



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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2016

Аверьянова Т.Н., Гусева Т.В., Козлова Е.П.: Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2016. – 40 с.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной 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 товароведения и технологии общественного питания от _____ протокол № ____

Заведующий кафедрой товароведения и технологии общественного питания

Одобрены Научно-методическим советом от _____ протокол №

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.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусматривает выполнение студентом выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы, как правило, носят исследовательский характер.

При выполнении работы большое внимание следует уделять теоретическим вопросам и экспериментальным исследованиям, связанным с разработкой новых блюд и изделий, использованием инновационных технологий. На основе выполненных исследований должны формулироваться конкретные рекомендации по использованию полученных результатов в практике работы предприятий общественного питания.

Выполнение выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- содержание выпускной квалификационной работы;
- оформление работы;
- презентация выпускной квалификационной работы на защите;
- ответы на вопросы.

2. ТЕМАТИКА, СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

После выбора темы и изучения необходимой литературы по выбранной теме, студент определяет объекты исследования, разрабатывает календарный план выполнения работы с учетом места прохождения преддипломной практики и возможности получения на ней необходимых материалов.

В календарном плане предусматриваются следующие этапы:

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

Руководитель должен осуществлять контроль за ходом и своевременностью выполнения задания, а также информировать кафедру о степени готовности работы к защите.

Посещение консультаций является для студента обязательным. Во время консультаций обсуждаются возникшие у студента вопросы, анализируются собранные материалы, даются указания относительно общего направления работы, а также сбора дополнительного материала. Руководитель обеспечивает правильное направление работы и помогает студенту в самостоятельном решении основных (особенно новых, оригинальных) вопросов, проверяет выполнение работы (по частям и в целом).

Выпускную квалификационную работу студент должен сдать для проверки

руководителю не позднее, чем за 10 дней до установленных сроков защиты.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается кафедрой, осуществляющей руководство квалификационными работами, **и утверждается Ученым советом института**. Студенты выбирают темы самостоятельно с уведомлением преподавателя о названии выбранной темы, либо по рекомендации руководителя.

Выполненная надлежащим образом и оформленная, согласно требованиям, выпускная квалификационная работа представляется в установленные заданием сроки руководителю. В отзыве руководителя дается оценка полноты раскрытия темы, правильности оформления, соблюдения сроков выполнения.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (дипломных проектов):

1. Разработка рецептуры и технологии полуфабрикатов из мяса на материалах предприятия питания
2. Разработка рецептуры и технологии полуфабрикатов из рыбы на материалах предприятия питания
3. Разработка рецептуры и технологии полуфабрикатов из мяса домашней птицы на материалах предприятия питания
4. Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из мяса на материалах предприятия питания
5. Разработка рецептуры и технологии сложного салата на материалах предприятия питания
6. Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из рыбы на материалах предприятия питания
7. Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из мяса домашней птицы на материалах предприятия питания
8. Разработка рецептуры и технологии сложного второго блюда из говядины на материалах предприятия питания

9. Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из нерыбного водного сырья на материалах предприятия питания
10. Разработка рецептуры и технологии сложного холодного соуса на материалах предприятия питания
11. Разработка рецептуры и технологии сложного бутерброда на материалах предприятия питания
12. Разработка рецептуры и технологии сложного заправочного супа на материалах предприятия питания
13. Разработка рецептуры и технологии сложного сладкого соуса на материалах предприятия питания
14. Разработка рецептуры и технологии сложного горячего блюда из овощей на материалах предприятия питания
15. Разработка рецептуры и технологии сложного горячего блюда из рыбы на материалах предприятия питания
16. Разработка рецептуры и технологии сдобного хлебобулочного изделия на материалах предприятия питания
17. Разработка рецептуры и технологии изделия из пряничного теста на материалах предприятия питания
18. Разработка рецептуры и технологии хлебобулочного изделия с использованием нетрадиционного сырья на материалах предприятия питания
19. Разработка рецептуры и технологии сложного кондитерского изделия из миндально - орехового теста на материалах предприятия питания
20. Разработка рецептуры и технологии сложных пирожных из бисквитного теста на материалах предприятия питания
21. Разработка рецептуры и технологии сложного торта из бисквитного теста на материалах предприятия питания
22. Разработка рецептуры и технологии сложного блюда из мясной рубленой массы на материалах предприятия питания
23. Разработка рецептуры и технологии сложного пирожного из песочного теста на материалах предприятия питания

