

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 16.11.2023 14:50:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae?

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

«ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»
ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРОТЕХНОЛОГИЙ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

методические указания по выполнению курсовой работы

по дисциплине

для обучающихся всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Уссурийск 2020

УДК 634: 635

Составитель: Кияшко Н.В., Демиденко Е.Н. Технология продукции общественного питания. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для обучающихся очной и заочной формы обучения института землеустройства и агротехнологий направлений 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В. Кияшко, Е.Н. Демиденко; ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия». – Уссурийск, 2020.- 29 с.

Методические указания составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля).

Включают общие положения, порядок выполнения курсовой работы, требования к структуре и содержанию курсовой работы, примерные планы курсовой работы по отдельным темам, приложения.

Предназначены для обучающихся по очной и заочной форме обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», выполняющих курсовую работу по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Методические рекомендации по курсовой работе представляют собой вид учебно-методической литературы, предназначенной для оказания помощи обучающимся при выполнении курсовых работ.

Основным назначением настоящих методических указаний является обеспечение качества реализации Государственных образовательных стандартов высшего образования в части, касающейся курсовых работ, выполняемых обучающимися.

В методических указаниях представлены конкретные требования по оформлению и порядку выполнения курсовых работ, их защите, а также критерии оценки курсовых проектов.

1.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЫПОЛНЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1.1 Тематика курсовой работы

Основой для выполнения курсовой работы является рецептура кулинарного изделия, при выборе которой необходимо учитывать перспективы развития отрасли общественного питания: использование нового вида сырья (местного, либо характерного для национальной кухни); появление нового вида технологического оборудования, применение современных технологических приемов; модернизация старинных рецептов.

Право выбора рецептуры кулинарного изделия для выполнения курсовой работы остается за обучающимся, при этом рекомендуется использовать навыки и умения, полученные в период прохождения производственной практики.

В общем виде темы курсовых работ формулируются следующим образом:

Разработка нормативной документации блюда «_____»;

Курсовая работа выполняется, как правило, индивидуально, но по отдельным темам – двумя-тремя обучающимися.

Выполняя типовую тему, обучающийся должен подобрать кулинарной изделие на которые нет нормативной документации.

1.2Содержание работы

Курсовая работа по технологии производства продукции общественного питания включает два основных раздела: теоретический и расчетно-практический. Кроме того, студенту необходимо представить графическую часть в виде аппаратно-технологической схемы приготовления разрабатываемого блюда (изделия).

В теоретической части курсовой работы следует охарактеризовать кулинарную продукцию, разработать технологию производства разрабатываемого блюда (изделия), дать оценку пищевой ценности и разработать нормативный документ на фирменное блюдо (изделие).

Расчетно-практическая часть включает: приготовление кулинарного изделия в лабораторных условиях, определение органолептических показателей, расчет пищевой и энергетической ценности сырья и готового блюда. Кроме того, необходимо дать обоснование изменениям, происходящим в продуктах при кулинарной обработке.

Для более наглядного оформления курсовой работы рекомендуется в оформлении представить фотографии сырья, полуфабрикатов, основных приемов приготовления блюда и готового блюда в соответствующих разделах.

1.3Оформление курсовой работы

В пояснительной записке сжато и последовательно излагается содержание работы, приводятся необходимые расчеты. Графическая часть включает разработку аппаратно-технологической схемы приготовления разрабатываемого блюда (изделия). Задание на курсовую работу подписывается руководителем, который указывает исходные данные для выполнения, определяет объем и сроки его выполнения. Пояснительная записка с графической частью представляется руководителю работы для проверки, который решает вопрос о допуске его к защите.

Оформление титульного листа в *Приложении 1*

Курсовая работа сшивается в следующем порядке: титульный лист, задание по курсовой работе, содержание, главы и подразделы, список литературы, и представляется на кафедру.

1.4Защита курсовой работы

Защита курсовой работы состоит из двух этапов:

- практическое приготовление блюда;
- теоретическая защита.

