

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Отделение среднего профессионального образования

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

*Методические указания к выполнению курсовой работы
для студентов специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»
очной формы обучения*

Красноярск
2015

Составитель: Белоголовкина Елена Александровна

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» очной формы обучения / сост. Е. А. Белоголовкина. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2015. – 38 с.

Утверждено на заседании совета ОСПО

Протокол № 10 от 19.11.2015

© Сибирский
федеральный
университет, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Порядок выполнения курсовой работы.....	5
3 Тематика курсовых работ.....	5
4 Структура курсовой работы.....	6
5 Порядок предоставления курсовой работы.....	15
6 Защита курсовых работ.....	16
7 Требования, предъявляемые к оформлению курсовой работы.....	16
Список использованных источников.....	24
Приложение А Образец оформления титульного листа курсовой работы.....	26
Приложение Б Пример оформления содержания курсовой работы.....	27
Приложение В Форма технологической карты на фирменное (новое) сложное горячее блюдо.....	28
Приложение Г Пример оформления схемы технологического процесса производства фирменного (нового) блюда	29
Приложение Д Форма заполнения дегустационного листа.....	30
Приложение Е Расчет пищевой и энергетической ценности.....	31
Приложение Ж Форма заполнения технико-технологической карты.....	34
Приложение И Примеры библиографических записей документов.....	36

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с учебным планом студенты специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» очной формы обучения выполняют курсовую работу по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Курсовая работа завершает этап изучения выше названного междисциплинарного курса. При ее выполнении студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные в процессе изучения курса, приобретают навыки самостоятельной работы при решении комплекса взаимосвязанных учебных, научных, технических задач, объединенных общей темой.

Цель курсовой работы – углубление теоретических знаний студентов и умение их использовать в практической работе, развитие у студентов организационных навыков.

Курсовая работа предусматривает разработку фирменного (нового) сложного горячего блюда или совершенствование существующей технологии процесса производства сложной горячей кулинарной продукции на основе самостоятельного обобщения теории вопроса по специальной литературе и результатов экспериментальных исследований.

Задачами курсовой работы являются:

- разработка рецептуры, технологического процесса производства, органолептических показателей качества фирменного (нового) сложного горячего блюда;
- подбор технологического оборудования;
- расчет пищевой и энергетической ценности фирменного (нового) сложного горячего блюда;
- организация технологического процесса приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда;
- разработка нормативно-технологической документации.

Курсовые работы выполняют в то время, когда студенты слушают курс лекций, посещают практические занятия, участвуют в проведении семинаров. Для успешного выполнения курсовой работы студент должен уметь:

- систематизировать знания, полученные на лекциях и практических занятиях;
- самостоятельно работать со специальной и справочной литературой, с нормативными документами;
- использовать знания в практической работе;
- использовать творческий, научный подход к решению поставленных задач.

Выполнение курсовой работы базируется на материалах физиологии питания, оборудования организаций общественного питания, химии, организации производства в организациях общественного питания и других изученных ранее курсов.

2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы состоит из следующих основных этапов:

- подбор и утверждение темы;
- ознакомление с планом выполнения курсовой работы;
- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление курсовой работы;
- рецензирование, подготовка к защите;
- защита курсовой работы.

Для руководства курсовыми работами каждому студенту или группе студентов выделяют руководителя из преподавателей техникума. В задачу руководителя входит рекомендация темы, проведение систематических индивидуальных и групповых консультаций на протяжении всего периода выполнения курсовой работы. Руководитель на консультациях оказывает помощь студентам в самостоятельной работе, в уточнении плана курсовой работы, подборе литературных источников, обработке выводов и предложений, оформлении курсовой работы.

Тематику курсовых работ формирует руководитель. Студент может выбрать любую интересующую его тему. Основные направления тематики курсовых работ представлены в разделе 3.

Студент пишет заявление, указывая тему курсовой работы. Руководитель согласует и корректирует тему со студентом и закрепляет ее за ним. После согласования темы руководитель объясняет студенту план выполнения курсовой работы, рекомендует основную и дополнительную литературу по теме. Совместно со студентом руководитель определяет, формулирует цели и задачи курсовой работы, составляет календарный график выполнения работы, следит за правильностью ее оформления.

Руководитель курсовой работы должен консультировать студента по всем вопросам, возникающим в процессе выполнения работы.

Подбор и изучение литературы по избранной теме является важным условием выполнения курсовой работы. В работе должна быть использована нормативно-техническая и нормативно-технологическая документация, материалы периодической печати, научная литература.

Приступать к выполнению курсовой работы рекомендуется после ознакомления с настоящими методическими указаниями.

3 ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

При выборе темы необходимо учитывать ее практическую актуальность, интерес студента, наличие необходимых материалов для выполнения курсовой работы.

Тематика курсовых работ выбирается по следующим направлениям:

- совершенствование традиционных рецептов и технологий приготовления сложных горячих блюд с целью повышения их витаминного состава, биологической ценности, обоснованного снижения или повышения

калорийности; улучшения структурно-механических характеристик блюд; увеличения сроков реализации;

- разработка фирменных (новых) сложных горячих блюд с целью создания конкурентоспособной продукции, расширение ассортимента данной группы блюд;

- разработка технологий приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного, диетического и профилактического питания с целью повышения их лечебного воздействия на организм человека, профилактики различных заболеваний;

- изучение традиций и обычаев национальной кухни, разработка фирменных (новых) сложных горячих блюд национальной кухни.

4 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа в соответствии с ГОСТ 7.32 состоит из следующих структурных элементов:

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

Основная часть курсовой работы может разделяться на разделы, подразделы, пункты.

4.1 Титульный лист

4.1.1 Титульный лист содержит следующие реквизиты:

- наименование университета;
- наименование института в структуре университета;
- наименование кафедры, выдавшей задание на выполнение работы;
- вид работы (курсовая работа);
- наименование темы в соответствии с заданием;
- фамилии, инициалы и подписи руководителя, исполнителя работы;
- город и год выполнения работы.

4.1.2 Образец оформления титульного листа курсовой работы приведен в приложении А.

4.2 Содержание

4.2.1 В содержание включают номера и заголовки структурных элементов, разделов курсовой работы. В разделе «Содержание» допускается не указывать названия каждого отдельного приложения, а под общим названием «Приложения» привести интервал номеров страниц, на которых

они расположены.

4.2.2 Заголовки структурных элементов, разделов в содержании должны повторять заголовки в тексте. Сокращать их или давать в другой формулировке не допускается.

