

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания для выполнения курсовой работы
для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»,
профили подготовки
19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»,
19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»*

Красноярск 2018

Современные тенденции в кулинарии: метод. указания для выполнения курсовой работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Т. Л. Камоза. - Красноярск : СФУ, 2018. – 37 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» торгово-экономический институт, 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2.	ОФОРМЛЕНИЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4
3.	СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
4.	СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
4.1	Теоретические и практические основы разработки фирменного блюда (изделия).....	6
4.1.1	Характеристика и анализ пищевой ценности сырья, используемого для производства фирменного блюда (изделия).....	6
4.1.2	Теоретическое обоснование рецептурного состава и технологии фирменного блюда (изделия).....	7
4.1.3	Обоснование физико-химических процессов и технологических параметров, формирующих качество фирменного блюда (изделия).....	9
4.1.4	Отработка рецептуры и технологии фирменного блюда (изделия).....	10
4.1.5	Расчет и анализ пищевой ценности фирменного блюда (изделия)	12
4.1.6	Расчет примерной стоимости фирменного блюда (изделия)	13
4.2	Организация контроля производственного процесса, качества и безопасности готового блюда (изделия)	14
4.2.1	Контроль производственного процесса.....	14
4.2.2	Контроль качества и безопасности фирменного блюда (изделия).....	15
4.3	Рекомендации по оформлению фирменного блюда (изделия).....	19
4.4	Разработка технологической документации на фирменное блюдо (изделие).....	19
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	21
	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	22
	Приложение А. Проект технологической карты.....	22
	Приложение А1. Проект технологической карты на мучное кондитерское или булочное изделие.....	23
	Приложение Б Акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологи приготовления.....	24
	Приложение В Расчет пищевой ценности фирменного блюда	25
	Приложение В1 Справочные таблицы	29
	Приложение Г. Форма дегустационного листа.....	31
	Приложение Д. Справочные таблицы.....	32
	ПРИЛОЖЕНИЕ Ж1 Примерный образец технико-технологической карты №1.....	35
	ПРИЛОЖЕНИЕ Ж2 Примерный образец технико-технологической карты №2.....	36

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом студенты направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», выполняют курсовую работу по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

Курсовая работа является завершающим этапом изучения теоретического курса выше названной дисциплины.

Целью курсовой работы является разработка фирменного блюда (изделия) или совершенствование существующей технологии производства кулинарной (кондитерской) продукции.

Тематика курсовых работ выбирается по следующим направлениям:

- разработка фирменных блюд и кондитерских изделий с целью создания конкурентно способной продукции, расширение ассортимента данной группы изделий;
- совершенствование традиционных рецептов и технологий блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий с целью повышения их витаминного состава, биологической ценности, обоснованного снижения (повышения) калорийности; улучшения структурно-механических характеристик блюд (изделий), повышения их микробиологической безопасности; увеличения сроков реализации;
- разработка технологий блюд (изделий) лечебного, диетического, профилактического питания.

Задачи курсовой работы:

- теоретическое обоснование рецептурного состава (или технологии) фирменного блюда;
- отработка рецептуры, параметров технологического процесса с целью формирования качественных показателей фирменного блюда (изделия);
- подбор современного технологического оборудования;
- формирование мероприятий по контролю качества фирменного блюда (изделия);
- обоснование пищевой ценности фирменного блюда (изделия);
- разработка нормативно-технологической документации.

Курсовая работа может содержать элементы научных исследований в области технологии питания, товароведения продовольственных товаров.

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

Тема курсовой работы согласовывается с руководителем, закрепляется распоряжением по кафедре технологии и организации общественного питания. Студенты, участвующие в каких-либо видах научно-

исследовательских работ, могут выбирать тему, как продолжение их научной деятельности.

Важным условием выполнения курсовой работы является подбор и изучение литературы по избранной теме. В работе должна быть использована нормативно-технологическая документация, научная литература, материалы периодической печати, учебные пособия.