При приготовлении блюда обучающийся показывает практические навыки, технику выполнения, умение работать в условиях производства. Комиссия заполняет дегустационные листы (*Приложение 2*), которые подшиваются в курсовую работу. На теоретической защите обучающийся выступает с кратким сообщением о содержании работы и отвечает на вопросы руководителя, защищая свои оригинальные решения.

При выставлении оценки руководитель учитывает оценку выполнения практической части, качество доклада, полноту раскрытия темы, оформление пояснительной записки.

Графический материал предоставляется в виде презентации Power Point , и обучающийся обращается к ней во время доклада. В качестве раздаточного материала допускается использование фотоматериала.

2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна иметь следующее содержание:

Введение.

1 Характеристика кулинарной продукции.

1.1. Значение в питании кулинарной продукции. Особенности их оформления и отпуска.

1.2. Классификация кулинарной продукции.

2 Разработка технологии производства.

2.1. Характеристика сырья.

2.2. Разработка рецептуры блюда (изделия).

2.3. Разработка технологии производства блюда (изделия).

2.4. Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда (изделия).

3 Оценка пищевой ценности.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора.

Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки.

Расчет пищевой ценности блюда (изделия).

Оценка пищевой ценности.

4 Лабораторный контроль качества блюда (изделия)

4.1. Органолептическая оценка блюда (изделия)

4.2. Определение блюда (изделия)

5 Разработка нормативной документации на блюдо (изделие)

5.1. Разработка технико-технологической карты блюда (изделия).

5.2. Разработка технологической карты блюда (изделия).

Заключение

Литература

Приложения

3.ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Введение

Во введении студент должен охарактеризовать современное состояние отрасли, практические и стратегические задачи общественного питания, дать краткое обоснование выбранной темы, ее актуальность и значение.

1 Характеристика кулинарной продукции

При выполнении данного раздела необходимо дать подробное описание отдельной группы кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюдо или

1.1 Значение в питании кулинарной продукции.

Особенности их оформления и отпуска При работе над данным разделом, необходимо указать группу кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюдо (изделие), ассортимент данной группы, особенности оформления и отпуска, охарактеризовать пищевые достоинства данной группы кулинарной продукции (пищевую и биологическую ценность, особенности химического состава, вкусовые достоинства), дать особенности технологии производства.

1.2 Классификация кулинарной продукции

Классификация кулинарной продукции в виде схемы, где отдельно выделяется подгруппа кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюда (изделие). В данной схеме необходимо указать характерные показатели (вид используемого сырья, вид полуфабриката, вид тепловой обработки).

2 Разработка технологии производства

Данный раздел включает подробное описание характеристики сырья, разработку рецептуры, технологии производства и аппаратно-технологическую схему приготовления блюда (изделия).

2.1 Характеристика сырья

Характеристика сырья приводится на основании нормативной документации (ГОСТов, ТУ и др.), действующей на данные продукты. При работе с нормативной документацией необходимо обратить внимание на сроки действия документов. Обучающийся должен привести весь перечень сырья, используемый для приготовления данного блюда, включая соль,

перец, приправы и специи. Все данные сводятся в таблицу 1

2.2 Разработка рецептуры блюда (изделия)

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Таблица 1

Характеристика сырья

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты

Составляется проект рецептуры на блюда (изделие), на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры блюда (изделия) *Приложение 3*.

Количество жира принимают для жарки основным способом 5–10 % от массы полуфабриката, для пассерования лука, моркови – 15-20 % от массы сырья нетто.

Количество жидкости определяют в зависимости от способа тепловой обработки с учетом потерь на выкипание: при варке основным способом 100 % от массы продукта (нетто), припускании 30-50 %, при тушении 50 %. На выкипание предусматривают 5 % от взятого по рецептуре количества жидкости.

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- выход готового блюда (изделия).

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших

партиях, в 3-кратной повторности. При отклонениях выхода блюда (изделия) более 3 % обработку рецептуры повторяют.

На основе уточненной массы нетто проводят расчет количества сырья массой брутто по формуле 1

$$B = \frac{N \times 100}{100 - X} \quad (1)$$

где B – масса сырья брутто, кг;

N – масса сырья нетто, кг;

X – отходы при механической обработке сырья, %.

