

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарии и биотехнологий

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Методические указания**  
**по выполнению и защите курсовой работы по дисциплине**  
**«Технология продукции общественного питания»**  
**для студентов заочной формы обучения направления подготовки**  
**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
**(профиль «Технология организации ресторанного дела»)**

## Содержание

1. Цели и задачи работы .....	4
2. Рекомендуемые темы курсовых работ .....	6
3. Требования к структуре работы .....	8
4. Требования к оформлению работы.....	9
5. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы.....	14
6. Требования к защите работы .....	15
7. Критерии оценки работы.....	16
Приложения.....	18

## 1. Цели и задачи работы

Цель курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» - разработать и обосновать технологический процесс приготовления выбранного блюда (или группы блюд) в соответствии с действующими технологическими и санитарными требованиями, а также закрепить практические навыки расчёта рецептур, подбора сырья, определения режимов технологической обработки и оценки показателей качества готовой продукции.

- закрепить теоретические знания по технологии приготовления

Цели выполнения курсовой работы:

- приобрести практические навыки разработки технологических процессов (от подготовки сырья до отпуска блюда);
- научиться составлять/обосновывать рецептуры, рассчитывать нормы закладки сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- отработать выбор рациональных режимов тепловой и механической обработки с учётом свойств сырья;
- освоить требования к качеству, безопасности и санитарной обработке на предприятиях питания;
- приобрести навыки оформления технологической документации (технологические/технико-технологические карты, схемы процессов и т. п.);
- научиться оценивать готовую продукцию по органолептическим и технологическим показателям.

Конкретные задачи, решаемые обучающимися при написании курсовой работы состоят в следующем:

- изучить и проанализировать теоретические основы приготовления заданного вида продукции общественного питания;
- подобрать сырьё и обосновать выбор рецептуры с учётом требований к качеству, пищевой ценности и безопасности;
- выполнить технологические расчёты: нормы закладки сырья, потери при механической обработке, выход полуфабрикатов и готового продукта;

- составить технологическую схему/последовательность технологических операций приготовления блюда (изделия);
- разработать технологическую документацию на продукцию (технологическая карта/ТТК, описание операций, режимы тепловой обработки);
- определить требования к качеству и провести оценку готовности по органолептическим показателям;
- рассчитать режимы хранения, сроки годности и условия реализации готовой продукции;
- учесть санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда при приготовлении и отпуске продукции.

В процессе написания курсовой работы студент учится самостоятельно планировать свою деятельность, определять цели и задачи исследования, выбирать методы и инструменты для их достижения. Он приобретает навыки работы с научной литературой, умение отбирать, анализировать и систематизировать информацию, а также оформлять результаты своей работы в соответствии с установленными требованиями.

Курсовая работа позволяет студенту продемонстрировать свои знания и навыки, полученные в ходе изучения учебной дисциплины, а также применить их для решения конкретных практических задач. Успешное выполнение курсовой работы свидетельствует о готовности студента к проведению самостоятельных исследований и решению профессиональных задач в будущем.

В конечном итоге, курсовая работа является не только формой контроля знаний студента, но и важным инструментом его профессионального развития. Она позволяет ему приобрести необходимые навыки и опыт для успешной работы в выбранной сфере деятельности, а также способствует формированию его как компетентного и ответственного специалиста.

## **2. Рекомендуемые темы курсовых работ**

Порядок выбора и закрепления тем курсовых работ (КР) за студентами на кафедре, как правило, включает следующие этапы:

### **1. Формирование перечня тем**

Заведующий кафедрой/руководитель направления формирует и утверждает примерный перечень тем КР, при необходимости с указанием возможных направлений проектирования, объектов исследования (вид продукции/блюдо/технологическая линия), а также требований к содержанию работы.

## 2. Информирование студентов

С перечнем тем студенты знакомятся на кафедре (на собрании, через объявление на стенде/в электронном ресурсе, через старост группы или куратора дисциплины). Дополнительно могут быть доведены требования к структуре КР, срокам и порядку согласования.