Выполнение курсовой работы базируется на материалах дисциплины «Основы рационального питания», «Технология продукции общественного питания», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Физиология питания» и других ранее изученных курсов.

Каждому студенту назначается научный руководитель и часы консультаций по кафедре технологии питания.

1 ОФОРМЛЕНИЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Пояснительная записка к курсовой работе должна быть выполнена в строгом соответствии с общими требованиями к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности (в том числе курсовых работ) [15], сброшюрована и пронумерована в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание (приводится с указанием номеров разделов, подразделов, пунктов, страниц);
- основные разделы курсовой работы;
- список использованных источников;
- приложения.

Выполненная курсовая работа сдается студентом на кафедру технологии питания для регистрации и передачи руководителю не позже чем за 10 дней до защиты в соответствии с графиком защиты, утвержденном на заседании кафедры. Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает работу к защите или возвращает студенту на доработку.

При наличии допуска руководителя студент защищает курсовую работу комиссии, состоящей из преподавателей кафедры в составе 2-3 человек.

На защиту должно быть представлено разработанное фирменное блюдо (изделие) в количестве одной порции и пояснительная записка.

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

2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из пояснительной записки, включающей следующие разделы:

ВВЕДЕНИЕ

- 1 Теоретические и практические основы разработки фирменного блюда
 - 1.1 Характеристика и обоснование пищевой ценности сырья, используемого для приготовления фирменного блюда (изделия);
 - 1.2 Разработка технологической карты фирменного блюда (изделия);
 - 1.3. Обоснование физико-химических процессов, формирующих качество фирменного блюда;
 - 1.4 Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда (изделия);
 - 1.5 Расчет и анализ пищевой ценности фирменного блюда;
 - 1.6 Расчет стоимости сырьевого набора блюда;
- 2 Организация контроля производственного процесса, качества и безопасности готового блюда;
 - 2.1 Контроль производственного процесса;
 - 2.2 Контроль качества и безопасности фирменного блюда;
- 3 Рекомендации по оформлению фирменного блюда;
- 4 Разработка технологической документации на фирменное блюдо (изделие);

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А. Дегустационные листы

Приложение Б. Техничко-технологическая карта

Приложение В. Фото блюда

4 СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

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

– развитие ресторанного бизнеса в России, регионе, городе. Роль фирменных блюд в создании концепции, имиджа предприятия;

– основные направления совершенствования технологии продукции общественного питания, применение инновационного технологического оборудования, использование новых или нетрадиционных видов сырья (в т. ч. местного происхождения), различных компонентов с адаптогенными свойствами;

Во введении даются краткие сведения о блюде. Определяются цель и задачи курсовой работы.

4.1 Теоретические и практические основы разработки фирменного блюда (изделия)

4.1.1 Характеристика и анализ пищевой ценности сырья, используемого для производства фирменного блюда (изделия)

Характеристика пищевого сырья, используемого для приготовления фирменного блюда (изделия) дается в соответствии с государственными стандартами, отраслевыми стандартами, техническими условиями и другими нормативными материалами по основным органолептическим и физико-химическим показателям [29]. Материал необходимо оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика сырья, используемого для производства фирменного блюда (изделия)

Вид сырья	Показатели качества	Нормативный документ

Далее рекомендуется дать анализ пищевой ценности основных видов сырья.

4.1.2 Теоретическое обоснование рецептурного состава и технологии фирменного блюда (изделия)

Студент разрабатывает проект технологической карты фирменного блюда на основании расчета отходов при кулинарной механической обработке, тепловых потерь, используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [22, 23].

Материал рекомендуется свести в приложение или в таблицу (по согласованию и на усмотрение руководителя курсовой работы).

В приложении А приводится бланк технологической карты (рекомендуемое по ГОСТ 31987-2012) для составления каждому студенту своего проекта технологической карты на разрабатываемое блюдо.

На мучное кондитерское или булочное изделие проект технологической карты рекомендуется заполнять по форме приложения А1.

Кроме этого в данном подразделе приводится технологическая схема производства фирменного блюда.

