

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Трубина Ирина Александровна

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы
для студентов бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент

Садовой Владимир Всеволодович. доктор тех. наук, профессор кафедры
товароведения и технологии общественного питания
(Ставропольский институт кооперации (филиал Белгородского университета
кооперации, экономики и права),

Технология продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по
выполнению курсовой работы для студ. бакалавриата по напр. подгот.
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /
И. А. Трубина – Ставрополь,. – 24 с.

Учебно-методическое пособие является руководством по выполнению
курсовой работы для дисциплины «Технология продукции общественного
питания». В пособии представлены учебно-методические материалы по
выполнению курсовой работы, включающие содержание разделов текстовой
части, описание ее построения и изложения, порядок защиты.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 4 |
| 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ | 6 |
| 2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ | 8 |
| 3 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ..... | 13 |
| БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК..... | 15 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А | 17 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б..... | 19 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В..... | 20 |

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее пособие по выполнению курсовой работы (КР) по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предназначено для обучающихся в бакалавриате ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основная задача общественного питания – наиболее полное удовлетворение потребностей населения в высококачественных и разнообразных блюдах, повышение культуры потребления за счет совершенствования технологии производства, а также улучшение качества готовой продукции и сокращение отходов и потерь.

Предприятия общественного питания выпускают огромный ассортимент полуфабрикатов и готовых продуктов из разнообразного сырья. При оценке их работы определяющими факторами служат качество пищи и соблюдение установленного ассортимента продукции и товаров.

Целью освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является формирование знаний умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии продукции общественного питания, с учетом рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Освоение дисциплины предполагает:

- изучение технологических и физико-химических процессов производства продукции общественного питания, научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции общественного питания;

- приобретение профессиональных практических навыков организации и осуществления технологического процесса производства, разработки мероприятий по совершенствованию технологии продукции общественного питания;

- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в том числе самостоятельного) изучения технологии продукции общественного питания для осуществления различных процессов на предприятиях общественного питания.

Выполнение курсовой работы студентом предполагает комплексное использование знаний, полученных при освоении дисциплины, и направлено на формирование умений и навыков в области технологии продукции общественного питания, а именно:

уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии продукции общественного питания;

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в технологии продукции общественного питания;

владеть:

- технологическими процессами производства продукции общественного питания.

Основной целью курсовой работы является закрепление полученных теоретических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии продукции общественного питания, включающее характеристику технологического процесса, технологические принципы производства кулинарной продукции, разработку плана меню или ассортимента полуфабрикатов, составление технико-технологической карты и сводной продуктовой ведомости, описание изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда/полуфабрикатов, санитарно-гигиенических требований к сырью и готовой продукции, к способам обработки продуктов/продукции.

Курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» выполняется в шестом семестре. Студенты, не выполнившие и не защитившие курсовую работу, к экзамену по дисциплине не допускаются.

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Руководство курсовой работой осуществляется преподавателем кафедры технологии продуктов питания и заключается в консультациях, контроле качества и хода поэтапного выполнения работы студентом.

Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- ✓ консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения разделов курсовой работы;
- ✓ рекомендации студенту в подборе необходимой литературы и фактического материала; контроль хода выполнения курсовой работы;
- ✓ руководство курсовой работой начинается с выдачи задания на ее выполнение и продолжается в форме консультаций по выбранной теме.

Работа над курсовой работой является творческим, самостоятельным видом учебного процесса. Студент несет полную ответственность за полученные результаты, принятые решения и окончание работы в назначенный срок.

В ходе выполнения курсовой работы студент:

- дает характеристику технологического процесса на предприятии;
- описывает технологические принципы производства кулинарной продукции, используемые на предприятии;
- разрабатывает план-меню или ассортимент полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- составляет две технико-технологические карты на разработанные блюда/продукты;
- составляет сводную продуктовую ведомость;
- описывает изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда/полуфабрикатов;
- описывает санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции;
- описывает санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов/продукции.