## 3. Выбор темы студентом

Каждый студент подает заявление (или заполняет форму согласования) на выбранную тему в установленный срок. При наличии нескольких одинаково востребованных тем приоритет может назначаться по дате подачи заявления либо по результатам согласования с научным руководителем/преподавателем.

## 4. Согласование темы с руководителем

Студент согласует тему с предполагаемым руководителем КР (преподавателем кафедры). Руководитель оценивает возможность выполнения работы, наличие необходимых методических материалов и источников, а также соответствие темы рабочим программам дисциплины и компетенциям.

## 5. Уточнение формулировки темы (при необходимости)

По согласованию могут уточняться формулировка темы, объект (конкретное блюдо/напиток/изделие), формат предприятия (столовая, кафе, ресторан, производство полуфабрикатов), глубина технологических расчетов и требования к результатам.

## 6. Рассмотрение на кафедре и утверждение

Подготовленные заявления и согласованные темы рассматриваются на заседании кафедры (или в уполномоченном порядке). По итогам формируется список студентов с закрепленными темами и назначаются научные руководители.

## 7. Оформление закрепления тем приказом/распоряжением

Закрепление тем оформляется документально в соответствии с регламентом образовательной организации: приказом ректора/директора либо распоряжением по факультету/кафедре. После этого студент приступает к выполнению КР в соответствии с утвержденным планом.

#### 8. Сроки и корректировка тем

Как правило, тема считается закрепленной окончательно после утверждения. Изменение темы возможно только по уважительным причинам и с повторным согласованием (с руководителем и кафедрой) до определенного срока семестра.

#### **Примерный перечень тем КР.**

1. Разработка технологии фирменного блюда из мяса (птицы) с функциональными ингредиентами

Пояснение: Внедрение пищевых волокон, витаминов или заменителей жира для снижения калорийности при сохранении вкуса.

2. Совершенствование технологии безглютеновых мучных кондитерских изделий

Пояснение: Подбор смесей рисовой, кукурузной и гречневой муки, анализ органолептических свойств изделий.

3. Технология низкотемпературного приготовления (Sous Vide) в ресторанной практике

Пояснение: Изучение параметров вакуумирования и тепловой обработки для мяса, рыбы и овощей, оценка выхода продукта.

4. Разработка рецептур и технологии овощных полуфабрикатов для healthy-питания

Пояснение: Создание полуфабрикатов с минимальной потерей витаминов, подбор режимов хранения и вакуумной упаковки.

5. Технология замороженных готовых обедов для корпоративного питания

Пояснение: Изучение влияния шоковой заморозки на структуру и вкус гарниров, горячих блюд и соусов.

6. Снижение потерь массы при жарке рыбных полуфабрикатов (панировки, температурные режимы)

Пояснение: Сравнение кляров, сухарных и мучных панировок, оптимизация температуры масла и времени жарки.

#### 7. Технология супов-пюре с использованием растительных сливок (веган-меню)

Пояснение: Подбор загустителей (рисовой муки, крахмала), анализ вкусовой совместимости овощей и растительных жиров.

#### 8. Использование пищевых добавлений (каррагинан, ксантановая камедь) в соусах для столовых

Пояснение: Изучение стабилизирующей способности, влияние на вязкость и срок хранения заправок и соусов.

#### 9. Разработка технологии блюд для энтерального питания в ЛПУ

Пояснение: Создание полужидких, легкоусвояемых смесей с заданным нутриентным составом (белки, жиры, углеводы).

#### 10. Технология ферментированных молочных десертов с пробиотиками

Пояснение: Выбор заквасок, режимов сквашивания и хранения, оценка выживаемости пробиотических культур.

#### 11. Оптимизация технологии производства картофеля фри с пониженным содержанием акриламида

Пояснение: Подбор сортов, предварительная бланшировка, изменение температуры фритюра и обработка антиоксидантами.

#### 12. Разработка технологии растительных котлет (аналог мяса) на основе бобовых и зерновых

Пояснение: Изучение текстурообразования, влагосвязывающей способности и органолептики аналогов.

#### 13. Технология длительного хранения охлажденных готовых блюд (CAP-KOLD системы)

Пояснение: Анализ режимов пастеризации в упаковке и критических точек микробной порчи.