24. Разработка рецептуры и технологии сложного холодного десерта на материалах предприятия питания
25. Разработка рецептуры и технологии сложного горячего десерта на материалах предприятия питания
26. Разработка рецептуры и технологии сложных горячих блюд из рыбы на примере предприятия питания
27. Разработка рецептуры и технологии сложного второго блюда из припущенной телятины на материалах предприятия питания
28. Разработка рецептуры и технологии сложного творожного десерта на материалах предприятия питания
29. Разработка рецептуры и технологии сложного тушеного блюда из мяса домашней птицы на материалах предприятия питания
30. Разработка рецептуры и технологии сложного запеченного блюда из свинины на материалах предприятия питания

2.2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и графического материала.

Пояснительная записка для работы практического характера включает следующие разделы:

Титульный лист

Задание

Содержание

Введение

1 Теоретический вопрос

2 Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления кулинарных изделий (по теме). Расчет пищевой и энергетической ценности.

3 Разработка технологической документации на кулинарные изделия.

Характеристика цеха для приготовления сложной кулинарной продукции (по

теме)

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Графическая часть выпускной квалификационной работы должна быть представлена:

- технологической схемой приготовления блюда;

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

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

Задание является вторым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, приведенной в Приложении Б.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов, пример оформления содержания приведен в приложении В.

В введении обосновывается выбор темы, ее актуальность; формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Введение должно составлять 2-3% всего объема выпускной 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 блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме.

2. Разработка технологии блюда

Данный раздел состоит из следующих подразделов:

2.1. Организационная характеристика предприятия питания

2.2. Выбор аналога

- 2.3. Товароведная характеристика сырья для приготовления разрабатываемого блюда
- 2.4. Разработка технологиеразрабатываемого блюда
- 2.5. Разработка рецептуры и оценка пищевой и энергетической ценности нового блюда или изделия
- 2.6. Составление технологических схем наразрабатываемые блюда.

2.1.ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

В данном подразделе дается организационная характеристика предприятия питания, где проводятсяэкспериментальные исследования, связанные с разработкой новых блюд и изделий, использованием инновационных технологий.

2.2.ВЫБОР АНАЛОГА

Данный подраздел следует начинать так: В качестве аналога нами были выбраны гарниры для вторых блюд из свинины (по теме) из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий(привести выходные данные используемого сборника):

№ 752. Фасоль отварная с томатом и луком,

№ 755 Макароны отварные с овощами,

№774 Капуста, тушенная с яблоками.

Ниже привести рецептуры этих блюд (не менее трех).

№ 752. Фасоль отварная с томатом и луком

	Брутто	Нетто
Масса отварных бобовых №430	-	840
Томатное пюре	100	100
Лук репчатый	100	84
Маргарин столовый	50	50
Выход	-	1000

№ 755 Макароны отварные с овощами

	Брутто	Нетто
--	--------	-------

Масса отварных макарон №442	-	75
Маргарин столовый или масло		20
сливочное для заправки макарон	120	
Морковь	138	110/75
Лук репчатый	100	84/42
Перец сладкий	100	75
Томатное пюре	80	80
Масло сливочное для		40
пассерования овощей	40	
Выход	-	1000

№774 Капуста тушеная с яблоками

	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	1313	1050
Яблоки	286	200
Сахар	15	15
Маргарин столовый или масло		
сливочное	80	80
Мука пшеничная	10	10
Выход	-	1000

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

2.3. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

В подразделе «характеристика сырья» 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 работы дается обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; определяется выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий.

При разработке технологии приготовления блюд необходимо обосновать технологические режимы производства и хранения полуфабрикатов,

производства готовой продукции.

Необходимо объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико-химическими и биохимическими процессами, происходящими в полуфабрикатах при переработке.

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

2.4. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ РАЗРАБАТЫВАЕМОГО БЛЮДА

В данном подразделе следует указать, почему выбраны эти блюда в качества аналогов и чем на ваш взгляд они не отвечают современным требованиям, предъявляемым к продуктам питания.