4.2.3 Заголовки структурных элементов, разделов, включенные в содержание, записывают строчными буквами, с первой прописной.

4.2.4 При необходимости продолжения записи заголовка раздела на второй (последующей) строке его начинают на уровне начала этого заголовка на первой строке.

4.2.5 После каждого заголовка ставят отточие и приводят номер страницы, на которой начинается данный раздел.

4.2.6 Пример составления содержания приведен в приложении Б.

4.3 Введение

Во введении раскрываются актуальность и значимость темы курсовой работы, формулируются цели и задачи.

В зависимости от темы курсовой работы во введении могут быть освещены вопросы по следующим направлениям:

- перспективы дальнейшего развития отрасли;
- основные направления совершенствования технологии сложной горячей кулинарной продукции общественного питания;
- возможность применения новых видов технологического оборудования;
- использование новых и нетрадиционных видов сырья, в том числе местного происхождения;
- вопросы адекватности питания человека экологическим условиям в современном мире, анализ существующих видов сложной горячей кулинарной продукции и расширения ассортимента блюд за счет создания новых видов конкурентоспособной продукции.

Студент должен четко представлять, какое блюдо им разрабатывается: фирменное или новое.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовленные по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом, национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, краткую характеристику которого необходимо также дать во введении.

К новым блюдам относятся блюда, приготовленные с использованием нового вида сырья или новой рецептуры.

Объем введения составляет 1-2 страницы.

4.4 Основная часть

Основная часть курсовой работы должна включать разделы, соответствующие выданному заданию на выполнение работы. В разделах курсовой работы приводятся текстовые и иллюстрационные материалы,

отражающие сведения о состоянии поставленных в задании вопросов, методах и методиках их решения, необходимые расчеты, описания, выводы и пр.

Ниже приводится примерный план выполнения основной части курсовой работы, который можно корректировать в соответствии с информацией по теме работы.

1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда

Товароведная характеристика пищевого сырья, используемого для приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда дается в соответствии с государственными стандартами, отраслевыми стандартами, ТУ, СТП и другими нормативными материалами по основным органолептическим и физико-химическим показателям [22, 25].

Материалы оформляются по форме таблицы 1.

Таблица 1 - Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда

Вид сырья	Показатели качества	Нормативный документ
Петрушка (зелень)	Зелень петрушки должна быть свежей, чистой, не огрубевшей, с длиной основной массы листьев не менее 80 мм. Допускаются листья слегка увядшие (до 15% массы), помятые и поломанные (до 10% массы) менее установленных размеров (до 10% массы)	РСТ РФ 408-06

2 Разработка технологической карты фирменного (нового) сложного горячего блюда

Рецептура - количественное соотношение составных компонентов, определяющее пищевую ценность, органолептические свойства и выход готового продукта.

Главным при разработке рецептур блюд и кулинарных изделий является качественная и количественная полноценность блюда и изделия.

Количественная полноценность определяется:

- соотношением белков, жиров, углеводов (Б:Ж:У) в композициях (при этом учитывается контингент питающихся), в том числе в сочетании с различными соусами и гарнирами;

- соответствием энергетической ценности.

Качественная сторона готовых блюд определяется химическим составом компонентов, входящих в рецептуру, их разнообразием, обеспечивающим оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ.

Технологическая карта является ведомственным технологическим документом и составляется для работников предприятия с целью

обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества.

Фирменное (новое) блюдо разрабатывается из любых видов сырья, используемых на предприятии общественного питания, однако при отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, блюдо не готовится.

Технологическая карта состоит из рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда и составляется на 1 и 100 порций.

В рецептуре на фирменное (новое) сложное горячее блюдо указывают:

- наименование используемого сырья (продукта) в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто на 1 и 100 порций, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;
- выход полуфабриката и готового блюда.

При расчете норм расхода сырья руководствуются действующими нормативами (постоянными или временно установленными).

После составления рецептуры блюда, составляют технологию приготовления с указанием органолептических показателей качества блюда.

Форма технологической карты на фирменное (новое) сложное горячее блюдо приведена в приложении В.

3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного (нового) сложного горячего блюда

Схема технологического процесса производства является графическим изображением технологии приготовления блюда и составляется с указанием марки применяемого оборудования, технологических параметров (температурных режимов производства и подачи блюда, сроков тепловой обработки, продолжительности взбивания и др.).

Пример оформления схемы технологического процесса производства фирменного (нового) блюда приведен в приложении Г.

4 Органолептический контроль качества разработанного фирменного (нового) сложного горячего блюда

При органолептическом контроле качества проводится дегустация, в результате которой, разработанное фирменное (новое) блюдо оценивается по следующим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.

Дегустаторами могут быть руководитель курсовой работы, преподаватели, студенты.

Для проведения органолептического контроля качества разработанного фирменного (нового) блюда необходимо установить температуру блюда, разработать шкалу снижения оценки качества фирменного (нового) блюда за обнаруженные дефекты.

Шкала снижения оценки качества фирменного (нового) блюда

разрабатывается студентом самостоятельно для наиболее полной оценки качества по каждому показателю и оформляется по форме таблицы 2.

Таблица 2 - Шкала снижения оценки качества фирменного (нового) сложного горячего блюда за обнаруженные дефекты

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

Каждый показатель качества разработанного фирменного (нового) блюда оценивается по пятибалльной системе: 5 баллов - «отлично», 4 балла - «хорошо», 3 балла - «удовлетворительно» с учетом разработанных требований к качеству и шкалы снижения оценки качества фирменного (нового) блюда за обнаруженные дефекты.

Бракуются и снимаются с реализации блюда в том случае, если хотя бы один показатель качества оценен в два балла. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают. Если вкус и запах блюда оценен в три балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям, блюдо оценивается не выше чем на оценку «удовлетворительно».

По результатам дегустации и органолептического анализа заполняют дегустационные листы в количестве не менее трех экземпляров. Форма заполнения дегустационного листа приведена в приложении Д.

Затем подсчитывается сумма баллов всех показателей. При переводе суммы баллов в оценку используются следующие критерии оценивания:

- 23-22 баллов – оценка «отлично»;
- 21-18 баллов – оценка «хорошо»;
- 17-15 баллов – оценка «удовлетворительно».

С суммы баллов снимают 1 балл (на каждые 10 °С) за более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд.

5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного (нового) сложного горячего блюда

Пищевая ценность фирменного (нового) блюда определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, минеральным веществам и др.).

Энергетическая ценность фирменного (нового) блюда характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности производится по нормативным данным справочника [23, 28] для сырьевого набора и готового блюда с учетом потерь

при тепловой обработке на 1 порцию и на 100 г съедобной части.

