» 33 – с. М.: Стандартиформ, 2009 Университетская библиотека ONLINE
6. ГОСТ Р 53105 – 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартиформ, 2009 Университетская библиотека ONLINE
7. ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.:
8. Бобренева, И. В. Подходы к созданию функциональных продуктов

питания [Электрон. ресурс] : Учебник для бакалавров / И.В. Бобренева. - Спб.: Интермедия, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»2012. - 471 с. - ЭБС Znanium.com.

9. 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. - ЭБС Znanium.com.

10. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров[Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Г.Г. Дубцов Издательство Академия 2012. – 336 с. - ЭБС Znanium.com.

11. Куликов Д. А.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. - ЭБС Znanium.com.

12. Курочкин А. А.Оборудование перерабатывающих производств: Учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 363 с. - ЭБС Znanium.com.

13. Криштафович, В.И. Физико – химические методы исследования / В.И. Криштафович, С.В. Колобов. – М. : Дашков и К0, 2015. – 2008с.

14. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.: - ЭБС Znanium.com.

15. Маюрникова Л.А., Куракин М.С. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие /Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2012. - 124 с.

16. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

17.Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические

требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

18. Справочник работника общественного питания /Под редакцией М.П.Могильного - М.: Деловая литература, 2011. – 656 с.

19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:/ для предприятий общественного питания / А.И.Здобнов, В.А. Циганенко-М: Лада, 2008 - 677с.

20. Скурихин, И. М., Тутельян, В. А. Таблицы химического состава пищевых продуктов и колорийность российских продуктов питания: / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян, справочник. М.. ДеЛи принт, 2008. – 596 с.

21. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с.

22.Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

23.СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлении и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ
САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет среднего профессионального образования
Кафедра товароведения и технологии общественного питания
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 4
Форма обучения очная

КУРСОВАЯ РАБОТА

Торгаева Инна Андреевна

Тема: Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из
мяса домашней птицы

Научный руководитель Козлова Е.П., преподаватель

Работа допущена к защите
Заведующий кафедрой
Карякина Л.А. _____
« ____ » _____ 20 ____ г.

2018 г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ
САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет среднего профессионального образования
Кафедра товароведения и технологии общественного питания
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

_____ Л.А. Карякина

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ
ПО КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Торгаева Инна Андреевна

1. Тема работы Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из мяса домашней птицы утверждена приказом по институту от _____ № _____

2. Срок сдачи законченной работы _____.

3. Исходные данные к работе: отраслевые стандарты, нормативная документация, учебники и учебные пособия, электронные ресурсы

4. Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

Введение. Теоретический вопрос. Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Разработка рецептуры и технологии сложной холодной кулинарной продукции. Заключение.

Примерное содержание курсовой работы

Введение

Глава 1. Значение и ассортимент бутербродов

1.1. Значение в питании бутербродов

1.2. Ассортимент и классификация бутербродов

Глава 2. Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья для приготовления бутербродов

2.1. Требования к сырью для приготовления бутербродов

2.2. Технологическая обработка сырья для приготовления бутербродов

2.3. Особенности приготовления бутербродов

Глава 3. Разработка рецептуры и технологии бутербродов

3.1 Разработка рецептуры и технологии приготовления бутербродов

3.2 Расчет пищевой и энергетической ценности бутербродов

3.3. Составление технико-технологической карты на разработанный

бутерброд

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Пример составления технологической документации

УТВЕРЖДАЮ

Директор

«__» _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №__

Источник рецептуры: _____

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо
«_____», _____
вырабатываемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Пищевые продукты, используемые для приготовления _____
_____, 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).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
ВЫХОД		

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске _____ должен иметь температуру подачи _____ °С. Реализовать данный продукт необходимо в течение _____ часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – _____

Цвет – _____

Вкус и запах – _____

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078 - 01

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность _____, выход 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТК _____

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: салат «Очаровательная полянка»

Область применения: -

Перечень сырья: свежие огурцы, крабовое мясо, горошек зеленый консервированный, кукуруза сладкая консервированная, корейская морковь, корейская свекла, майонез.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки (нетто), кг	
	брутто	нетто	10 порций	20 порций
Огурцы свежие	38	30	0,30	0,60
Мясо крабовое	30	30	0,30	0,60
Горошек зеленый (конс.)	40	25	0,25	0,50
Кукуруза сладкая (конс.)	40	25	0,25	0,50
Корейская морковь	15	15	0,15	0,30
Корейская свекла	15	15	0,15	0,30
Майонез	10	10	0,10	0,20
ВЫХОД		150		

Технология приготовления: огурцы свежие моют и сортируют по размерам; пожелтевшие, с грубой или горькой кожицей очищают. Подготовленные огурцы нарезают соломкой. Замороженное крабовое мясо размораживают на воздухе, освобождают от упаковки и нарезают ломтиками. Банки с горошком и кукурузой обмывают в горячей воде с добавлением моющих средств, после чего вытирают тканью, затем вскрывают. Если на поверхности консервов имеется потемневший слой, его удаляют. Корейские морковь и свеклу не подвергают какой-либо обработке. Все подготовленные компоненты выкладываются на закусочную тарелку.

Требования к оформлению, подаче и реализации: компоненты выкладываются на закусочной тарелке отдельными горками и подаются, отдельно в соуснике подают майонез.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1. Органолептические показатели

Внешний вид	огурцы нарезаны соломкой, крабовое мясо нарезано ломтиками.
Цвет	светло зеленый, крабового мяса – светло розовый, горошка – зеленый, кукурузы – желтый, моркови – оранжевый, свеклы – темно бордовый.
Вкус	слегка острый.
Запах	свежих и маринованных овощей.
Консистенция	мягкая.

2. Физико-химические показатели

Массовая доля золы, в % (не менее)	1
Массовая доля жира, в % (не менее)	8,5
Массовая доля сухих веществ, в % (не менее)	25
Массовая доля соли, в % (не более)	3

3. Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4
Плесени, КОЕ/г	0,1
Дрожжи, КОЕ/г	0,1
Масса в которой не допускается, г	
БГКП	0,1
Патогенные в т.ч. сальмонеллы	25

4. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж
2,8	3,4	6,5	25,5