Темы курсовой работы предлагаются студентом самостоятельно, как основа будущей выпускной квалификационной работы (ВКР) и связанного с ней направления научных исследований, но могут быть предложены преподавателем или рекомендованы предприятием.

Для обучающихся по заочной форме целесообразно выбирать тему, близкую по характеру его профессиональной деятельности (при работе по специальности).

Примерные варианты тем указаны в нижеприведенной табличной форме (таблица 1). Можно по согласованию с руководителем курсовой работы сформулировать свою тему.

Работать над КР рекомендуется поэтапно, по составленному обучающимся и согласованному с преподавателем плану-графику выполнения КР.

Таблица 1 – Варианты тем курсовой работы

| № п/п | Примерная формулировка темы |
|--|---|
| Студентами модуля «Организация общественного питания» | |
| 1 | Разработка технологической программы молодежного кафе на 20 мест |
| 2 | Разработка технологической программы детского кафе на 30 мест |
| 3 | Разработка технологической программы летнего кафе на 25 мест |
| 4 | Разработка технологической программы ресторана русской кухни на 60 мест |
| 5 | Разработка технологической программы ресторана китайской кухни на 100 мест |
| 6 | Разработка технологической программы ресторана индийской кухни на 75 мест |
| 7 | Разработка технологической программы кафе белорусской кухни на 65 мест |
| 8 | Разработка технологической программы кафе быстрого обслуживания на 45 мест |
| 9 | Разработка технологической программы пельменной на 55 мест |
| 10 | Разработка технологической программы гриль-бара на 40 мест |
| Студентами модуля «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий» | |
| 11 | Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из мяса |
| 12 | Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из птицы |
| 13 | Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы |
| 14 | Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из растительного сырья |
| 15 | Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из мяса |
| 16 | Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из птицы |

| | |
|----|---|
| 17 | Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из рыбы |
| 18 | Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из растительного сырья |
| 19 | Разработка технологической программы цеха по производству кондитерских изделий |
| 20 | Разработка технологической программы цеха по производству десертов |

2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1 Элементы курсовой работы

Курсовая работа включает в себя только текстовую часть.

Структурными элементами текстовой части курсовой работы являются:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист

Титульный лист является первой страницей курсовой работы и служит источником информации для обработки и поиска документа. Титульный лист курсовой работы оформляется в соответствии с приложением А.

Содержание

В элементе «Содержание» приводят порядковые номера и заголовки разделов (при необходимости – подразделов) курсовой работы, обозначения и заголовки ее приложений. При этом после заголовка каждого из указанных структурных элементов приводится номер страницы курсовой работы, на которой начинается данный структурный элемент.

В элементе «Содержание» номера подразделов приводятся после абзацного отступа, равного двум знакам относительно номеров разделов.

В элементе «Содержание» после обозначения приложений в скобках указывают их статус (обязательное, рекомендуемое, справочное).

В элементе «Содержание» при необходимости продолжения записи заголовка раздела или подраздела на второй (последующей) строке его начинают на уровне начала этого заголовка на первой строке, а при продолжении записи заголовка приложения – на уровне записи обозначения этого приложения.

Элемент «Содержание» размещается после титульного листа, начиная с новой полосы страницы. При этом слово «Содержание» записывается в верхней части страницы, на которой начинается введение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом. Оформляется содержание в соответствии с приложением Б.

Введение

В элементе «Введение» обосновывается выбор темы (указывается значение данного предприятия для населения, наличие сырьевой базы и др. информация, позволяющая раскрыть выбор темы).

Введение целесообразно дорабатывать после выполнения основной части работы, так как в данном случае появляется возможность более точно и ясно определить актуальность темы, цель и задачи исследования, отразить собственные подходы к их решению.

Текст введения не делят на структурные элементы (пункты и подпункты и т.п.). По объему введение, как правило, не должно превышать 1–2 с.