Технологическая схема является графическим изображением технологии приготовления блюда (изделия) и составляется с указанием марки применяемого оборудования, технологических параметров

(температурных режимов производства и подачи блюда, продолжительности тепловой обработки, продолжительности взбивания и др.).

4.1.3 Обоснование физико-химических процессов и технологических параметров, формирующих качество фирменного блюда

В данном разделе студент должен перечислить все физико-химические процессы, формирующие качественные показатели готового блюда (изделия), с учетом чего обосновать технологические режимы (температуру, продолжительность) тепловой обработки, условия хранения и сроки реализации. Результаты работы сводятся в таблицу 2. Пример заполнения приводится ниже.

Таблица 2 – Физико-химические процессы, формирующие качество готового блюда

Технологический процесс	Органолептические изменения	Физико-химические изменения основных видов сырья	Обоснованные технологические параметры
Очистка картофеля	- потемнение поверхности	окисление полифенолов под действием кислорода воздуха при участии фермента полифенолоксидазы	Кратковременное хранение в воде при закрытой крышке емкости
Варка мяса	- изменение массы - изменение цвета -размягчение -формирование вкуса и запаха	потери массы - дегидратация, -денатурация и деструкция мышечных белков изменение цвета - денатурация миоглобина, - денатурация и деструкция соединительно-тканых белков -реакция меланоидино-образования, др.	- температура 97-98°С, продолжительность ... мин;
- пассерование лука - пассерование моркови - пассерование томатной пасты (пюре, свежих томатов)	-появление аромата, удаление горечи -усиление оранжевой окраски -усиление красно-оранжевой окраски	- удаление сульфосоединений, выделение ароматических эфирных соединений, - выделение и растворение в жире каротиноидов, -выделение и растворение в жире	- температура 120°С, продолжительность ... мин;

		ликопина, др.	
- Варка моркови	- усиление оранжевой окраски	разрушения белково-каротиноидных комплексов-интенсивное выделение каротиноидов	
Жарка рыбы	- изменение массы - образование колера -размягчение -формирование вкуса и запаха	-дегидратация, денатурация и деструкция мышечных белков, -процессы меланоидинообразования, пирогенетического распада белков, жиров и углеводов в поверхностном слое, - денатурация и деструкция коллагена кожи -др.	- температура 150-170°С, продолжительность ... мин;
другое			

4.1.4 Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда (изделия)

Отработка рецептурного состава с учетом формирования вкусовых органолептических показателей блюда (изделия) проводится в производственных условиях, в том числе пищевой лаборатории института.

Для получения точных данных отработку проекта рецептуры и технологии проводят в количестве трех порций или 1 кг в трехкратной повторности. При необходимости количество отработок увеличивается.

Необходимо учитывать, что если в состав блюда входит соус, гарнир, а в состав кондитерского изделия - мучной и отделочный полуфабрикат, то отработка проводится для каждого вида составляющих.

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда (изделия) сравнивают и уточняют:

- нормы вложения сырья массой брутто и нетто;
- потери при механической кулинарной обработке;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- температурный режим и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке;

- потери при порционировании блюда;
- потери при отделке кондитерских изделий.

На основе уточненной массы нетто и потерь производят расчет сырья массой брутто по формуле:

$$M_{\text{БРУТТО}} = \frac{M_{\text{НЕТТО}}}{100 - O * 100}, \quad (1)$$

где $M_{\text{брутто}}$ – масса сырья, брутто, кг;
 $M_{\text{нетто}}$ – масса сырья, нетто, кг;
 O – отходы при механической обработке сырья, %.

Отходы при механической обработке сырья определяются экспериментально и сравниваются с данными Сборника рецептур [22, 23].

Производственные потери при изготовлении блюда определяют по формулам:

$$П = M_{\text{нетто}} - M_{\text{п/ф}}, \quad (2)$$

где $П$ – производственные потери, кг ;
 $M_{\text{нетто}}$ – суммарная масса сырья (нетто), кг;
 $M_{\text{п/ф}}$ – масса полученного полуфабриката, кг.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) определяются по формуле:

$$П_{\text{т}} = \frac{M_{\text{п/ф}} - M_{\text{гот}}}{M_{\text{п/ф}}} * 100 \quad (3)$$

где $П_{\text{т}}$ – потери при тепловой обработке блюда (изделия), %;
 $M_{\text{п/ф}}$ – масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг;
 $M_{\text{гот}}$ – масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, кг.