Производственные потери сырья при изготовлении блюда (изделия) определяют по формуле 2

$$P_{\text{производ.}} = \frac{(N - Pf) \times 100}{N} \quad (2)$$

где $P_{\text{производ.}}$ – производственные потери, %;

N – суммарная масса сырья (нетто), входящего в состав полуфабриката, кг;

Pf – масса полученного полуфабриката, кг.

Полученные при обработке данные массы сырья брутто и производственных потерь сравнивают с расчетными.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле 3

$$P_{\text{то.}} = \frac{(N - G) \times 100}{N} \quad (3)$$

где $P_{\text{то.}}$ – потери при тепловой обработке, %;

N – масса сырья нетто или полуфабриката, кг;

G – масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, кг.

Для определения выхода готового блюда (изделия), отпускаемое в горячем виде (супы, вторые блюда и т.д.) взвешивание производят после его остывания до температуры 40°C. Блюда (изделия), отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные, сладкие блюда и т.д.), взвешивают при температуре 14°C

Потери при порционировании рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле 4

$$P_{\text{порц.}} = \frac{(G - M) \times 100}{G} \quad (4)$$

где $P_{\text{порц.}}$ – потери при порционировании, %

G – масса готового блюда до порционирования, кг;

Mn – масса готового блюда после порционирования, кг.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой.

На отработанную рецептуру блюда (изделия) составляют акт контрольной отработки (*Приложение 3*).

В данном разделе прилагается фотография блюда.

2.3 Разработка технологии производства блюда (изделия)

Разработка технологии производства разрабатываемого блюда (изделия) включает подробное описание технологического процесса, в том числе механическую, тепловую обработку, с указанием всех параметров (форма нарезки, диаметр решетки мясорубки, маркировка инвентаря и посуды, температура, продолжительность, вид посуды и т.д.)

2.4 Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда (изделия)

При разработке аппаратно-технологической схемы необходимо указывать все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.). Пример оформления аппаратно-технологической схемы блюда «Помидоры, фаршированные творогом» приведен в *Приложении 4*.

Аппаратно-технологическая схема в пояснительной записке.

3 Оценка пищевой ценности

В данный раздел расчетно-пояснительной записки курсовой работы включают расчет пищевой ценности сырьевого набора блюда (изделия), описание изменений, протекающих в сырье в процессе кулинарной обработки и расчет пищевой ценности готового блюда (изделия).

Написание данного раздела позволяет обучающемуся более детально изучить состав и пищевую ценность исходного сырья для данного вида кулинарной продукции.

Для выполнения данного раздела необходимо знать точную рецептуру блюда (изделия), способ тепловой обработки и норму закладки продуктов.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора и готового блюда (изделия) производят математическим расчетным методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Расчет энергетической ценности производится по формуле 5

$$Эц=(4,0xX + 9,0xY + 3,75xZ) \quad (5)$$

где Эц – энергетическая ценность, ккал;

X – количество белков, г;

Y – количество жиров, г;

Z – количество углеводов, г.

Данные расчетов сводятся в таблицу (*Приложении 5*).

3.1 Расчет пищевой ценности сырьевого набора

Химический состав сырья приведенный в таблицах справочника под

редакцией Н.И Скурихина, представлен на 100г съедобной части продукта (т.е. на 100 г массы нетто).

Задача обучающихся состоит в пересчете данных таблиц химического состава (т.е. со 100 г.) на количество съедобной части продуктов (массу нетто), которые входят в состав разрабатываемого блюда (изделия).

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы, витамины (А и каротина, В₁, В₂, РР, С), минеральные элементы (Na, К, Са, Mg, Р, Fe). Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, какао, чая, дрожжей (если они не являются основными компонентами блюда) не вычисляются, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав рациона.

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности всего сырьевого набора разрабатываемого блюда (изделия).