Элемент «Введение» размещается на следующей странице (страницах) после страницы, на которой заканчивается элемент «Содержание». При этом слово «Введение» записывается в верхней части страницы, на которой начинается введение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяется полужирным шрифтом.

Основная часть

Элемент «Основная часть» оформляют в виде разделов, подразделов (при

необходимости – пунктов и подпунктов), состав и содержание которых устанавливаются с учетом требований раздела 2 настоящих методических указаний.

Изложение разделов курсовой работы элемента «Основная часть» – в соответствии с требованиями раздела 2.2 настоящих методических указаний.

Заключение

В элементе «Заключение» приводятся выводы по содержанию курсовой работы в целом, конкретные предложения и практические рекомендации по рассмотренным (исследованным) вопросам, возможные направления их дальнейшего развития.

Текст заключения не делят на структурные элементы (пункты и подпункты и т.п.). По объему заключение, как правило, не должно превышать 1–2 с.

Элемент «Заключение» размещается на следующей странице (страницах) после страницы, на которой заканчивается элемент «Основная часть». При этом слово «заключение» записывается в верхней части страницы, на которой начинается заключение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяется полужирным шрифтом.

Список использованных источников

В элементе «Список использованных источников» включаются только те библиографические источники, которые использовались при написании работы. Элемент «Список использованных источников» помещается в конце курсовой работы перед элементом «Приложение».

Расположение в списке использованных библиографических источников допускается по алфавиту или в порядке упоминания источника по тексту. Указывается библиографический источник в тексте в квадратных скобках согласно его нумерации в библиографическом списке.

Пример – [4, 10, 48].

Библиографическое описание источника оформляется по ГОСТ 7.0.100-2018.

Приложения

Материалы, дополняющие основную часть курсовой работы, оформляются в виде приложений. В приложениях целесообразно приводить графический материал большого объема и / или формата, таблицы большого формата, методы расчетов описания и характеристики оборудования и т.д.

Приложения обозначаются прописными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ), которые приводятся после слова «Приложение».

2.2 Содержание курсовой работы

Введение

- 1 Характеристика технологического процесса
- 2 Технологические принципы производства кулинарной продукции
- 3 Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов
- 4 Техничко-технологическая карта
- 5 Сводная продуктовая ведомость
- 6 Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов
- 7 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции
- 8 Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции

Заключение

Введение – обосновывается выбор темы.

Во введении дается краткая характеристика типа разрабатываемого предприятия, приводится актуальность темы, цель и задачи курсовой работы.

В разделе 1 «Характеристика технологического процесса» приводится технологическая схема процессов приготовления и ее описание от приема сырья до готовой продукции, дается характеристика применяемых способов обработки сырья и полуфабрикатов.

В разделе 2 «Технологические принципы производства кулинарной продукции» приводятся принципы производства и дается характеристика их

использования на заданном предприятии.

В разделе 3 «Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов» студенты составляют расчетное меню исходя из ассортиментного минимума заданного типа предприятия / обосновывают и приводят ассортимент полуфабрикатов. Производится расчет количества потребителей по дневной оборачиваемости места в зале, а также расчет количества блюд. На основании проведенных расчетов составляется таблица – План меню / рецептуры полуфабрикатов. Пример оформления таблицы, составления и описания технологической схемы приведен в приложении В

В разделе 4 «Технико-технологическая карта» в соответствии с требованиями ГОСТ составляется ТТК на два фирменных блюда (пример оформления см. в приложении В).

Раздел 5 «Сводная продуктовая ведомость» это расчет количества сырья, продуктов, необходимых для производства заданного количества блюд или изделий. Основан на производственной программе предприятия.

В разделе 6 «Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов» описываются основные изменения, происходящие в продуктах (сырье, полуфабрикатах) при приготовлении фирменного блюда / изделия.

В разделах 7 «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции» и 8 «Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции» приводятся требования, действующие на заданном предприятии общественного питания, в соответствии с СанПиНом. В заключении обобщается проделанная работа с соответствующими выводами и предложениями.