При расчете энергетической ценности блюда количество пищевых веществ умножают на коэффициент: для белков – 4, для жиров – 9, для углеводов – 4 или пользуются нормативными данными справочника [23, 28].

Расчет пищевой ценности готового фирменного (нового) блюда проводится на основе расчета потерь в результате тепловой обработки. При этом используются нормативные данные справочника [23, 28]. По виду сырья (продукта) и способа тепловой обработки находятся потери, выраженные в процентах, пересчитываются в граммы на вес нетто каждого вида сырья.

Расчет пищевой и энергетической ценности сырьевого набора, потерь основных пищевых веществ при тепловой обработке, пищевой и энергетической ценности готового фирменного (нового) блюда приведен в таблицах Е.1, Е.2, Е.3 (приложение Е).

По данным расчетов проводится анализ таблиц по содержанию основных пищевых веществ в готовом фирменном (новом) блюде, сбалансированности белков, жиров, углеводов и даются необходимые рекомендации.

6 Организация технологического процесса приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда

В данном разделе курсовой работы необходимо рассмотреть организацию рабочих мест в горячем цехе, виды технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении сложных горячих блюд, а также варианты оформления, правила хранения и подачи блюд. Следует указать марку установленного оборудования.

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания. В нем завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кулинарные изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов.

В горячем цехе целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий – для приготовления бульонов, супов и вторых блюд; гарниров и соусов.

Горячий цех подразделяют на два специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляют приготовление бульонов и супов, в соусном - приготовление горячих закусок, вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. На небольших предприятиях общественного питания это деление условно. На предприятиях, где нет мучных цехов, в горячих цехах организуют участки для приготовления

вторых мучных блюд.

В *суповом отделении* организуют следующие рабочие места:

- для приготовления бульонов;
- для приготовления супов.

Дополнительно предусматривают рабочее место для приготовления гарниров (пирожки, расстегаи, ватрушки) к прозрачным супам.

В столовых в линию теплового оборудования устанавливают пищеварочные котлы различной вместимости для варки бульонов и супов, электросковороды для пассерования овощей. Линия немеханического оборудования включает стол производственный, стол со встроенной моечной ванной, стол с охлаждаемым шкафом. В ресторанах, где супы готовят небольшими партиями, в линию теплового оборудования вместо котлов устанавливают плиты, на которых готовят блюда в посуде небольшой вместимости.

Для приготовления супов-пюре используют универсальный привод со сменными механизмами, универсальную кухонную машину со сменными механизмами.

В *соусном отделении* организуют три рабочих места:

- для жарки и пассерования продуктов и полуфабрикатов;
- для варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов;
- для приготовления гарниров и каш.

На этом участке в линию теплового оборудования устанавливают электроплиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, аппараты контактной обработки. В ресторанах пищеварочные котлы не устанавливают, так как вторые блюда готовят порциями по заказам потребителей. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд. В горячих цехах специализированных предприятий устанавливают шашлычные печи, электрогрили. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки и др.

В линию немеханического оборудования устанавливают производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп и макаронных изделий. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп устанавливают стол со встроенной моечной ванной. Из механического оборудования используют универсальный привод со сменными механизмами, универсальную кухонную машину со сменными механизмами, протирающую машину.

Для хранения скоропортящихся продуктов в горячем цехе предусматривают шкаф холодильный, для транспортировки готовой продукции на раздачу - стеллаж передвижной.

Из кухонной посуды в горячем цехе применяют: наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; кастрюли емкостью

1, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов; сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре (в отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно); противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жарки блинов, блинчиков, приготовления омлетов; сковороды чугунные с прессом для жарки цыплят табака и др.

Из производственного инвентаря в горячем цехе применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособления для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпатель для жарки шашлыков, разделочные доски и др.

7 Составление калькуляционной карты

Калькуляционные и технологические карты являются основным инструментом ведения четкого учета и контроля расходов на производстве.

На основании технологической карты составляется калькуляционная карта, по которой производится расчет себестоимости блюда с разнесением других видов расходов (рекомендуется) или без такового.

Калькуляционную карту на фирменное (новое) сложное горячее блюдо составляют по форме таблицы 3.

Таблица 3 - Калькуляционная карта на фирменное (новое) сложное горячее блюдо

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			Норма	Ед. изм.	Норма, руб.	Сумма, руб.
Продукты						
№ п/п	Наименование	Код				
1	1.09.06 Картофель	1.09.06	0,120	кг	18,00	2,16
2	1.09.08 Лук репчатый	1.09.08	0,124	кг	24,00	2,98
	и т. д.					
<i>Общая стоимость сырьевого набора</i>						70,00
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд</i>						7000,0
Наценка (220 %), руб.			154,00			
Цена продажи блюда, руб.			224,00			
Заведующий производством						
Калькуляцию составил						
УТВЕРЖДАЮ						
Генеральный директор						

Рекомендуемые средние размеры наценок на продукцию предприятий общественного питания приведены в таблице 4.

Таблица 4 - Рекомендуемые средние размеры наценок на продукцию предприятий общественного питания

Типы предприятий	Уровень наценки, %
Ресторан класса «Люкс»	300 и выше
Ресторан высшего класса	250-300
Ресторан первого класса	220-280

Окончание таблицы 4

Типы предприятий	Уровень наценки, %
Бар	200-250
Кафе	180-250
Столовая общедоступная	140-180
Закусочная	130-180
Предприятие закрытой сети	90-120
Столовая при учебном заведении	60

8 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) сложное горячее блюдо

На новые виды кулинарной продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания, разрабатываются технико-технологические карты. Утверждается данный документ руководителем предприятия. Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технико-технологическая карта является нормативно-технологическим документом, который включает следующую информацию о кулинарной продукции:

- наименование фирменного (нового) блюда и область применения;
- перечень сырья, применяемого для изготовления фирменного (нового) блюда;
- требования к качеству сырья с указанием его соответствия нормативным документам (ГОСТ, ОСТ, ТУ);
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового блюда;
- описание технологического процесса приготовления блюда с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности в соответствии с действующими нормативами;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Используя материалы, полученные в результате выполнения курсовой работы, студент должен заполнить технико-технологическую карту.

Форма заполнения технико-технологической карты приведена в приложении Ж.

4.5 Заключение

Заключение должно содержать:

- вывод о пищевой ценности разработанного фирменного (нового) сложного горячего блюда;
- анализ содержания основных пищевых веществ в фирменном (новом)

сложном горячем блюде;

- сбалансированность белков, жиров, углеводов;
- способы оформления и подачи блюда в зависимости от типа предприятия, где предполагается его реализация.