3.2 Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки

На изменение пищевой ценности блюда (изделия) существенное влияние оказывают следующие факторы: вид сырья и полуфабриката, вид тепловой обработки, режимы тепловой обработки, а так же способы обработки сырья (механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические). В данном разделе курсовой работы обучающийся должен описать все изменения, протекающие в сырье на каждом этапе технологической цепочки.

3.3 Расчет пищевой ценности блюда (изделия)

При расчете количества пищевых веществ в готовой кулинарной продукции необходимо учесть, что часть их разрушается в процессе технологической обработки. Если же полуфабрикаты произведены из сырых продуктов, т.е. не подвергнутых тепловой обработке, то потери пищевых веществ происходят в незначительных количествах и существенно не влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

При расчетах пищевой ценности готового блюда (изделия) важно знать потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки (*Приложение 6*).

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности готового блюда (изделия).

3.4 Оценка пищевой ценности

Оценивая пищевой ценности разрабатываемого блюда (изделия) студент должен сделать анализ:

- факторов, влияющих на изменение пищевой ценности с учетом способа обработки;
- сбалансированности минеральных элементов;
- степени удовлетворения суточной потребности. Сбалансированность минеральных элементов оценивают не только по количеству, но и по соотношению, особенно между кальцием, фосфором и магнием. Согласно формуле сбалансированного питания оно должно составлять как 1:1–1,5:0,55 соответственно. Если разрабатываемое блюдо (изделие) не сбалансировано по данным минеральным веществам, обучающийся должен дать рекомендации по устранению этого недостатка.

Степень удовлетворения суточной потребности разрабатываемого блюда (изделия) рассчитывается по отношению к данным пищевых веществ согласно формуле сбалансированного питания Покровского А. А. (*Приложение 7*). Обучающийся должен сделать вывод по степени удовлетворения суточной потребности при потреблении разрабатываемого блюда (изделия).

4 Лабораторный контроль качества блюда (изделия)

После отработки рецептуры и технологии разработанного блюда производится оценка его качества по органолептическим и физико-химическим показателям.

4.1 Органолептическая оценка блюда (изделия)

По результатам дегустации и органолептического анализа заполняются дегустационные листы (*Приложение 2*).

Органолептическую оценку качества разработанного блюда проводят по следующим показателям: внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу. Каждый показатель качества разработанного блюда оценивается по пятибальной системе.

При органолептической оценке методом скидок каждый показатель качества оценивается определенным количеством баллов: вкус – 8, запах – 8, консистенция – 4, внешний вид – 3, цвет – 2

Максимальная сумма баллов 25. За каждый дефект снимается четное число баллов и оценка снижается. Блюда, получившие оценку ноль по вкусу, запаху или консистенции, считаются браком независимо от результатов оценки по другим показателям.

При органолептическом контроле качества блюда необходимо иметь в виду, что бракуются и снимаются с реализации блюда в том случае, если хотя бы один показатель качества оценен в два балла. Сумму баллов для блюда тогда не подсчитывают. Если вкус и запах блюда оценивается в три балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям, блюдо

оценивается не выше чем на «удовлетворительно».

Так же с суммы баллов снимают: за более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд – 1 балл на каждые 10°C, за более высокую температуру холодных блюд – 1 балл на каждые 5°C.

4.2. Определение физико-химических показателей блюда (изделия)

Анализы по определению качества продукции и содержания в ней пищевых компонентов производятся не менее, чем в трехкратной повторности, выводятся средние данные.

Среднюю пробу полуфабрикатов или готовых изделий тщательно растирают в фарфоровой ступке.

Среднюю пробу супов взвешивают, разогревают до 65–70°C, переносят в размельчитель тканей и гомогенизируют в течение 1 минуты.

Гарниры из овощей, круп, макаронных изделий следует измельчить в размельчителе тканей, предварительно прибавив к ним равное по массе количество воды.

Все подготовленные пробы помещают в склянку с притертой пробкой.

Физико-химические показатели качества определяются лабораторным способом в лаборатории технологии студенческого питания ИзиАТ.