Содержащиеся в заключении выводы должны соответствовать поставленным во введении цели и задачам.

2.3 Общие требования к оформлению

Курсовая работа оформляется машинным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с соблюдением следующих размеров полей: при вертикальном расположении текста – с левой стороны – 30, справа – 15, сверху и снизу – 20 мм; при горизонтальном расположении текста – верхнее – 30, правое, левое и нижнее – не менее 10 мм.

Абзацный отступ 1,25 мм должен быть одинаковым по всему тексту. Текст выравнивается по ширине, используют гарнитуру шрифта Times New Roman, размером 12 и автоматический перенос.

Нумерация страниц курсовой работы проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу листа, начиная со следующего за титульным листом с цифры 2. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется.

В зависимости от особенностей курсовой работы ее положения излагаются в виде текста, таблиц, графического материала (рисунков, схем, диаграмм) или их сочетаний.

3 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

К защите курсовой работы допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме.

Оценка курсовой работы осуществляется в два этапа.

Первый этап – после проверки работы, второй этап – после ее защиты. Для защиты курсовой работы студент должен подготовить пояснительную записку, а также представить устное сообщение с возможным представлением электронной презентации (по желанию) в течение 5 мин и ответить на вопросы. При защите студент получает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей системе оценок и критериям их выставления (таблица 3).

Таблица 3 – Критерии оценивания

| Показатель оценивания | Критерий оценивания | Оценка |
|---------------------------------------|---|--------|
| Теоретическая и практическая ценность | Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность | 5 |
| | Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане | 4 |
| | Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию | 3 |
| | Полученные результаты или решение задачи не являются верными | 2 |
| Содержание работы | Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы | 5 |
| | Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично | 4 |
| | Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно | 3 |
| | Содержание работы не раскрывает заявленную тему. | 2 |
| Использование источников | Общее количество используемых источников 20 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ | 5 |
| | Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата | 4 |
| | Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников | 3 |
| | Изучено малое количество литературы. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ | 2 |
| Качество защиты | Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию | 5 |
| | Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы | 4 |
| | Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы | 3 |
| | Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы | 2 |

Результат защиты курсовой работы учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839> (дата обращения: 17.12.2020). – Текст: электронный.

2. Технология продукции общественного питания: учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 336 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> (дата обращения: 17.12.2020). – Текст: электронный.

3. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания: в 2 ч. / О. Н. Анохина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ. – 2017. – Ч. 1. – 146 с.

Дополнительная литература

4. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 - Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с.

5. Бессмертная, И. А. Технология продуктов питания из растительного сырья: учеб. пособие для студ. вузов по напр. - Технология продуктов питания (260100.68 и 260100.62): в 2 ч. / И. А. Бессмертная. – Калининград: КГТУ, 2008. – Ч. 1: Технология макарон и мучных кондитерских изделий. – 119 с.

6. Бессмертная, И. А. Технология продуктов питания из растительного

сырья: учеб. пособие для студентов вузов по направлению - Технология продуктов питания (260100.68 и 260100.62): в 2 ч. / И. А. Бессмертная. – Калининград: КГТУ, 2008. – Ч. 2: Технология сахарных кондитерских изделий. – 208 с.

7. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика: метод. указ. к лаб. раб. по дисц. спец. "Пр-во полуфабрикатов и кулинар. продукции из сырья живот. происхождения" для студ. вузов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / О. Н. Анохина. – Калининград: КГТУ, 2007. – 76 с.

8. Ковалев, А. И. Технология приготовления пищи: учеб. / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; ред. М. А. Николаева. – Москва: Деловая литература, 2005. – 467 с.

9. Технология продукции общественного питания: в 2 т.: учебник / В. И. Хлебников, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева; ред. А. С. Ратушный. – Москва: Мир: Колос, 2003. – Т. 1: Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. – 352 с.