4.6 Список использованных источников

4.6.1 В список вносят все литературные источники, правовые и нормативные документы, на которые сделаны ссылки в тексте.

4.6.2 Список использованных источников должен включать не менее 10 литературных источников.

4.6.3 Список использованных источников оформляется в соответствии с подразделом 7.7 настоящих методических указаний.

4.7 Приложения

4.7.1 Материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть помещены в основной текст документа, рекомендуется оформлять в виде приложений.

Приложениями могут быть:

- иллюстрации вспомогательного характера;
- таблицы с данными, дополняющими основные результаты.

Допускается в качестве приложения использовать схемы.

4.7.2 Приложения оформляются в соответствии с подразделом 7.8 настоящих методических указаний.

5 ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1 Выполненная курсовая работа должна быть сброшюрована в следующей последовательности:

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

5.2 Работа должны быть вложена в папку.

5.3 Рекомендуется в пояснительной записке представить фотографии фирменных (новых) сложных горячих блюд.

5.4 Выполненную и оформленную по всем правилам курсовую работу студент должен сдать методисту для регистрации и передачи руководителю в установленные учебным планом сроки.

5.5 Руководитель проверяет курсовую работу, отмечает ошибки,

недостатки.

5.6 Если руководитель дал отрицательный отзыв, то студент перерабатывает курсовую работу согласно замечаниям и вновь сдает для повторного рецензирования.

5.7 Если работа удовлетворяет предъявляемым требованиям, то студент допускается к защите, а руководитель дает соответствующую рецензию.

6 ЗАЩИТА КУРСОВЫХ РАБОТ

6.1 Курсовые работы защищают перед экзаменационной сессией в соответствии с графиком учебного процесса.

6.2 Выполненную и оформленную работу студент защищает перед комиссией в составе 3-х человек.

Защита курсовой работы должна проходить в пищевой лаборатории института. В присутствии членов комиссии студент готовит разработанное фирменное (новое) сложное горячее блюдо в количестве одной порции.

На защиту должна быть представлена пояснительная записка.

6.3 Оценка, полученная при защите курсовой работы, учитывает новизну и актуальность темы, вкусовые достоинства, правила подачи блюда, оформление и содержание пояснительной записки, устный ответ студента.

Оценка проставляется на титульном листе курсовой работы, в зачетной книжке и в зачетной ведомости за подписью членов комиссии.

6.4 Защищенная работа остается в техникуме и студенту не возвращается.

7 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

7.1 Общие требования

7.1.1 Текстовые документы выполняют с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 по ГОСТ 2.301 шрифтом Times New Roman размером 14, межстрочный интервал принимают одинарный или полуторный. Абзацный отступ, за исключением заголовков структурных элементов, должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.

В исключительных случаях допускается рукописное изложение текста документа. При этом почерк должен быть четким и аккуратным, чернила одного цвета, высота букв и цифр не менее 2,5 мм, расстояние между строк не менее 8 мм и не более 10 мм.

7.1.2 Курсовые работы выполняют на листах (без рамки) с соблюдением следующих размеров полей:

- левого – 30 мм;
- верхнего и нижнего – 20 мм;
- правого – 10 мм.

7.2 Нумерация страниц

7.2.1 Страницы текстового документа нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

7.2.2 В курсовых работах номер страницы проставляют в центре нижней части листа.

7.2.3 Титульный лист курсовой работы включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

7.3 Построение текстового документа

7.3.1 Заголовки структурных элементов текстового документа печатают прописными буквами полужирным шрифтом, располагают симметрично тексту и отделяют от текста интервалом в одну строку. Заголовки не подчеркиваются, не нумеруются, абзацный отступ – исключается. Пример – см. приложение Б.

Каждый структурный элемент текстового документа начинают с нового листа.

7.3.2 Текст основной части документа делят на разделы.

7.3.3 Разделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов.

Заголовки разделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Если заголовок состоит из двух предложений, их отделяют точкой.

7.3.4 Разделы нумеруют арабскими цифрами, номер проставляют перед заголовком.

7.3.5 Разделы нумеруют в пределах основной части документа.

Пример – 1; 2; 3; 4 и т. д.

7.3.6 В тексте документа могут быть приведены перечисления. Перечисления выделяют абзацным отступом и перед каждой позицией перечисления ставят дефис.

Для дальнейшей детализации используют арабские цифры со скобкой, приводя их со смещением вправо на два знака относительно перечислений.

Пример – В рецептуре на фирменное блюдо «Свинина «Застольная» указывают:

- наименование используемого сырья в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто на 1 и 100 порций, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;
- выход полуфабриката и готового блюда.

7.4 Изложение текста

7.4.1 Текст должен быть кратким, четким, исключая возможность различных толкований.

Терминология и определения должны быть едиными и соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятыми в научно-технической и учебной литературе.

7.4.2 В тексте и подрисуночных надписях не допускается сокращение слов и словосочетаний.

7.4.3 В документе следует применять стандартизованные единицы физических величин, их наименования и обозначения в соответствии с ГОСТ 8.417.

Единица физической величины одного и того же параметра в пределах документа должна быть одинаковой.

7.4.4 В документе следует применять условные буквенные обозначения, изображения или знаки, установленные соответствующими стандартами. При необходимости использования условных обозначений, изображений или знаков, не установленных действующими стандартами, их следует пояснять в тексте.

7.5 Таблицы

7.5.1 Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения числового или текстового материала.

7.5.2 Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают непосредственно под текстом, в котором дана ссылка на нее, или на следующей странице, а, при необходимости, в приложении к документу.

7.5.3 Таблицы оформляют в соответствии с рисунком 1.