#### 14. Использование антиокислительных добавок (экстракты розмарина, аскорбиновая кислота) в жировых продуктах

Пояснение: Оценка эффективности натуральных антиоксидантов для продления сроков годности жареных блюд.

15. Технология мучных изделий для детского сада с пониженным содержанием сахара и соли

Пояснение: Подбор сахарозаменителей и улучшителей вкуса, разрешенных для детей 3–7 лет.

16. Совершенствование технологии холодных закусок из морепродуктов с использованием маринадов

Пояснение: Влияние кислотности маринада (рН) на консистенцию, цвет и микробиологическую безопасность.

17. Технология желированных десертов с добавлением хитозана и пищевых волокон

Пояснение: Изучение синергизма желатина с полисахаридами, водоудерживающей способности и структурной стабильности.

18. Разработка технологии бездрожжевого хлеба с использованием заквасок спонтанного брожения

Пояснение: Сравнение кислотонакопления, разрыхленности и аромата хлеба на разных зерновых культурах.

19. Технология комбинированных полуфабрикатов из рубленого мяса и овощей (структурирование)

Пояснение: Изучение влияния тертой моркови, кабачков или тыквы на сочность и связывание фарша.

20. Оценка качества и безопасности быстрозамороженных смесей для первых блюд

Пояснение: Проверка соответствия ТУ, анализ размораживаемых потерь и микробиологических показателей после варки.

### **3. Требования к структуре работы**

Структура курсовой работы должна включать следующие элементы:

- титульный лист (Приложение 1);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основную часть;

- заключение с указанием основных результатов работы;
- список использованных источников литературы;
- приложения (при необходимости).

Важным этапом подготовки курсовой работы (проекта) является разработка плана курсовой работы (проекта). Основной задачей плана является структурирование работы, формулировка заголовков глав и разделов курсовой работы. Названия глав формулируются на основании вопросов, подлежащих разработке. Подобный подход обеспечивает выполнение требования к курсовой работе о соответствии ее содержания теме. Аналогичный подход применим к формулировке разделов глав, которые должны раскрывать содержание каждой главы по тому заголовку, в котором они сформулированы. Практика показывает, что наиболее характерными ошибками при разработке плана являются:

1. Совпадение названия глав (разделов) с темой курсовой работы (главы).
2. Названия глав (разделов) не раскрывают реального содержания темы курсовой работы (главы) и относятся к другой области знаний (дисциплине).

Обе ошибки недопустимы, особенно вторая, поскольку она приводит к несоответствию содержания курсовой работы ее теме.

#### **4. Требования к оформлению работы**

Курсовая работа (проект) оформляется в соответствии с общими правилами оформления научно-исследовательских работ.

Титульный лист курсовой работы (проекта) содержит следующие элементы: полное наименование вышестоящего органа (Министерство сельского хозяйства Российской Федерации), университета (федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет» института / факультета и кафедры, название дисциплины; тему курсовой работы (проекта); сведения об исполнителе (Ф.И.О. обучающегося, группа, подпись); сведения о преподавателе (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание); наименование места и год выполнения; сведения о регистрации на

кафедре, количество баллов (по БРС) и оценка (переведенная в пятибалльную систему), даты и подписью ведущего преподавателя.

Содержание (Оглавление) включает порядковые номера и наименование структурных элементов курсовой работы (проекта) с указанием номера страницы, на которой они помещены.

Введение характеризует:

- актуальность темы исследования - обоснование теоретической и практической важности выбранной для исследования проблемы;

- цель и задачи курсовой работы - краткая и четкая формулировка цели проведения исследования и нескольких задач, решение которых необходимо для достижения поставленной цели;

- предмет исследования - формулировка конкретного вопроса или анализируемой проблемы;

- объект исследования;

- методы исследования (желательно);

- структуру работы - краткое содержание глав и параграфов основной части работы.

Основная часть курсовой работы может содержать следующие части:

Глава 1. Теоретическая часть (Аналитический обзор)

1.1. Характеристика сырья: Химический состав, пищевая ценность, требования ГОСТ/ТУ к качеству основного сырья (например, «Мясо птицы для рубленых полуфабрикатов»).