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

Далее привести рецептуры новых блюд (не менее трех). Например:

Капуста тушеная с шампиньонами

	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	198	158
Уксус 3 %-ный	4,4	4,4
Сахар	15	15
Кулинарный жир	5	5
Томатное пюре	8,3	8,3
Морковь	3,3	2,8
Лук репчатый	6,7	5,6
Лавровый лист	0,01	0,01
Перец	0,02	0,02
Мука пшеничная	1,6	1,6
Сахар	4,4	4,4
Грибы шампиньоны	36,6	27,7
Масло растительное	2,7	2,7
Выход	-	150

2.5. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НОВОГО БЛЮДА ИЛИ ИЗДЕЛИЯ

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

При расчёте химических показателей (содержание сухих веществ, влаги и т. п.), а так же пищевой (белков, жиров и углеводов), минеральных веществ, витаминов используют формулу:

$$W_{\text{т}} = (W_1 * n_1 + W_2 * n_2 + \dots + W_n * n_n) / 100,$$

где:

$W_{\text{т}}$ - искомая величина влажности, белков, жиров, углеводов и т.д.

W_1, W_2, W_n - содержание влаги (белка, жира или др.) в полуфабрикатах, входящих в состав 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.

Блюдо может состоять из нескольких отдельных компонентов (например, песочное пирожное, отделанное белковым кремом). В этом случае химические показатели рассчитываются на каждый продукт (отдельно на песочный полуфабрикат, отдельно на белковый крем).

По такой же методике рассчитывается содержание витаминов и микроэлементов.

Энергетическую ценность блюда (изделия) определяют по формуле:

$$X = 4,0Б + 4,0У + 9,0Ж$$

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 блюде (изделии), г.

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

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

Таблица1- Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

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

Проводится расчет пищевой и энергетической ценности разработанного блюда или кулинарного изделия и его прототипа, затем дается сравнительный анализ.

В этом же разделе рассчитывается калькуляция блюда и прототипа, проводится сравнение их стоимости.

2.6.СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СХЕМ

При выполнении выпускной квалификационной работы составляется три технологические схемы приготовления блюд. Схемы составляются в виде прямоугольников и линий, показывающих последовательность процессов с указанием температуры и времени тепловой обработки. Также можно привести фотографии разработанных блюд. Пример составления технологической схемы приведен в Приложении Г.

3.РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА РАЗРАБАТЫВАЕМОЕ БЛЮДО

Данный раздел состоит из следующих подразделов:

3.1.Составление акта контрольной проработки на блюдо

3.2.Разработка технологической карты на блюдо

3.3.Разработка технико-технологической карты на блюдо

3.4.Организация рабочего места по приготовлению блюда

Пример составления технологической документации приведен в приложении Д.

3.1. СОСТАВЛЕНИЕ АКТА КОНТРОЛЬНОЙ ПРОРАБОТКИ БЛЮДА

Путем контрольных проработок проводится разработка новых, фирменных блюд и изделий. При этом определяется рациональность закладки продуктов, уточняются технология приготовления блюда, правила его оформления, подачи, дается характеристика блюда по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) и рассчитывается пищевая и энергетическая ценность блюда.

Кратность проведения контрольных проработок в данном случае определена СТБ 1210-2000 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению». Так, контрольные проработки новых, фирменных блюд должны проводиться не менее 3 раз по 10 порций, кулинарных изделий - не менее 3 раз по 3 кг продукции, мучных кондитерских и булочных изделий - не менее 5 раз с выходом одной партии изделий 10 кг или 100 единиц штучных изделий.

Контрольные проработки проводятся комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контрольной проработки оформляются актом установленной формы, который подписывается членами комиссии. Дополнительного утверждения акта руководителем предприятия не требуется.

Акт контрольной проработки является основанием для составления технологической карты и формирования цены блюда, изделия. При проведении контрольных проработок по определению потерь, при технологической обработке пересмотр технологических карт на блюда с использованием данных продуктов не производится, если это не влияет на

выход готового изделия. При этом в технологической карте должно быть указано, что норма вложения данного вида продукта по весу брутто определяется путем контрольных проработок.

Необходимо составить три акта контрольной проработки на разработанные блюда.

3.2. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

Необходимо составить три технологические карты на блюда из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

3.3. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

В технико-технологической карте приводят рецептуру, технологию приготовления, правила оформления и подачи, органолептические и физико-химические показатели качества, пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия), 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.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Оформление, подача, реализация и хранение» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие

на безопасность блюда (изделия)

Готовое блюдо (изделие) взвешивают после остывания при температуре 40°C – блюда (изделия) отпускаемые в горячем виде (супы, горячие блюда), при температуре 14°C - блюда (изделия), отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные блюда, сладкие блюда и т.п.)

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.