10. Технология продукции общественного питания: в 2 т.: учебник / Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев, Г. Н. Ловачева; ред. А. С. Ратушный. – Москва: Мир: Колос, 2003. – Т. 2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских и булочных изделий. – 416 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – Санкт-Петербург: Профессия, 2001. – 688 с.

12. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2008. – 106 с.

13. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с.

14. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Т. Г. Родина. – Москва, 2004. – www.rea.ru/sens/

15. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина [и др.]. – Москва, 2000. – 415 с.

16. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник / А. М. Ершов [и др.]. – Москва: КОЛОС, 2010. – 1063 с.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии» – <http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykhelektronnykh-dokume>

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно – аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования – <http://elibrary.ru>

РОССТАНДАРТ – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – www.gost.ru

База данных рецептов – Электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания – <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист курсовой работы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

КУРСОВАЯ РАБОТА на тему

**по дисциплине
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
»**

Выполнил:

Студент:

Руководитель:

«__» _____ 20__ г

Ставрополь, 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Содержание

| | |
|--|----|
| Введение | 3 |
| 1 Характеристика технологического процесса | 4 |
| 2 Технологические принципы производства кулинарной продукции | 8 |
| 3 Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов | 10 |
| 4 Техничко-технологическая карта | 18 |
| 5 Сводная продуктовая ведомость | 23 |
| 6 Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов | 30 |
| 7 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции | 34 |
| 8 Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции | 37 |
| Заключение | 39 |
| Список использованных источников | 40 |
| Приложение | 42 |

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примеры оформления отдельных элементов в курсовой работе