1.2. Обоснование выбора технологии: Сравнение традиционных и современных методов обработки (варка vs. sous-vide, обычная панировка vs. кляр).

1.3. Анализ ассортимента и рецептур: Обзор существующих блюд/изделий по теме, их достоинства и недостатки.

1.4. Патентный обзор (опционально): Новые ингредиенты (волокна, ферменты, заменители) или технологические приёмы из научных статей.

Глава 2. Расчетно-технологическая часть (Проектная)

Блок цифр, формул и таблиц. Нужен для столовых и ресторанов.

2.1. Разработка рецептуры (или проектной документации): Расчет закладки сырья брутто/нетто, потери при тепловой обработке.

· 2.2. Технологическая схема производства: Описание блок-схемы (прием сырья → подготовка → тепловая обработка → реализация) с параметрами ( $t^\circ$ , время).

2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности: Сравнение контрольного образца (классика) и разработанного (нового).

2.4. Расчет выхода готового блюда и отходов: Обоснование экономической выгоды.

### Глава 3. Экспериментально-технологическая часть (Исследование)

Самая важная для оценки. Доказывает ваши предложения опытами.

· 3.1. Объекты и методы исследования: Список образцов (контроль, опыт №1, №2), перечень методик (органолептика по 5-балльной шкале, определение влажности, кислотности, подъемной силы).

· 3.2. Влияние [фактора] на качество готового продукта:

Пример: «Влияние % замены пшеничной муки на рисовую на пористость хлеба».

Таблицы и графики (органолептическая оценка, физико-химические показатели).

3.3. Отработка оптимальных параметров: Выбор лучшего режима (температура жарки  $160^\circ\text{C}$  против  $180^\circ\text{C}$ , время выпечки, соотношение компонентов).

3.4. Разработка технико-технологической карты (ТТК): Готовый итог исследования - новая карта на фирменное блюдо.

Приложение 3 является образцом основной части в МУ к КР(КП), которую желательно включить в указания, как основу для дальнейшей работы студента.

Рекомендуем включить таблицы, графики, рисунки, схемы, чертежи в курсовую работу.

В списке использованных источников литературы должны быть представлены основные источники по теме:

- нормативно-правовые документы (ГОСТы, кодексы, стандарты, законы);
- учебники и учебные пособия;
- отраслевые периодические издания;

- научные статьи, монографии и материалы научных конференций;
- интернет-ресурсы (официальные сайты организаций, базы данных и т.д.)
- материалы лабораторных и полевых исследований;
- данные, собранные во время практик.

Список должен содержать не менее 10 современных источников, изученных обучающимися (преимущественно даты издания не более 5 лет относительно года написания курсовой работы, кроме исторических вопросов).

На основные приведенные в списке источники должны быть ссылки в тексте курсовой работы. Они проставляются в квадратных скобках с указанием номера источника, под которым он значится в списке литературы.

Приложения - вспомогательные иллюстративно-графические, табличные, расчетные и текстовые материалы, которые нецелесообразно (объем более 1 страницы) приводить в основном тексте курсовой работы.

Курсовая работа должна быть напечатана на стандартном листе писчей бумаги в формате А4 с соблюдением следующих требований:

- поля: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм;
- шрифт размером 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
- межстрочный интервал - полуторный;
- отступ красной строки - 1,25;
- выравнивание текста - по ширине.

Рекомендуемый общий объем курсовой работы не менее 25 страниц. Рекомендуемый объем введения: 2-3 страницы, заключения: 1-2 страницы, остальной объем страниц составляет основная часть работы.

Курсовые работы включающие техническую составляющую, должны содержать сопроводительную документацию. Требования к документации устанавливаются кафедрами в соответствии со спецификой дисциплины и отражаются в методических указаниях по выполнению курсовой работы.