3.4.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮДА

В этом разделе должны быть отражены следующие вопросы:

- назначение данного цеха, его взаимосвязь со складскими помещениями;
- условия, обеспечивающие создание соответствующего микроклимата в проектируемом цехе;
- краткая характеристика оборудования цеха и принцип его размещения;
- организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда;
- режим работы цеха и организация труда.

Подбор оформляется в виде таблицы.

Таблица 2 - Подбор технологического оборудования

Вид оборудования	Производительность, мощность по нормам	Тип, марка, производительность по мощности по каталогу	Кол-во единиц	Габариты		
				Длина £	Ширина в	Высота Н
Механическое						

Тепловое						
Холодильное						

Необходимо дать характеристику рабочего места повара изучаемого цеха по следующим признакам: назначение рабочего места; его внешняя и внутренняя планировка; размещение технических и других средств и орудий труда; схема перемещения грузов на рабочем месте; обеспеченность посудой, инструментами, инвентарем; техническое состояние оборудования, санитарное состояние рабочего места; обеспеченность технологическими и калькуляционными картами, схемой разуба и т.д.; транспортное обслуживание рабочего места; организация удаления отходов; рациональность применяемых методов выполнения отдельных операций и работы в целом, анализ однородных, часто повторяющихся операций и движений в целях выяснения возможности их совершенствования и механизации; наличие естественного и искусственного освещения; температура окружающей среды; размер рабочей зоны.

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

Приложения оформляются как продолжение выпускной квалификационной работы на последующих листах. В тексте дипломной 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 ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

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

Пояснительная записка оформляется на компьютере в текстовом редакторе Word. Размер полей: слева – 30 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 - TimesNewRoman.

Общий объем работы 60-65 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, исправляться не допускается. Повреждения листов тестовых документов не допускаются.

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

Разделы могут быть разбиты на подразделы. Например, выпускная квалификационная работа имеет порядковую нумерацию в пределах раздела.

В таком случае раздел 2 «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БЛЮДА» включает подразделы: «2.1 Выбор аналога». «2.2 Обоснование ингредиентного состава нового блюда» и т.п.

Каждый раздел любой работы следует начинать с новой страницы. Названия разделов пишутся заглавными буквами, переносы в названиях разделов 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 раздела (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 выпускной квалификационной работой в итоговую экзаменационную комиссию студент представляет отзыв научного руководителя и рецензию.

Выпускник должен подготовить доклад. Общее время доклада составляет 10-15 минут.

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

Доклад по выпускной квалификационной работе может сопровождать презентация, выполненная в Microsoft Office PowerPoint.

Назначение презентации – акцентировать внимание членов экзаменационной комиссии на результатах, полученных студентом при выполнении выпускной квалификационной работы. В презентацию включаются графики, диаграммы, таблицы и другие данные, характеризующие результаты работы. Доклад должен быть увязан с иллюстрированным материалом.

Не допускается представление на защиту демонстрационных материалов, которые непосредственно не связаны с текстом доклада, отсутствуют в тексте работы.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- содержание выпускной квалификационной работы,
- оформление работы,
- презентация выпускной квалификационной работы на защите,
- 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^о»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^о», 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^о», 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 К^о, 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 рецептов 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.. ДеЛипринт, 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, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

ПРИЛОЖЕНИЕ А

**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

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Торгаева Инна Андреевна

Тема: Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из мяса домашней птицы на материалах предприятия питания

Научный руководитель Козлова Е.П., преподаватель

Работа допущена к защите
Заведующий кафедрой
Тимошина М.Н. _____
« ____ » _____ 20 ____ г.

2016г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**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

_____ М.Н.Тимошина

« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Торгаева Инна Андреевна

1. Тема работы Разработка рецептур и технологии вторых блюд из баранины утверждена приказом по институту от _____ № _____
2. Срок сдачи законченной работы _____.
3. Исходные данные к работе: отраслевые стандарты, нормативная документация, учебники и учебные пособия, материалы производственной практики (преддипломной), электронные ресурсы
4. Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)
Введение. Теоретический вопрос. Разработка технологии блюда. Расчет пищевой и энергетической ценности, калькуляция. Составление технологических схем. Разработка технологической документации на кулинарные изделия. Характеристика цеха для приготовления сложной кулинарной продукции.
5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)
Технологическая схема приготовления блюда. Техничко-технологическая карта.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

на тему: Разработка рецептуры и технологии сложного холодного блюда из мяса домашней птицы на материалах предприятия питания