5 Разработка нормативной документации на кулинарную продукцию

При разработке данного раздела курсовой работы обучающийся должен понимать назначение и правила составления технико-технологической и технологической карт и уметь разрабатывать их на основании ранее выполненных разделов.

5.1 Оформление технико-технологической карты

Технико-технологическая карта (ТТК) является нормативно-техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового блюда (изделия).

Технико-технологическая карта, состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение блюда; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность. Технико-технологическая карта на новое блюдо (изделие) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны. Форма оформления ТТК представлена в **Приложении 8**.

В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название блюда, а также название предприятия где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» дается наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на

указанное сырье.

В третьем разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда и выхода готового блюда.

В четвертом разделе «Технология приготовления» дается технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе «Оформление, подача, реализация и хранение блюда» приводятся правила оформления и посуда, в которой подают блюда, температурный режим подачи, сроки реализации кулинарной продукции.

При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» а также следует учитывать, что срок реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2–3 часа с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого блюда. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность блюда рассчитанная на одну порцию и 100 г готовой продукции. Для оформления этого раздела используются расчетные данные раздела 3.3 курсовой работы.

5.2 Оформление технологической карты

Технологическая карта (ТК) блюда составляется для приготовления одной и десяти порций.

Оформление технологической карты в *Приложении 9*.

В разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда (изделия) с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда (изделия) и выхода готового блюда (изделия) для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

Заключение

В заключении курсовой работы следует сделать выводы по пищевой ценности разрабатываемой продукции, физико-химическим показателям качества, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию.

Приложения

В приложении обучающиеся приводят таблицы расчетов, например расчет пищевой и энергетической ценности сырьевого набора и т. д.

4. ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Разработка технической документации на блюдо «название»
2. Разработка технической документации на блюдо из продуктов функционального назначения «название»
3. Разработка технической документации на блюдо из продуктов лечебно-диетического или профилактического назначения «название»

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — М.: Юрайт, 2020. — 203 с.
3. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2020. — 268 с.
4. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324–03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003
5. Санитарные правила и нормы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 1079–01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

7.Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / под ред. Н.И Скурихина. – М., 2006

8.Предприятия общественного и нормативы. – М.: ПРИОР, 2000

9.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Данилевская Е.В., – М., Гамма Пресс, 2002

10.Технология продукции общественного питания./под. ред. Мглинец А.И. – СПб.: Троицкий мост, 2010.—736 с.

11.Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005.—320 с.

12.Периодические журналы отрасли: «Ресторатор», «Питание и общество», «Гастроном».

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»
ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРОТЕХНОЛОГИЙ

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине Технология продуктов общественного питания

Тема: Разработка технической документации на блюдо «название»

Выполнил обучающий(ая)ся _____

_____ курса _____ группы

Руководитель _____

Оценка _____

Уссурийск 20__

Дегустационный лист

Наименование показателей	Характеристика дефектов	Снижение оценки (баллы)
Внешний вид		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Консистенция		

Перевод суммы баллов в соответствующую оценку:

Сумма баллов 25-22 отлично; 21-18 хорошо; 17-15 удовлетворительно.

**Акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия)
и технологии приготовления**

Дата проведения работы _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов и показателей	Масса брутто продуктов, кг	Масса нетто, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Масса набора продуктов*						
Масса полуфабрикатов						
Производственные потери, %						
Масса готового блюда (изделия) – в горячем состоянии						
В остывшем состоянии						
Потери при тепловой обработке, %						