Использование обучающимся технологий искусственного интеллекта для генерации текста и / или повышения его оригинальности признается некорректным заимствованием за исключением случаев, когда в рамках выбранной темы по согласованию с ведущим преподавателем предусматривается возможность

использования технологий искусственного интеллекта при выполнении курсовой работы. При этом, обучающийся обязан: указать во введение, в каких разделах курсовой работы (проекта) и в связи с чем были использованы технологии искусственного интеллекта; в тексте курсовой работы (проекта) сделаны сноски с указанием, что материал был подготовлен с использованием технологий искусственного интеллекта.

## **5. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы**

1. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
2. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
5. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Москва : Арий, 2024. - 704 с. - ISBN 978-5-00136-027-2.
6. Пищевая промышленность : научно-технический журнал. - Москва : Пищевая промышленность. - ISSN 0235-2486. -Режим доступа: <https://foodprom.ru/>.
7. Пищевая промышленность Индексация: ВАК, РИНЦ, AGRIS. · ISSN: 0235-2486 Доступ: <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost>
8. Ползуновский вестник . Индексация: ВАК, РИНЦ. · ISSN: 2072-8921 · Доступ: <http://elib.altstu.ru/journals/books.htm>
9. Путан, О. Энциклопедия современной русской кухни : подробные пошаговые рецепты / О. Путан. - Москва : Эксмо, 2025. - 302 с. - (Кулинарная школа Оксаны Путан). - ISBN 978-5-04-159555-5.

Российские научные журналы

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - Москва : Роспотребнадзор, 2020.
11. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Индексация: Scopus, ВАК (К1), RSCI, DOAJ, РИНЦ (ядро).
12. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции : Технический регламент Таможенного союза : принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.
13. Тютюнник, А. И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / А. И. Тютюнник, Ю. М. Новоженев, Г. А. Волошук ; под редакцией А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К, 2024. - Режим доступа: по паролю. ISBN 978-5-394-05548-5.
14. Critical Reviews in Food Science and Nutrition Индексация: Scopus, Web of Science (высокий импакт-фактор). Издатель: Taylor & Francis
15. Food Additives & Contaminants: Part A Индексация: Scopus, Web of Science.
16. Food Hydrocolloids · Индексация: Scopus, Web of Science. · ISSN: 0268-005X
17. International Journal of Food Properties Индексация: Scopus, Web of Science.

## **6. Требования к защите работы**

В целях выполнения требований по хранению курсовых работ законченная и оформленная в соответствии с установленными требованиями курсовая работа (проект) и сопроводительный материал предоставляется преподавателю для защиты в распечатанном виде.

Курсовая работа допускается к защите при выполнении следующих условий:

- степень оригинальности текста курсовой работы не ниже 25 % для работ, выполненных обучающимися по образовательным программам бакалавриата и специалитета, не ниже 35% - по образовательным программам магистратуры;
- наличия рецензии преподавателя, принимающего курсовую работу (Приложение 2).

Защита курсовых работ (проектов) относится к промежуточной аттестации и проводится в конце семестра. Защита курсовых работ назначается кафедрой,

дирекцией/деканатом вносится в расписание промежуточной аттестации и отражается в расписании учебных занятий.

Защиту курсовых работ (проектов) проводит ведущий преподаватель, а в случае возникновения спорных ситуаций создается комиссия, в состав которой входит заведующий кафедрой и преподаватели кафедры.

Защита работы проходит в форме публичного выступления (5-7 мин.) с представлением результатов работы в виде презентации (5-7 слайдов) и ответов на вопросы преподавателя/комиссии (5 мин).

Для защиты курсовой работы обучающийся готовит текст доклада. В тексте выступления отражается:

- актуальности выбранной темы;
- цели и основные задачи курсовой работы;
- основное содержание курсовой работы;
- основные выводы и практические рекомендации.

## **7. Критерии оценки работы**

Выполненная и защищенная курсовая работа (проект) оценивается в соответствии с учетом балльно-рейтинговой системы оценивания и критериями оценки, которые указаны в рабочей программе дисциплины.

В соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования курсовую работу (проект) необходимо оценить по следующим критериям с учетом установленных максимальных баллов:

<b>Критерий</b>	<b>Максимальное значение в баллах</b>	<b>Набранных баллов</b>
Оформление курсовой работы/проекта	10	
Содержание курсовой работы/проекта	60	
Защита курсовой работы/проекта	30	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

Содержание критериев оценки курсовой работы (проекта):

1. Оформление курсовой работы (проекта):

-10 баллов - курсовая работа соответствует всем требованиям к ее оформлению. При оформлении курсовой работы использовались современные средства визуализации информации.

-5 баллов - курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно. При оформлении курсовой работы (проекта) современные средства визуализации информации не использовались.

## 2. Содержание курсовой работы (проекта):

-60 баллов - в курсовой работе подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования;

-40 баллов - в курсовой работе подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования;

-20 баллов - в курсовой работе отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.

## 3. Защита курсовой работы (проекта):

-30 баллов - студент продемонстрировал полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем;

-20 баллов - студент продемонстрировал понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем;

-10 баллов - студент дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.

Перевод оценки из 100-балльной в пятибалльную систему оценки знаний осуществляется следующим образом:

-89-100 - оценка «отлично»,

-77 - 88 баллов - оценка «хорошо»,

-65 - 76 баллов - оценка «удовлетворительно»,

-менее 64 баллов - оценка «неудовлетворительно».

При неудовлетворительной оценке курсовой работы обучающийся имеет право на повторную защиту после доработки и внесения исправлений.

У обучающегося, не сдавшего в установленный срок курсовую работу (проект) и/или не защитившего её по неуважительной причине, образуется академическая задолженность.

Оценка за курсовую работу (проект) фиксируется в зачетной книжке обучающегося и в электронной ведомости. Распечатанный и подписанный оригинал ведомости храниться в деканате факультета/института в соответствии со номенклатурой дел и сроками хранения документов 5 лет.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарии и биотехнологий

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

# Курсовая работа

по дисциплине «Технология продукции и организация общественного  
питания»

Тема: «»

Выполнил:

Студент \_\_ курса \_\_\_\_ группы  
ФИО

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Форма обучения: \_\_\_\_\_

Проверил:

\_\_\_\_\_  
уч. степень, должность

ФИО \_\_\_\_\_

Зарегистрирована

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Критерий	Максимальное значение в баллах	Набранных баллов
Оформление курсовой работы (проекта)	10	
Содержание курсовой работы (проекта)	60	
Защита курсовой работы (проекта)	30	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

Оценка « \_\_\_\_\_ » Дата \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

Ставрополь, 20 \_\_\_\_

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу

Тема \_\_\_\_\_

Обучающийся (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Преподаватель (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

### Выполнение общих требований к курсовой работе (проекту)

1	Объем работы соответствует установленным требованиям	Да/нет
2	Степень оригинальности курсовой работы (проекта) соответствует установленным требованиям	Да/нет (указать %)

### Критерии оценивания курсовой работы (проекта)

Критерии	Количество баллов	Содержание критерия оценки	Итоговый балл
<b>Оформление курсовой работы (проекта)</b>	<b>10</b>	Курсовая работа соответствует всем требованиям к ее оформлению. При оформлении курсовой работы использовались современные средства визуализации информации.	
	<b>5</b>	Курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно. При оформлении курсовой работы (проекта) современные средства визуализации информации не использовались.	
<b>Содержание курсовой работы (проекта)</b>	<b>60</b>	В курсовой работе подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования.	
	<b>40</b>	В курсовой работе подобраны не все необходимые информационные источники, информация	

		использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования.	
	<b>20</b>	В курсовой работе отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.	
<b>Защита курсовой работы (проекта)</b>	<b>30</b>	Студент продемонстрировал полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем.	
	<b>20</b>	Студент продемонстрировал понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем.	
	<b>10</b>	Студент дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.	
<b>ИТОГО:</b>			<i>Указывается итоговый балл по всем критериям</i>

**Рекомендации:**

---



---



---

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (ФИО) (подпись)

### 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 течении 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 тер-моусадочной 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
<b>ВЫХОД</b>	-	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 ХРАНЕНИЮ

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	Mg, мг	Fe, мг
60,02	410,50	67,12	5,49