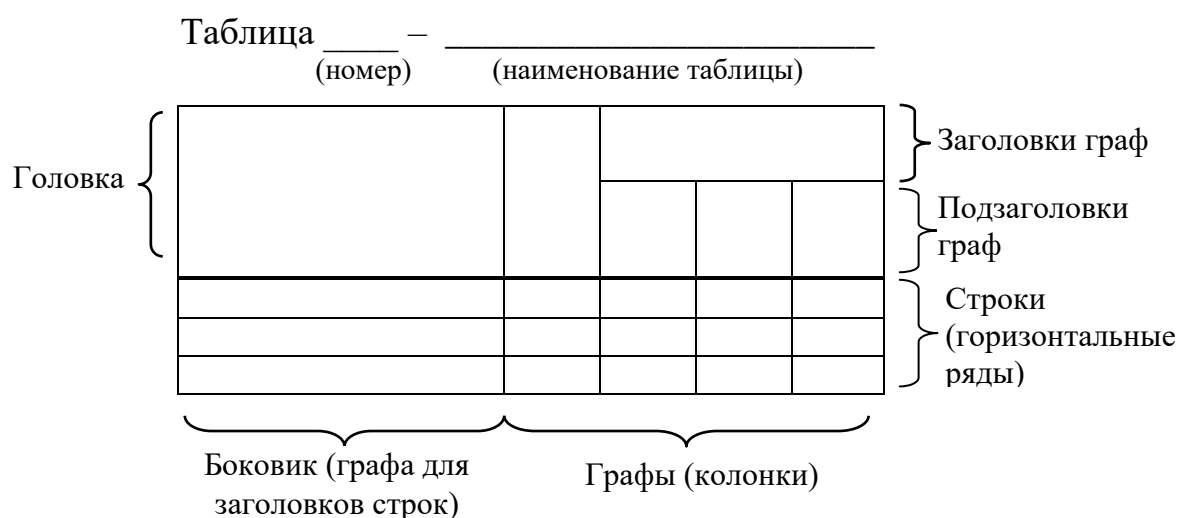


Рисунок 1 – Пример оформления таблицы

7.5.4 Над таблицей помещают слово «Таблица» без абзацного отступа, затем – номер таблицы, через тире – наименование таблицы.

Наименование таблицы должно отражать содержание таблицы, быть точным и кратким.

7.5.5 Таблицу справа, слева и снизу ограничивают линиями.

Головку таблицы рекомендуется отделять от остальной части таблицы двойной линией.

7.5.6 Таблицы, приведенные в текстовом документе, нумеруют арабскими цифрами. Допускается как сквозная нумерация таблиц в пределах всего текстового документа, так и нумерация таблиц по разделам.

Если в тексте документа одна таблица, то ее обозначают «Таблица 1».

Таблицы каждого приложения нумеруют арабскими цифрами отдельной нумерацией, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой.

Пример – Таблица А.1

7.5.7 Заголовки граф и строк таблицы печатают с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком граф, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков граф таблицы точки не ставят.

Пример –

Таблица 1 - Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда «Свинина «Застольная»

Вид сырья	Показатели качества	Нормативный документ
Соль поваренная пищевая сорта экстра	Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Цвет белый. Без посторонних запахов. Массовая доля хлористого натрия должна быть не менее 99,7 %. Массовая доля кальций-иона не должна превышать 0,02 %, магний-иона 0,01 %, сульфат-иона – 0,16 %, калий-иона – 0,02 %, оксида железа (III) – 0,005 %, сульфата натрия – 0,2 %, нерастворимого в воде остатка – 0,03 %, влаги – 0,1 %. рН раствора должна составлять 6,5 – 8,0.	ГОСТ Р 51574-2000

7.5.8 Заголовки граф располагают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Разделять заголовки и подзаголовки граф и боковика диагональными линиями не допускается.

7.5.9 Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается.

При необходимости нумерации показателей, включенных в таблицу, порядковые номера указывают в первой графе (боковике) таблицы перед их наименованием.

7.5.10 Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице физической величины, то ее обозначение указывают один раз справа над таблицей.

7.5.11 Если числовые значения величин в графах таблицы выражены в разных единицах физической величины, то их обозначение указывают в заголовке каждой графы или строки через запятую.

7.5.12 Текст в таблице допускается выполнять через один межстрочный интервал шрифтом размером 12 и менее.

7.5.13 Если графы или строки таблицы выходят за формат листа, то таблицу делят на части и помещают их одну под другой или на следующей странице повторяя головку таблицы. При этом слово «Таблица», номер и наименование таблицы помещают над первой частью, а над другими частями – слова «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием ее номера.

Допускается размещать таблицы на листах с альбомной ориентацией.

7.5.14 Для сокращения текста заголовков и/или подзаголовков граф таблицы отдельные наименования параметров заменяют буквенными обозначениями, установленными ГОСТ 2.321, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или графическом материале. При этом буквенные обозначения выделяют курсивом.

7.5.15 Если необходимо дополнительно пояснить отдельные слова, числа, символы или предложения, приведенные в таблице, их оформляют в виде сноски. Знак сноски ставят непосредственно после того числа, слова, символа или предложения, к которому дается пояснение и перед текстом пояснения. Знак сноски выполняют надстрочно звездочкой «*» или арабскими цифрами со скобкой.

Сноску к таблице располагают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

7.5.16 При наличии в текстовом документе небольшого по объему цифрового материала его рекомендуется приводить в текстовой части документа, располагая цифровые данные в виде колонок.

7.6 Иллюстрации

7.6.1 Иллюстрации в тексте документа (фотоснимки, схемы) размещают непосредственно после первой ссылки на них и обозначают словом «Рисунок».

Если иллюстрация вставляется в разрыв текста, то она должна располагаться симметрично относительно полей страницы.

7.6.2 Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах документа. Если в документе одна иллюстрация, то ее обозначают «Рисунок 1».

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела.

7.6.3 Иллюстрации должны иметь наименование и при необходимости – поясняющие данные. Поясняющие данные помещают под иллюстрацией, а ниже по центру печатают слово «Рисунок», его номер и наименование.

Для оформления поясняющих данных допускается применять шрифт размера 12 и менее.

7.6.4 Если иллюстрация не уместится на одной странице текстового документа, допускается переносить ее на другие страницы. При этом наименование иллюстрации указывают на странице, с которой она начинается, поясняющие данные располагают на той части иллюстрации, к которой они относятся, и на каждой странице иллюстрации указывают номер листа.

7.6.5 Иллюстрации каждого приложения нумеруют арабскими цифрами отдельной нумерацией, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой.

Пример – Рисунок А.1– Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Свинина «Застольная»

7.7 Список использованных источников

7.7.1 Список использованных источников помещают в конце текстового документа перед приложениями.

7.7.2 В список включают все документы, на которые имеются ссылки в тексте.

7.7.3 Каждый документ в списке приводят в виде библиографической записи, нумеруют арабскими цифрами и печатают с абзацного отступа.

7.7.4 Библиографическая запись должна обеспечивать идентификацию и поиск объекта ссылки.

7.7.5 Библиографическая запись может содержать следующие элементы:

- заголовок;
- основное заглавие документа;
- сведения об ответственности;
- сведения об издании;
- место издания, дата издания (выходные данные);
- специфическое обозначение материала и объем;
- сведения о местоположении объекта ссылки в документе (если ссылка на часть документа);
- сведения о серии;
- обозначение и порядковый номер тома или выпуска (для ссылок на публикации в многотомных или сериальных изданиях);
- сведения о документе, в котором опубликован объект ссылки;
- примечания.