Аппаратно-технологическая схема

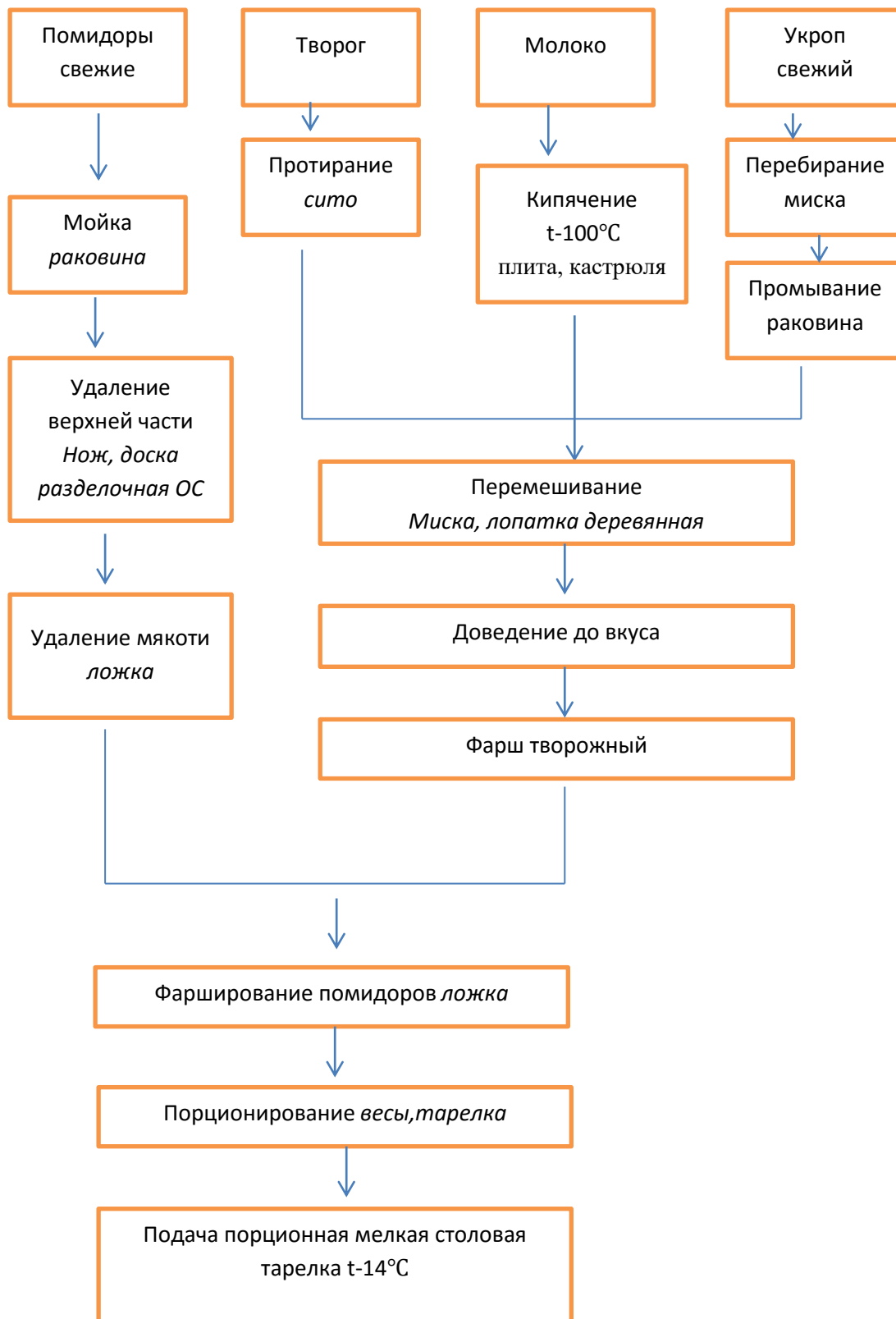


Рис. 1 Аппаратно-технологическая схема приготовления блюда «Помидоры, фаршированные творогом»

Наименование сырья, полуфабриката блюда	Масса нетто сырья, полуфабриката блюда, гр	Сухие вещества, гр	Вода, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал	
							Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B	B1	Pp	C		

Приложение 6

Потери пищевых веществ (%) при основных типах тепловой кулинарной обработки продуктов