Необходимо учитывать, что для определения потерь при тепловой обработке готовое блюдо (изделие) взвешивают после остывания при температуре 40° С – для блюд (изделий), отпускаемых в горячем виде (супы, вторые блюда и др.) и при температуре 14° С для блюд (изделий) отпускаемых в холодном виде (закуски, холодные и сладкие блюда и др.).

Количество жидкости (если предусмотрено рецептурой) определяют с учетом потерь на выкипание (как правило, 5 % от взятого по рецептуре количества жидкости).

Потери при порционировании рассчитываются для продуктов, которые готовятся массой:

$$П_{\text{п}} = \frac{M_{\text{гот}} - M_{\text{п}}}{M_{\text{гот}}} * 100 \quad (4)$$

где $P_{п}$ – потери при порционировании, %;
 $M_{гот}$ – масса готового блюда до порционирования, кг;
 $M_{п}$ – масса готового блюда после порционирования, кг.

Принятые в рецептуре значения указываются в виде целых чисел, за исключением компонентов, входящих в малых количествах (ванилин, специи, лимонная кислота и т.п.). Нормы закладки ванилина, лимонной кислоты, сыра, меда, икры, орехов и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до двух знаков после запятой.

В данном разделе необходимо представить расчеты. Полученные данные сравниваются с расчетными данными проекта, уточняются, используются в дальнейших расчетах.

На рецептуру фирменного блюда (изделия) оформляют акт отработки рецептуры и технологии, форма представлена в приложении Б.

4.1.5 Расчет и анализ пищевой ценности фирменного блюда (изделия)

Пищевая ценность фирменного блюда (изделия) определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам.

При расчете пищевой ценности используют таблицы химического состава пищевых продуктов [30]. Расчет пищевой ценности проводится для одной порции. При необходимости сравнения пищевой ценности нового блюда с традиционным - для 100 г сырьевого набора и готового блюда.

Последовательность расчета пищевой ценности заключается:

- в расчете пищевой ценности сырьевого набора (% / г);
- в определении потерь всех пищевых веществ для каждого вида продукта (% / г);
- в расчете пищевой ценности готового блюда (изделия) с учетом тепловых потерь (% / г);

При расчете энергетической ценности блюда (изделия) количество пищевых веществ умножают на коэффициент, который составляет: для белков – 4, жиров – 9, углеводов – 4 или пользуются данными справочника [30]. Все расчеты сводятся в таблицы. Форма таблиц представлена в приложении В.

Полученные результаты анализируются и представляются выводы о пищевой ценности фирменного блюда. При необходимости делается вывод по сбалансированности белков, жиров, углеводов, (Б : Ж : У); соотношению кальция, фосфора, магния и даются необходимые рекомендации.

4.1.6 Расчет примерной стоимости фирменного блюда (изделия)

Продажная (конечная) цена готовой продукции на предприятиях общественного питания состоит из следующих элементов - стоимости сырья, использованного для ее изготовления и торговой наценки, покрывающей все расходы организации и планируемой части прибыли. Размер наценки зависит от типа предприятия, качества и количества предоставляемых услуг и др. факторов.

Расчет стоимости сырьевого набора для фирменного блюда проводится по форме таблицы 3.

Таблица 3 – Расчет стоимости сырьевого набора для приготовления 100 порций (100 кг) фирменного блюда (изделия)

Наименование сырья	Расход сырья		Стоимость 1 кг сырья, руб.	Стоимость сырьевого набора на 100 порций или 100 кг*, руб.
	на 1 порцию или 1 кг, г	на 100 порций или 100 кг, кг		
Итого				

Примечание: *- для получения более точных данных расчет ведется на 100 порций (100 кг)

На предприятиях общественного питания «люкс», 1-ой и 2-ой категории (рестораны, бары, кафе) наценка устанавливается самими предприятиями (с учетом уровня издержек производства и обращения, обусловленного особенностями и качеством представляемой продукции и качеством обслуживания, а так же предельно допустимых значений); для столовых учебных заведений (школьных, студенческих, др), производственных предприятий, социальных учреждений уровень наценки регулируется органами местной исполнительной власти.