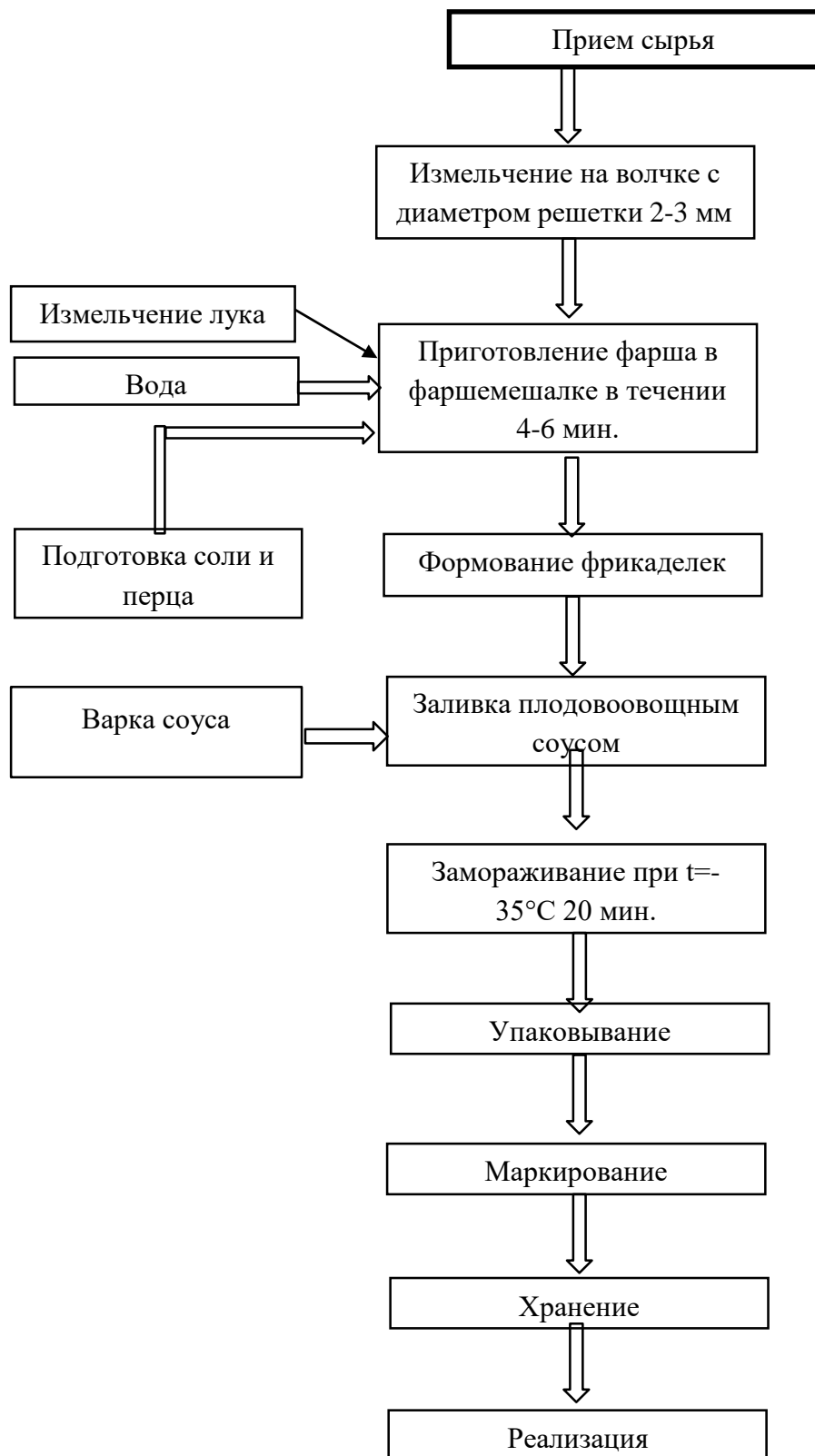


Рисунок П.В.1 – Технологическая схема производства «Фрикадельки в плодовоовощном соусе»

Описание технологической схемы производства

Прием и подготовка сырья. Мясо должно соответствовать требованиям нормативной или технической документации и сопровождаться документами установленной формы (ветеринарными справками, ветеринарными свидетельствами, сертификатами соответствия, декларациями, качественными удостоверениями).

Температура в толще мяса перед их измельчением должна быть от минус 1 до плюс 4 °С.

При использовании шпика свиного его охлаждают до температуры (0–4) °С.

Соль и перец просеивают через сито с магнитоуловителями.

Лук измельчают на машине для измельчения овощей.

Измельчение мясного сырья. Мясо и шпик измельчают на волчке с диаметром решеток 2–3 мм.

Приготовление фарша. В измельченное мясное сырье добавляют соль, перец, измельченный репчатый лук и воду, и перемешивают в фаршемешалке в течение 4–6 мин для достижения равномерного распределения всех компонентов фарша. Температура готового фарша должна быть 12–15 °С.

Приготовление соуса. Томаты и яблоки измельчаются, загружаются в варочный котел. Добавляют соль, сахар, перец и корицу, и варят соус в течение 25–30 мин. После чего соус охлаждают до $t = 15$ °С.

Формование фрикаделек. Готовый фарш загружают в машину для формования. Сформованные фрикадельки автоматически фасуются в полимерную тару и заливаются плодовоовощным соусом.

Замораживание. Фрикадельки в соусе, расфасованные в полимерную тару направляются на стальную ленту в скороморозильном аппарате. Продолжительность замораживания 20 мин при температуре минус 35 °С.

Упаковывание и маркирование. Фрикадельки в таре упаковываются термоусадочной пленкой, и в гофротару.

Хранение. Срок годности полуфабрикатов при температуре хранения не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев с даты выработки. Не допускается хранить полуфабрикаты совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Размороженные и повторно замороженные полуфабрикаты к реализации не допускаются.