Тип обработки	Исходные продукты	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
					Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B	B1	Pp	C
Без слива	растительные	2	2	4	1	1	3	5	7	3	-	15	10	15	60
Со сливом		5	5	15	25	20	10	10	10	10	10	-	30	20	25
	мясные	10	25	-	40	45	20	25	30	20	50	45	40	20	70
	рыбные	10	10	-	60	50	35	60	40	25	35	45	40	30	45
Жарение	растительные	5	10	15	20	20	20	20	20	20	-	30	10	15	45
	мясные	10	30	-	25	25	10	15	15	20	40	25	15	15	60
	рыбные	10	20	-	30	25	20	35	20	15	20	20	20	15	35
	Котлеты из мяса	5	25	5	15	15	10	10	15	5	20	10	10	10	80
	Из рыбы	5	15	10	15	10	10	15	10	5	15	10	15	10	60
Тушение	животные	5	5	2	5	5	5	5	5	5	15	30	20	15	70
Припускание	растительные	2	10	5	6	3	2	2	2	2	-	20	20	20	65
	рыбные	10	10	-	50	40	30	30	40	25	25	30	20	20	85
Запекание	молочные	5	5	5	10	10	10	10	15	10	5	20	15	10	50
Пассерование	растительные	2	10	2	6	3	2	3	3	2	-	15	15	15	60

Формула сбалансированного питания взрослых по А.А. Покровскому

Пищевые вещества	Суточная потребность	Пищевые вещества	Суточная потребность
Вода, г	1750-2200	Минеральные вещества, мг	
Белки, г	80-100	кальций	800-1000
<i>в том числе животные</i>		фосфор	1000-1500
Незаменимые аминокислоты, г	50	натрий	4000-6000
лейцин	1	калий	2500-5000
изолейцин	4-6	хлориды	5000-7000
валин	3-4	магний	300-500
треонин	4	железо	15
лизин	2-3	цинк	10-15
метионин	3-5	марганец	5-10
фенилаланин	2-4	хром	2,-2,5
Заменимые аминокислоты, г	2-4	медь	2
гистидин+	2	кобальт	0,1-0,2
аргинин+	6	селен+	0,5
цистин+	2-3	фториды	0,5-1,0
тирозин+	3-4	иодиды	0,1-0,2
аланин	3	Витамины, мг <i>в том числе</i>	
серин	3	С (аскорбиновая кислота)	70-100
глутаминовая кислота	16	В ₁ (тиамин)	1,5-2,0
аспарагиновая кислота	6	В ₂ (рибофлавин)	2,0-2,5
пролин	5	В ₂ (различные формы)	0,04
глицин	3	Рр (никотиновая кислота)	15-25
Углеводы, г	400-500	В ₃ (пантотенат)	5-10
<i>в том числе крахмал</i>	400-450	А (различные формы)	1,5-2,5
сахар	50-100	В ₆ (пиридоксин)	2-3
Органические жирные кислоты (молочная, лимонная и т. д.), г	2	В ₁₂ (кобаламин)	0,005-0,008
Балластные вещества (клетчатка, пектин), г	25	В ₁₅ (Пангамовая кислота)	2,5
Жиры, г	80-100	Р (рутин)	25
<i>в том числе полинасыщенные жирные кислоты, г</i>	3-6	В ₉ (фолиевая кислота)	0,1-0,5
растительные	20-25	Е (различные формы)	2-6
холестирин+	0,3-0,6	К (различные формы)	2
фосфолипиды+	5	биотин	0,15-0,3
		холин	500-1000
		липоевая кислота*	0,5
		Инозит, г	0,5-1,0

Примечание: означает факторы питания, которые либо могут частично замещать незаменимые вещества, либо их

Карта контроля производства блюда

Наименование сырья, полуфабриката, готового блюда (изделия)	Технологический процесс	Контролируемые показатели

Шкала оценки органолептических показателей блюда

« _____ »

Показатели	Характеристика*	Количество баллов**
Внешний вид		
Вкус		
Цвет		
Запах		
Консистенция		

* – указывается характеристика органолептических показателей и дефекты, возникшие при приготовлении.

** – указывается максимальное количество баллов (5 баллов) и снижение по каждому показателю в зависимости от возникшего дефекта.

« » _____ 20__ г.