Ниже приведены средние значения наценок, действующих в системе общественного питания:

- для ресторанов, кафе, баров – 150-250 % (в зависимости от объема предоставляемых услуг и уровня обслуживания);

- для кафе, городских столовых, работающих по методу самообслуживания - 70 %;

- для столовых учебных заведений, производственных предприятий и др. - 40 %.

Размер наценки согласуется с руководителем курсовой работы, с учетом предполагаемого типа предприятия, где планируется производство и реализация блюда. В конце подраздела делается вывод о доступности будущей цены блюда для потребителя.

4.2 Организация контроля производственного процесса, качества и безопасности готового блюда (изделия)

4.2.1 Контроль производственного процесса

В данном разделе студенту необходимо определить участки производственного процесса, в которых необходимо производить контроль качества с целью устранения, предупреждения рисков появления дефектов или снижения их до допустимого уровня. К предупреждающим действиям относят:

- контроль качества сырья, используемого для производства фирменного блюда;
- контроль качества подготовленных полуфабрикатов (качество обработки, форма, масса, размер, степень измельчения продукта, др.);
- контроль параметров технологического процесса производства (температура, продолжительность процесса и др.);
- контроль готовности блюда (изделия) (температура внутри изделия, текстура продуктов и др.);
- контроль за оформлением блюда (изделия) (соответствие требованиям разработчика)

Результаты сводятся в таблицу 4. Пример заполнения приводится ниже.
Таблица 4 – Мероприятия по контролю производственного процесса производства фирменного блюда

Этап	Виды операций	Контролируемые показатели	Требуемые показатели, значения
1 Подготовка продуктов к технологическому процессу	- очистка овощей, - промывание мяса - очистка рыбы - др.	<i>например:</i> свежесть сырья, качество очистки, др.	дать краткое описание показателям основных видов сырья
2 Приготовление полуфабрикатов	формование, панирование, нарезка, др.	<i>например...</i> -форма нарезки овощей, -форма мясного полуфабриката - масса ...	дать описание качественным показателям подготовленных полуфабрикатов
3 Тепловая обработка	вид тепловой обработки	<i>например:</i> - температура, -степень готовности, - продолжительность	Указать оптимальную температуру и продолжительность
4 Оформление и подача блюда		<i>например:</i> масса порции, температура подачи, условия хранения	дать описание оформления и подачи

2.2 Контроль качества и безопасности фирменного блюда

Качество продукции общественного питания определяется как совокупность полезных свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности людей в полноценном питании. Совокупность полезных свойств продукции общественного питания характеризуется органолептическими показателями, пищевой ценностью, безвредностью. В связи с этим, основными видами контроля качества и безопасности продукции общественного питания являются: органолептический, физико-химический, микробиологический.

Органолептический контроль качества

Органолептический контроль качества блюд и кулинарных изделий проводится непосредственно на предприятиях общественного питания службой контроля качества (бракеражной комиссией). Органолептический анализ является исследованием качества продукции посредством органов чувств - зрения, нюха, вкуса, прикосновения (сенсорный анализ). Органолептический метод контроля позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, найти нарушение рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению найденных недостатков. Результаты органолептической оценки качества продукции, при соблюдении научно-обоснованных правил, по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Контролируемые органолептические показатели:

- **внешний вид:** органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

- **текстура:** органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами.

- **консистенция:** совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами. Консистенция является одной из составляющих текстуры.