7.7.6 Библиографические записи в списке используемых источников

оформляются в соответствии с требованиями раздела 7 ГОСТ Р 7.0.5. При этом правила представления элементов библиографической записи осуществляются в соответствии с ГОСТ 7.1, ГОСТ 7.82, ГОСТ 7.80 с учетом следующих особенностей:

- допускается предписанный знак точку и тире, разделяющий области библиографического описания, заменять точкой;
- применять сокращение отдельных слов и словосочетаний для всех элементов библиографической записи, за исключением основного заглавия документа. Слова и словосочетания сокращают по ГОСТ 7.11 и ГОСТ 7.12;
- в области физической характеристики указывать либо общий объем документа, либо сведения о местоположении объекта ссылки в документе.
- заголовок обязательно применяется в ссылках, содержащих записи на документы, созданные одним, двумя и тремя авторами;
- заголовок записи в ссылке может содержать имена одного, двух или трех авторов документа. Имена авторов, указанные в заголовке, не повторяют в сведениях об ответственности;
- библиографические ссылки в стереотипных и переводных изданиях допускается приводить в том виде, как они даны в оригинале.

7.7.7 Примеры библиографических записей документов в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5 приведены в приложении И.

7.7.8 Допускается оформлять сведения о документах в списке используемых источников в виде библиографического описания по ГОСТ 7.1, ГОСТ 7.80.

Пример –

1 Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. – Изд. 6-е, перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.

2 Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с.

3 Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи : учебник для сред. проф. образования / Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – М.: Издательский дом «Деловая литература, 2008. – 552 с.

7.7.9 Для связи документа из списка с текстом его порядковый номер приводят в тексте документа в квадратных скобках.

Пример – Расчет пищевой ценности фирменного блюда «Свинина «Застольная» производится по нормативным данным справочника [23, 28] для сырьевого набора и готового блюда с учетом ...

Если в тексте приводят ссылку на конкретный фрагмент из документа, то в квадратных скобках указывают порядковый номер и страницы, на которых помещен данный фрагмент. Сведения разделяют запятой.

Пример – В работе М.Ю. Ковалёва [43, С. 54–60] рассматривалась ...

7.8 Приложения

7.8.1 Приложения располагают в конце текстового документа.

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

Каждое приложение начинают с новой страницы.

Если в тексте документа одно приложение его обозначают «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

7.8.3 Если приложение представлено в виде таблицы и расположено на нескольких страницах, то на последующих страницах приложения над таблицей пишут с начала строки «Продолжение таблицы» и указывают ее обозначение.

7.8.4 Каждое приложение должно иметь заголовок. Заголовок приложения записывают с прописной буквы, располагают симметрично тексту и отделяют от текста интервалом в одну строку.

7.8.5 Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается приложения выполнять на листах формата А3, А3х4, А4х4, А2, А1 по ГОСТ 2.301.

7.8.6 Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы и пункты, которые нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого приложения, добавляя перед номером обозначение приложения.

7.8.7 Приложения могут быть оформлены как продолжение данного документа на последующих его листах или в виде отдельного самостоятельного документа.

7.8.8 Приложения, выполняемые как продолжение данного текстового документа, должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

7.8.9 Если приложение выполнено в виде самостоятельного документа, то его вкладывают в текстовый документ, при этом на титульном листе самостоятельного документа под его наименованием указывают слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначение. Страницы этого приложения включают в общую нумерацию страниц текстового документа.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 10 с.
- 2 ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
- 3 ГОСТ Р 53105 - 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
- 4 ГОСТ Р 53106 - 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 14 с.
- 5 СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
- 6 СанПиН 2.3.2.1280 - 03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 7 СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 8 СанПиН 2.3.2.1293 - 03. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. – М.: Книга сервис, 2006. – 176 с.
- 9 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / В. И. Богушева. - Издательство: Феникс, 2007. - 189 с.
- 10 Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Г. Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
- 11 Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
- 12 Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи : учебник для сред. проф. образования / Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008. – 552 с.
- 13 Методические указания к разработке рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. – М.: ВНИИП, 1991. – 52 с.
- 14 Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
- 15 Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.

- 16 Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
- 17 Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – 2-е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
- 18 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
- 19 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
- 20 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.
- 21 Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
- 22 Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 23 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 24 Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 25 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / под ред. проф. Л. Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с.
- 26 Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. – Изд. 6-е, перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.
- 27 Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с.
- 28 Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
- 29 Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009. – 480 с.
30. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Образец оформления титульного листа курсовой работы

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

КУРСОВАЯ РАБОТА

ПМ.03 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

Технология приготовления фирменного блюда
«Свинина «Застольная»

тема работы

Руководитель _____
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Студент _____
номер группы номер зачетной книжки подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 20____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Пример оформления содержания курсовой работы

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда.....	5
2 Разработка технологической карты фирменного (нового) сложного горячего блюда.....	10
3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного (нового) сложного горячего блюда.....	11
4 Органолептический контроль качества разработанного фирменного (нового) сложного горячего блюда.....	12
5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного (нового) сложного горячего блюда.....	15
6 Организация технологического процесса приготовления фирменного (нового) сложного горячего блюда.....	17
7 Составление калькуляционной карты.....	19
8 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) сложное горячее блюдо.....	20
Заключение.....	22
Список использованных источников.....	23
Приложение А Технологическая карта на фирменное (новое) блюдо.....	24
Приложение Б Технологическая схема приготовления фирменного (нового) блюда.....	25
Приложение В Дегустационные листы.....	26
Приложение Г Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного (нового) блюда.....	29
Приложение Д Техничко-технологическая карта.....	32

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

**Форма технологической карты на фирменное (новое) сложное
горячее блюдо**

Технологическая карта

Наименование блюда _____

Наименование сырья	Нормы закладки сырья, г					
	на 1 порцию			на 100 порций		
	брутто	нетто	п/ф	брутто	нетто	п/ф
.....						
Выход полуфабриката						
Выход готового блюда						