Технико-технологическая карта № _____**Настоящая технико-технологическая карта****распространяется на блюдо****Салат из цветной капусты, помидоров и зелени, вырабатываемое**

Перечень сырья: капуста цветная, салат зеленый листовой, огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук зеленый, сахар-песок, соль пищевая йодированная

Требования к качеству сырья: Все применяемое сырье должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ТУ), иметь сертификаты соответствия и удостоверения качества.

Рецептура блюда

Наименование продуктов	Расход на 1 порцию, г			
	7-11 лет		12-18 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста цветная	25,7	22,9 ¹	25,7	22,9 ¹
Помидоры свежие	77,2	23,1	77,2	23,1
Огурцы свежие	28,9	23,1	28,9	23,1
Салат зеленый листовой	16,1	11,6	16,1	11,6
Лук зеленый	14,5	11,6	14,5	11,6
Растительное масло	5	5	5	5
Сахар	2	2	2	2
Выход	-	100	-	100

¹ — масса отварной капусты

Технология

Подготовка сырья к производству блюда, расчет расхода соли и специй производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2004 г.

Соцветия цветной капусты освобождают от листьев, зачищают поврежденные места, большие соцветия делят на 2–4 части и кладут в кипящую подсоленную воду на 15-20 мин. Овощи хорошо промывают, очищают и повторно тщательно промывают кипяченой питьевой водой, либо выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты в течение 10 мин с последующим ополаскиванием. Огурцы и помидоры нарезают ломтиками (толщиной 0,2–0,3 см). Салат перебирают, удаляют пожелтевшие испорченные листья, промывают в большом количестве проточной холодной воды, откидывают на дуршлаг, встряхивают, удаляя лишнюю воду. Подготовленный салат нарезают полосками до 2 см. Зеленый лук шинкуют. Все компоненты соединяют, заправляют растительным маслом с добавлением сахара.

Требования к реализации: Салат укладывают горкой в порционную посуду. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском. Температура подачи 14°C.

Срок хранения: готовится непосредственно перед отпуском.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи нарезаны согласно рецептуре, заправлены растительным маслом и сахаром.

Цвет: свойственный натуральному цвету овощей.

Консистенция: свежих овощей – сочная, упругая, цветной капусты – мягкая.

Запах: характерный для цветной капусты, свежих помидоров, огурцов и зеленого салата.

Вкус: характерный для цветной капусты, свежих помидоров, огурцов и зеленого салата.

Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ,% не менее	1,74
Массовая доля жира,% не менее	5,17

По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов продукция должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов». Допустимые уровни этих соединений рассчитываются исходя из содержания сырья в блюде или кулинарном изделии.

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
БГКП (колиформные), не допускается в массе продукта,	0,1
<i>E. Coli</i> не допускается в массе продукта,	1,0
<i>S. aureus</i> не допускается в массе продукта,	1,0
<i>Proteus</i> не допускается в массе продукта,	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в массе продукта, г	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	50

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Пищевая и энергетическая ценность блюда (на 1 порцию)

Белки, г	1,42
Жиры, г	5,17
Углеводы, г	5,15
Энергетическая ценность, ккал	71,81
Кальций, мг	34,41
Магний, мг	18,95
Фосфор, мг	33,0
Железо, мг	0,87
Витамин В1, мг	0,05
Витамин С, мг	20,61
Ретиноловый эквивалент, мг	0,12
Токофероловый эквивалент, мг	2,63

Разработчик:

Утверждаю

«__» _____ 20__ г.

Технологическая карта

Рецептура

Рецептура блюда _____

Название блюда _____

Наименование сырья	На одну порцию	
	Брутто, грамм	Нетто, грамм
Выход готового блюда		

Технологический процесс

Требования к качеству

Внешний вид:

Цвет:

Консистенция:

Запах.:

Вкус:

Разработчик:

Введение	3
1. Организация и выполнение курсовой работы	4
1.1 Тематика курсовой работы	4
1.2 Содержание работы	4
1.3 Оформление курсовой работы	5
1.4 Защита курсовой работы	6
2. Структура курсовой работы	6
3. Характеристика разделов курсовой работы	7
4. Темы курсовых работ	18
Список рекомендуемой литературы	19
Приложения	20