- **запах:** органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

- **вкус:** органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

При органолептическом методе контроля производится оценка качества продукции общественного питания с помощью 5 - балльной шкалы с учетом недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида. Включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Для проведения органолептического контроля качества разработанного блюда (изделия) студенту необходимо установить:

- среднюю массу блюда (изделия) (приложение В1);
- температуру блюда (изделия);
- провести оценку блюда по пятибалльной шкале по внешнему виду, цвету, запаху, текстуре (консистенции), вкусу.

Для наиболее полной оценки качества блюда на предприятии общественного питания студентом разрабатывается шкала снижения оценки качества фирменного блюда (изделия) за обнаруженные дефекты по каждому показателю. Дефекты и баллы могут быть определены самим студентом или он может воспользоваться рекомендуемыми данными нормативной документации [7].

Шкала оформляется по форме таблицы 5.

Таблица 5 - Шкала снижения оценки качества фирменного блюда (изделия) за обнаруженные дефекты

Наименования показателей	Характеристика показателя при максимально высокой оценке (5 баллов)	Характеристика возможных недостатков и дефектов	Снижение оценки (баллы)
Внешний вид			
Цвет			
Запах			
Текстура (консистенция)			
Вкус			

При проведении органолептического контроля разработанного блюда на предприятии каждый показатель качества оценивается по пятибалльной системе с учетом разработанных требований к качеству и шкалы снижения оценки за обнаруженные дефекты (таблица 7).

Для окончательной оценки качества блюда (изделия) подсчитывается сумма баллов всех показателей. Перевод суммы баллов в соответствующую оценку производится по таблице 6.

Таблица 6 – Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

Сумма баллов	Средняя оценка
23....22	отлично
21. ...18	хорошо
17....15	удовлетворительно

По результатам дегустации и органолептического анализа заполняются дегустационные листы в количестве трех (не менее) экземпляров (приложение Г). Дегустаторами могут быть преподаватели, научный руководитель, студенты.

Физико-химический контроль качества

Физико-химический контроль заключается в определении количественного и качественного состава блюда (изделия), т.е. контроле соблюдения рецептурного состава. Физико-химический контроль осуществляется технологическими, санитарно-технологическими пищевыми лабораториями, органами санитарно-эпидемиологических станций.

Оценка качества кулинарной продукции по физико-химическим показателям включает определение массовой доли жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести и др. Перечень нормируемых показателей, включаемых в нормативные документы при их разработке, установлен для каждой группы кулинарной продукции.

Студент должен перечислить показатели, по которым регламентируется и проводится лабораторный контроль качества данной группы продукции, используя справочные материалы (приложение Д).

Микробиологический контроль качества

Микробиологический контроль - важнейший вид контроля кулинарной продукции, обеспечивающий ее безопасность. Санитарно-микробиологический контроль осуществляют органы санитарного надзора, производственные и ведомственные лаборатории, которые имеют на это разрешение санитарной службы государства.

Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования.

Микробиологические показатели и гигиенические нормативы для отдельных групп блюд (изделий) определяются действующей нормативно-технической документацией - ТР ТС 021 / 2011. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» [16].

Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям включают контроль за 4 группами микроорганизмов:

1. Санитарно – показательные, к которым относятся мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАниМ) и бактерий группы кишечных палочек – БГКП (коли-формы);
2. Условно – патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E.coli*, *S.aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V.cereus* и сульфитредуцирующие клостридии;
3. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
4. Микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы.

Студент, используя данные нормативного документа ТР ТС 021 / 2011. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой

продукции» [16], должен определить группу продукции, к которой относится фирменное блюдо (по основному продукту), перечислить показатели, по которым регламентируется качество данной группы продукции. Если блюдо содержит гарнир, для него так же определяются показатели безопасности отдельной строкой.

Данные оформляются в виде таблицы, выполненной по форме таблицы 6. Пример заполнения приводится ниже.

Пример: Фирменное блюдо «Котлета мясная, фаршированная черносливом» относится к группе 1.1 Мясо и мясная продукция, птица, яйца и продукты их переработки (приложение 2, таблица 1, ТР ТС 021 / 2011)

В таблице 6 представлены микробиологические показатели безопасности блюда «Котлета мясная, фаршированная черносливом».