Таблица № 1 – Расчет количества продуктов по меню ресторана

| Наименование блюда | № рецептуры | Кол-во в день | Наименование продуктов | | | |
|-------------------------------|-------------|---------------|------------------------|----------------------------|------------------------------|-------|
| | | | Норма на 1 порцию, г | Всего продуктов в день, кг | Всего продуктов на 3-е суток | |
| Холодные блюда и закуски. | | | | | | |
| Канapé с красной икрой | ТК | 32 | Хлеб пшеничный | 45 | 1440 | 4320 |
| | | | Масло сливочное | 10 | 320 | 960 |
| | | | Икра зернистая | 10 | 320 | 960 |
| | | | Лимон | 5 | 160 | 480 |
| | | | Лист салата | 30 | 960 | 2880 |
| Яйца фаршированные креветками | 698 | 50 | Яйца | 43 | 2,15 | 6,45 |
| | | | Креветки с/м | 83 | 4,15 | 12,45 |
| | | | Майонез | 16 | 0,8 | 2,4 |
| | | | Петрушка зелень | 3 | 0,15 | 0,45 |
| | | | Помидоры свежие | 35 | 1,75 | 5,25 |
| Мясное ассорти | 250 | 54 | Говядина | 54 | 2,7 | 8,1 |
| | | | Язык говяжий | 42 | 2,1 | 6,3 |
| | | | Окорок в/к | 25 | 1,25 | 3,75 |
| | | | Курица | 54 | 2,7 | 8,1 |
| | | | Маргарин столовый | 1,25 | 0,062 | 0,18 |
| Язык заливной | 251 | 50 | Язык говяжий | 126 | 6,3 | 18,9 |
| | | | Жир топленый | 3 | 0,15 | 0,45 |
| | | | Морковь | 4 | 0,2 | 0,6 |
| | | | Петрушка | 4 | 0,2 | 0,6 |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 ПЛОВ КУРИНЫЙ ИЗ РИСА И ЧЕЧЕВИЦЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов куриный из риса и чечевицы», разработанный в составе примерного двухнедельного меню обедов школьных столовых

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления плова куриного из риса и чечевицы, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация о соответствии, добровольный сертификат соответствия или другой документ подтверждающий безопасность и качество и пр.)

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименования сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 10 порций, г | |
|--|---|-------|--|-------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Бедро куриное без кости (филе куриное) | 118,5 | 75 | 1185 | 750 |
| Чечевица | 28,8 | 60 | 288 | 600 |
| Морковь | 69 | 37,5 | 690 | 375 |
| Лук репчатый | 51,8 | 22,5 | 518 | 225 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 90 | 90 |
| Рис | 34,4 | 96 | 344 | 960 |
| ВЫХОД | - | 300 | - | 3000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи моют, очищают. Рис промывают. Чечевицу замачивают на 1–2 ч. Лук мелко нарезают, морковь нарезают кубиками. Лук и морковь пассеруют на растительном масле. Нарезанное кусочками по 20–30 г мясо посыпают солью, добавляют к луку и моркови, тушат. Мясо и овощи заливают водой (80 г на 1 порцию), доводят до кипения, всыпают чечевицу и тушат до полуготовности, затем добавляют рис, его равномерно распределяют по поверхности, добавляют воду (80 г на 1 порцию), посуду закрывают крышкой и тушат до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИИ
Отпускают по 300 г на порцию, уложив горкой.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо птицы нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис и чечевица рассыпчатые

Цвет – мяса – белый, чечевица – коричневая, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого

Вкус-запах – тушёного мяса птицы, риса, чечевицы и пассированных овощей, умеренно соленый

Консистенция – мяса – мягкая, риса и чечевицы – мягкая.

6.2 Микробиологические показатели «Плов куриный из риса и чечевицы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 200 г)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|--------------------------|
| 24,7 | 24,3 | 32,6 | 448,2/1694,3 |

| В1, мг | С, мг | А, мг | Е, мг |
|--------|-------|-------|-------|
| 0,28 | 21,01 | 58,80 | 4,92 |

| Са, мг | Р, мг | Мg, мг | Fe, мг |
|--------|--------|--------|--------|
| 60,02 | 410,50 | 67,12 | 5,49 |