Обучающаяся Торгаева Инна Андреевна

Факультета среднего профессионального образования

Курса 4 формы обучения очной

Наименование разделов и этапов выполнения ВКР	Сроки выполнения этапов работы	Примечания
1. Подбор и предварительное знакомство с литературой		
2. Составление плана работы и согласование его с руководителем		
3. Поэтапное написание текста ВКР		
3.1. Введение		
3.2. Теоретический вопрос.		
3.3. Разработка технологии блюда		
3.4. Расчет пищевой и энергетической ценности, калькуляция.		
3.5. Составление технологических схем		
3.6. Разработка технологической документации на кулинарные изделия		
3.7. Характеристика цеха для приготовления сложной кулинарной продукции		
3.8. Заключение		
4. Оформление пояснительной записки, технологической документации, графиков, схем, подписи консультантов		
5. Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя		
6. Получение отзыва руководителя, печать титульного листа, передача работы на рецензирование,		
7. Получение рецензии. Передача завершённой работы с отзывом и рецензией на выпускающую кафедру		
8. Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)		

9. Защита ВКР

Обучающийся

Торгаева И.А. _____

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель

Козлова Е.П. _____

« ____ » _____ 20__ г.

Примерное содержание выпускной квалификационной работы

Введение

Глава 1. Характеристика и особенности приемов технологической

обработки сырья для приготовления второго блюда из говядины

1. Товароведная характеристика сырья для приготовления второго блюда из говядины

1.2. Механическая и кулинарная обработка сырья для приготовления второго блюда из говядины

1.3. Характеристика второго блюда из говядины

1.4. Требования к качеству второго блюда из говядины

Глава 2. Разработка технологии второго блюда из говядины

2.1. Организационная характеристика предприятия питания

2.2. Выбор аналога второго блюда из говядины

2.3. Обоснование рецептуры нового блюда или изделия

2.4. Составление технологических схем

2.5. Расчет пищевой и энергетической ценности второго блюда из говядины

Глава 3. Разработка технологической документации на второе блюдо из говядины

3.1. Составление акта контрольной проработки второго блюда из говядины

3.2. Разработка технологической карты на второе блюдо из говядины

3.3. Разработка технико-технологической карты

Глава 4. Организация работы производственного цеха для приготовления второго блюда из говядины

4.1. Характеристика производственного цеха для приготовления второго блюда из говядины

4.2. Характеристика рабочего места для приготовления второго блюда из говядины. Подбор оборудования и инвентаря

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
Пример составления технологической схемы блюда



ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Пример составления технологической документации

УТВЕРЖДАЮ

Директор

« ____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Источник рецептуры: _____

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо
 « _____ », _____

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 _____

Акт

контрольной проработки блюда, изделия

ООО «ТорГрад»

«15» мая 2015

Место проведения

Дата

Комиссия в составе:

Ответственный разработчик

И.А. Торгаева /роспись/

Инженер-технолог

Д.В. Кузьмин/ роспись /

Зав. Производством

Р.Ю. Скрипников/ роспись /

Проведено контрольное приготовление блюда: «*Капуста тушеная с шампиньонами*».

Для контрольной проработки взято: капуста свежая, уксус 3 %-ный, кулинарный жир, томатное пюре, морковь, петрушка, лук репчатый, лавровый лист, перец, мука, сахар, грибы шампиньоны, масло растительное.

Наименование сырья	Вес брутто	% отходов при холодной обработке	Вес нетто	Вес п/ф	Потери при тепловой обработке	Вес готовой продукции, выход блюда, изделия
Капуста тушеная с шампиньонами				220,5 3	70,53	150
<i>Капуста свежая</i>	198	40	158			
<i>Уксус 3 %-ный</i>	4,4	-	4,4			
<i>Растительное масло</i>	5	-	5			
<i>Томатное пюре</i>	8,3	-	8,3			
<i>Морковь</i>	3,3	0,5	2,8			
<i>Лук репчатый</i>	6,7	1,1	5,6			
<i>Лавровый лист</i>	0,01	-	0,01			
<i>Перец</i>	0,02	-	0,02			
<i>Мука пшеничная</i>	1,6	-	1,6			
<i>Сахар</i>	4,4	-	4,4			
<i>Грибы шампиньоны</i>	36,6	8,9	27,7			
<i>Масло растительное</i>	2,7	-	2,7			

Технология приготовления: *Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 % к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют*

пассированные, нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Свежие грибы, нарезанные дольками, жарят до готовности. Подготовленные грибы смешивают с тушеной капустой и тушат до готовности.

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: салат «Очаровательная полянка»

Область применения: ресторан

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	слега 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