Таблица 6 – Требования к микробиологической безопасности фирменного блюда

Наименование показателей	Содержание
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более	$2 \cdot 10^6$
Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г/см ³	0,0001
S.aureus, не допускается в массе продукта, г/см	0,1
Бактерии рода Proteus, не допускается в массе продукта, г	0,1
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ / г, не более	$1 \cdot 10^3$
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г	25

5 Рекомендации по оформлению фирменного блюда (изделия)

В данном разделе приводятся рекомендуемые варианты оформления блюда (изделия), с учетом современных тенденций в индустрии питания.

6 Разработка технологической документации на фирменное блюдо (изделие)

Результатом курсовой работы является разработка документа, дающего право предприятию на производство фирменного (нового) блюда (изделия). Таким документом является технико-технологическая карта. Технико-технологическая карта является технологическим документом и включает:

- наименование фирменного блюда (изделия) и область применения;
- перечень сырья, применяемого для изготовления фирменного блюда (изделия);
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия (блюда);
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Утверждается технико-технологическая карта руководителем предприятия, срок действия данного документа определяется предприятием.

Формы заполнения технико-технологических карт представлена в приложениях Ж1 (рекомендуемое по ГОСТ 31987-2012) и Ж2.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении студент делает обобщенный вывод о целесообразности разработки фирменного блюда (изделия), его пищевой ценности, оценивает новизну, дает рекомендации по внедрению, рекламе, способам продвижения фирменного блюда.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

В список использованных источников включают все литературные источники, правовые и нормативные документы, использованные автором при написании работы. Оформление списка выполняется в строгом соответствии с общими требованиями к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [15].

ПРИЛОЖЕНИЯ

Курсовая работа содержит рекомендуемый список приложений, который представлен ниже.

Оформление приложений выполняется в соответствии с общими требованиями к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [15].

Состав приложений курсовой работы:

Приложение А. Проект технологической карты

Приложение Б. Акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологи приготовления

Приложение В. Расчет пищевой ценности фирменного блюда (изделия)

Приложение Г. Дегустационные листы (3 шт.).

Приложение Д. Технико-технологическая карта.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. М.: Стандартинформ, 2016 – 12с.
2. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015 – 16с.
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014 – 16с.
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Стандартинформ, 2014 – 16с.
5. ГОСТ Р 55577-2013. Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности.- М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2015. – 22 с.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014 – 12с.
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания М.: Стандартинформ, 2014 – 15с.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014–15 с.
9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014 – 10с.
10. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012 – 12с.
11. ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2006. – 12 с.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03. – Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Минздрав РФ, постановление № 98 от 22.05.03
13. 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. – М. : Минздрав России, 2004. – 34 с.
14. СанПиН 2.3.2.1293 - 03. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. – М. : «Книга сервис», 2006. – 176 с.
15. СТО 4.2–07–2014. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности - Система менеджмента качества. - СФУ, 2014.

16. ТР ТС 021 / 2011. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.2011. - № 880.
17. МР 2.3.1.2432 - 08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации
18. МУК 4.2.1847-04 Методические указания. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
19. Артёмова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст] : уч. пособие для вузов / Е. Н. Артёмова.- М.: КноРус, 2010.- 334 с.
20. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с. ISBN 978-5-394-02516-7.
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
21. Ермош, Л.Г. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд на предприятиях общественного питания. Справочные материалы. - Краснояр. гос. торг-экон. ин-т. – Красноярск, 2006.- 20с.
22. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов– СПб. : ПрофиКС, 2003. – 298 с.
23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб. : ПрофиКС, 1998. – 688 с.
24. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.: в 4-х ч. Ч. 4. / под. ред. В. Т. Лапшиной. – М. : Хлебпродинформ, 2006. – 784 с.
25. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, А. М. Алешина. – М. : Колос, 2000. – 416 с.
26. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / ред. А. И. Мглинец.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.
27. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; ред. А. С. Ратушный.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=520513>
28. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / под ред. проф. Л. Г. Елисеевой. – М. : МЦФЭР, 2006. – 800 с.
29. Химический состав российских пищевых продуктов: [справочник] /под ред. И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. – М. : ДеЛи принт, 2002. – 236с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А1