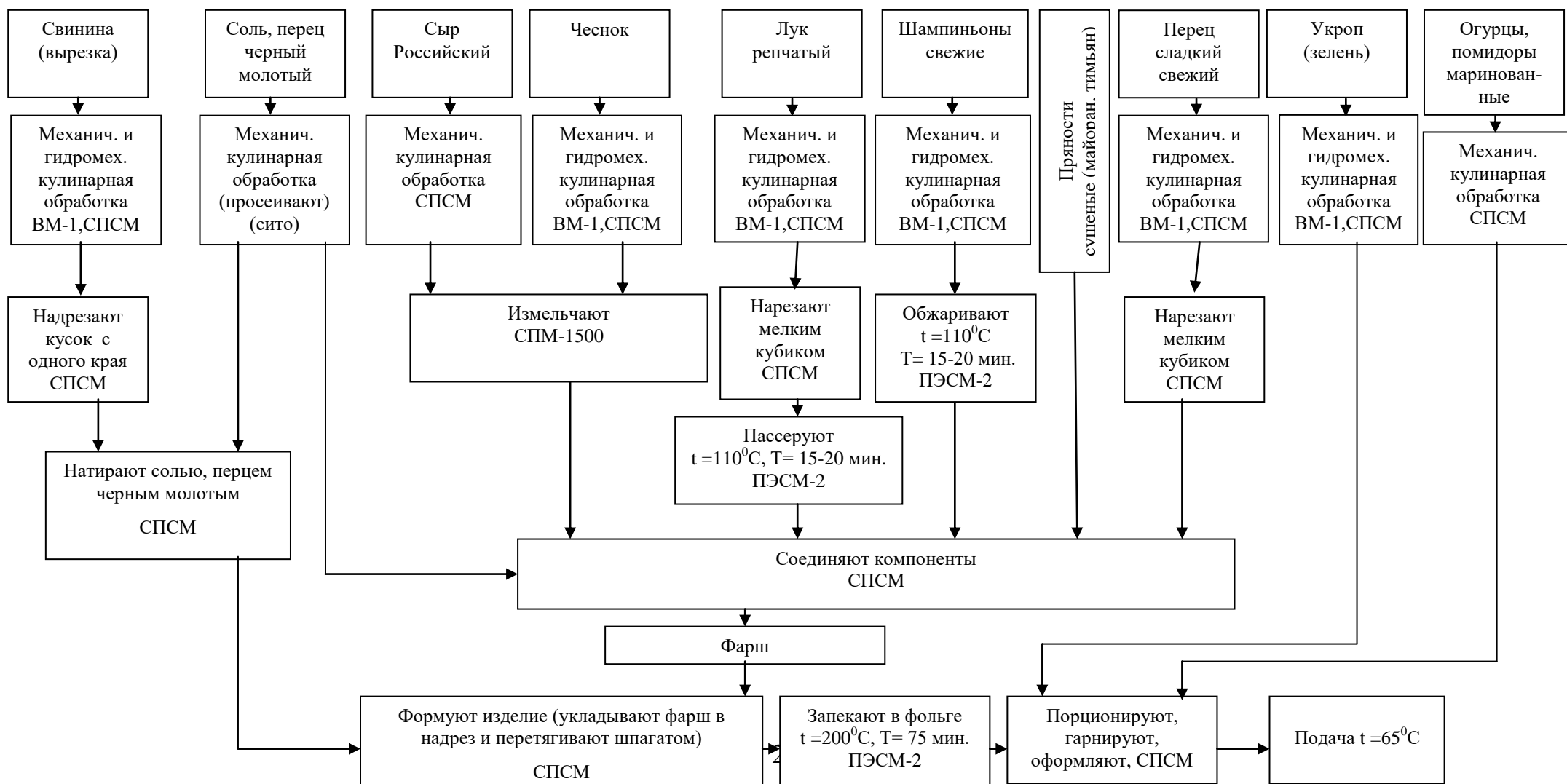
Технология приготовления и оформления блюда:

Показатели качества:

Внешний вид:
Цвет:
Запах:
Консистенция:
Вкус:

ПРИЛОЖЕНИЕ Г (обязательное)

Пример оформления схемы технологического процесса производства фирменного (нового) блюда Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Свинина «Застольная»



ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(обязательное)

Форма заполнения дегустационного листа

Наименование блюда _____

Дегустаторы _____

Наименование показателей	Оценка качества с учетом обнаруженных дефектов, баллы
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Консистенция	
Вкус	

Сумма баллов

Средняя оценка блюда

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
(обязательное)

Расчет пищевой и энергетической ценности

Таблица Е.1 – Пищевая ценность сырьевого набора фирменного (нового) блюда _____
(наименование блюда)

Продукты	Масса	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Крахмал	Клетчатка	Зола	Орг. кислоты	Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность			
										Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP		C		
										Грамм									Миллиграммы				
Свинина																							
и т. д.																							
Итого в одной порции																							
Итого на 100 г съедобной части																							

Таблица Е.2 – Потери основных пищевых веществ фирменного (нового) блюда _____
(наименование блюда)

при тепловой обработке

Продукты	Потери основных пищевых веществ, %/г, мг																				
	Масса	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Крахмал	Клетчатка	Зола	Орг. кислоты	Минеральные вещества						Витамины					Энергетическая ценность
										Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	
Грамм									Миллиграммы									Ккал			
Свинина	45/10*																				
и т. д.																					
Итого в одной порции																					
Итого на 100 г съедобной части																					

* В числителе указана величина потерь пищевого вещества в %, в знаменателе – величина потерь пищевого вещества в г, мг

Таблица Е.3 – Пищевая ценность готового фирменного (нового) блюда _____
 (наименование блюда)

Продукты	Масса	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Крахмал	Клетчатка	Зола	Орг. кислоты	Минеральные вещества						Витамины					Энергетическая ценность						
										Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C							
										Грамм									Миллиграммы								
Свинина																											
и т. д.																											
Итого в одной порции																											
Итого на 100 г съедобной части																											

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж (обязательное)

Форма заполнения технико-технологической карты

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор предприятия

« ___ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____ нового блюда «Блинчики «Аппетитные»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Блинчики «Аппетитные», вырабатываемое предприятием

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

1. Для приготовления блюда «Блинчики «Аппетитные» используют следующее сырье:

Наименование сырья	Нормативный документ
Мука пшеничная	ГОСТ 26574-85
Молоко	ГОСТ 13277-79
Сахар	ГОСТ 21-78
и т. д.	

2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Блинчики «Аппетитные», соответствует требованиям нормативной документации.

3. РЕЦЕПТУРА

1. Рецепттура блюда «Блинчики «Аппетитные»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	42	42
Молоко	104	104
Сахар	2	2
и т. д.		
Масса полуфабриката		
Масса готового изделия		
Выход готового блюда (1порция) с оформлением		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья к производству блюда «Блинчики «Аппетитные» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Сан ПИН 2.3.6.1079-01.

Окончание приложения Ж

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

1. Блинчики с одной стороны смазывают майонезом, посыпают чесноком, нарезанным мелким кубиком, сворачивают в виде трубочки, оформляют зеленью петрушки.

2. Температура подачи блюда должна быть не менее _____ градусов.

3. Срок реализации блюда _____ не более _____ часов с момента окончания технологического процесса.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЛЮДА

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж

Инженер-технолог _____

(подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

ПРИЛОЖЕНИЕ И **(рекомендуемое)**

Примеры библиографических записей документов по ГОСТ Р 7.0.5

Т.1 Законодательные материалы

1 **Российская Федерация. Законы.** Федеральный закон о координации международных и внешнеэкономических связей субъектов Российской Федерации // Рос. газ. – 1999. – 16 янв.

2 **Российская Федерация. Конституция (1993).** Конституция Российской Федерации: офиц. текст. М. : Маркетинг, 2001. 39 с.

3 Об образовании: федер. закон. М.: Инфра-М, 2002. 54 с. (Федеральный закон; вып. 28).

4 О внесении изменений и дополнений в Закон РСФСР "О судоустройстве РСФСР", Гражданский процессуальный кодекс РСФСР и Уголовно-процессуальный кодекс РСФСР : федер. закон Рос. Федерации от 4 янв. 1999 г. № 3-ФЗ // Ведомости Федер. Собр. Рос. Федерации. 1999. № 2, ст. 115. С. 13-16.

5 Трудовой кодекс российской федерации : федер. закон от 30 дек. 2001 г. № 197-ФЗ. М.: ОТиСС, 2002. 142 с.

Т.2 Книга одного автора

1 Калыгин В.Г. Промышленная экология: учеб. пособие для вузов. М.: Академия, 2004. 431 с.

2 Макаров Е.Ф. Справочник по электрическим сетям: в 6 т. / под. ред. И.Т. Горюнова, А.А. Любимова. М.: Папирус Про, 2003. 622 с.

Т.3 Книга двух авторов

1 Агафонова Н.Н., Богачева Т.В Гражданское право : учеб. пособие для вузов / под. общ. ред. А.Г. Калпина ; Мин-во общ. и проф. образования РФ, Моск. гос. юрид. акад. Изд. 2-е, перераб. и доп. М.: Юрист, 2002. 542 с.

2 Гудников В.А., Седых В.Н. Экологическая экспертиза: Т.1. Градостроительная документация. Сборник законодательных и нормативных документов. М.: ЗАО «Энергосервис», 2005. 560 с.

Т.4 Книга трех авторов

1 Киричек А.В., Соловьев Д.Л., Лазуткин А.Г. Технология и оборудование статико-импульсной обработки поверхностным пластическим деформированием: науч. изд. М.: Машиностроение, 2004. 287 с.

2 Дикаревский В.С., Иванов В.Г., Черников Н.А. Обработка осадков сточных вод: учеб. пособие. СПб.: Петербургский гос. ун-т путей сообщения, 2001. 36 с.

Т.5 Книга четырех и более авторов

1 История России: учеб. пособие для студентов всех специальностей / В.Н. Быков [и др.]; отв. ред. В.Н. Сухов; М-во образования Рос. Федерации, С-Петербург. гос. лесотехн. акад. 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: СПбЛТА, 2001. 231 с.

2 Нестационарная аэродинамика баллистического полета / Ю.М. Липницкий [и др.]. М., 2003. 176 с.

Т.6 Стандарт

1 ГОСТ 7.89-2005 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Оригиналы текстовые авторские и издательские. Общие требования. Введ. впервые; дата введ. 01.07.2006. М.: Стандартинформ, 2006. 15 с.

2 ГОСТ 2.316–2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения. Взамен ГОСТ 2.316–68; дата введ. 01.07.2009. М.: Стандартинформ, 2009. 12 с.

3 СТО 4.2–22–2009 Система менеджмента качества. Организация учета и хранения документов. Введ. впервые; дата введ. 22.12.2009. Красноярск: ИПК СФУ, 2009. 41 с.

Т.7 Сборник стандартов

1 Водоочистка. Средства и методы: [сборник]. М.: ИПК Изд-во стандартов, 2003. 204 с.

Т.8 Статья из журнала

1 Кузьмин А.М. Теория решения изобретательских задач // Методы менеджмента качества. 2005. № 1. С. 31–34.

2 Геращенко С.М. Экология города // Вестник: теоретический и науч.-практический журнал / Международная академия наук экологии и безопасности жизнедеятельности. СПб. Красноярск, 2005. Т. 10, № 4. С. 55–59.

Т.9 Статья из журнала, опубликованная в двух номерах

1 Медведев В.И., Алдашева А.А. Экологическое сознание // Экология человека. 2001. № 3. С. 17–20; № 4. С. 20–22.

Т.10 Статья из сериального издания

1 Рудаков Л.И. Преподавание гуманитарных дисциплин // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 3. Философия. 2004. № 7. С. 12–17.

Т.11 Статья из книги

1 Новиков А.Б. Экологическое сознание // Эволюция культуры : сб. науч. тр. / Воронеж. гос. ун-т. Воронеж, 2001. С. 37–46.

Т.12 Глава из книги

1 Енджиевский Л.В. Одноэтажные производственные здания с решетчатыми ригелями // Металлические конструкции. В 3 т. Т. 2. Конструкции зданий: учеб. для строит. вузов. М.: Высш. шк., 2002. Гл. 2. С. 66–195.

Т.13 Электронные ресурсы

1 Астафьева Е.А., Фоменко О.Ю. Материаловедение. Микроструктура железоуглеродистых сплавов [Электронный ресурс]: лаб. практикум. Красноярск: ИПЦ КГТУ, 2003. 1 CD-ROM. Систем. требования: Pentium-166; 32 Mb; операц. система Windows 98, 2000, XP; видеокарта 16 Mb.т. Загл. с этикетки диска.

2 Жилищное право: актуальные вопросы законодательства: электрон. журн. 2007. № 1. URL: <http://www.gilpravo.ru> (дата обращения: 20.08.2007).

3 Волков В.Ю., Волкова Л.М. Физическая культура: курс дистанц. обучения по ГСЭ 05 «Физ. культура» /С.-Петербург. гос. политехн. ун-т, межвуз. центр по физ. культуре. СПб., 2003. Доступ из локальной сети фундамент. б-ки СПбГПУ. Систем. требования: Power Point / URL: <http://www.unitib.neva.ru/dl/local/407/oe/oe.ppt> (дата обращения: 01.11.2003).