Проект технологической карты на мучное кондитерское или булочное изделие

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта № _____

Наименование изделия _____

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г	Расход сырья на 10 кг (или 100 шт.) готовых изделий, г	
			в натуре	в сухих веществах
(виды сырья).....				
Итого сырья на полуфабрикаты				
Выход полуфабриката				
Выход готовой продукции				
Влажность, %				

Технология приготовления и оформления изделия:

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

* В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологи приготовления

Лицевая сторона
Утверждаю
Руководитель предприятия
_____ (Ф.И.О.)
«__» _____ 200__ г.

АКТ отработки рецептуры фирменного (нового) блюда (изделия) и технологи приготовления

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов и показателей	Масса продуктов (нетто) по проекту технологической карты	Данные отработки на отдельных партиях			Средние данные	Принятая рецептура
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса продуктов весом брутто, г

Масса набора продуктов (нетто), г

Потери при механической обработке сырья, %

Масса полуфабриката, г

Производственные потери, %

Масса готового блюда (изделия), г :

- в горячем состоянии

- в остывшем состоянии

- после порционирования

Потери при тепловой обработке, %

Потери при порционировании, %

Продолжение приложения Б

Оборотная сторона

Описание технологического процесса с указанием марки оборудования

Заключение: разработанное фирменное (новое) блюдо (изделие) может быть рекомендовано к производству

Разработчик:

подпись

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Расчет пищевой ценности фирменного блюда (изделия)

Таблица В1 - Пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда (изделия)

<i>Продукты</i>	<i>Масса</i>	<i>Вода</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Крахмал</i>	<i>Клетчатка</i>	<i>Зола</i>	<i>Орг. кислоты</i>	<i>Минеральные вещества</i>						<i>Витамины</i>					<i>Энергетическая ценность</i>	
										<i>Na</i>	<i>K</i>	<i>Ca</i>	<i>Mg</i>	<i>P</i>	<i>Fe</i>	<i>A</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>PP</i>	<i>C</i>		
Граммы										Миллиграммы										Ккал		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>	
Свинина (окорок)																						
и т.д.																						
Итого в одной порции																						
Итого на 100 гр. съедобной части																						

Продолжение приложения В

Таблица В 2 - Потери основных пищевых веществ фирменного блюда (изделия) при тепловой обработке

Продукты	Масса	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Крахмал	Клетчатка	Зола	Орг. кислоты	Минеральные вещества						Витамины					Энергетическая ценность	
										Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	PP	C		
Граммы										Миллиграммы										К к а л		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
Свинина (окорок)	45/10*																					
и т.д.																						
Итого в одной порции																						
Итого на 100 гр. съедобной части																						

*- В числителе указана величина потерь искомого пищевого вещества в %, в знаменателе – величина потерь искомого пищевого вещества в г(мг).

Продолжение приложения В

Таблица В 3 – Пищевая ценность готового фирменного блюда (изделия) _____

Продукты	Масса	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Крахмал	Клетчатка	Зола	Орг. кислоты	Минеральные вещества						Витамины					Энергетическая ценность	
										Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	PP	C		
Граммы										Миллиграммы										Ккал		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
Свинина (окорок)																						
и т.д.																						
Итого в одной порции																						
Итого на 100 гр. съедобной части																						

ПРИЛОЖЕНИЕ В1
Справочные таблицы

Таблица В1- Количество блюд, подлежащих отбору для определения средней массы и физико-химического анализа

<i>Группы блюд</i>	<i>Количество порций</i>	
	<i>для определения средней массы</i>	<i>для физико- химического анализа</i>
<i>Холодные блюда</i>		
Бутерброды с мясными продуктами и гастрономическими товарами	10	-
Консервы мясные, рыбные (порциями)	3	-
Салаты, винегреты (кроме салатов из свежих огурцов, помидоров и других овощей)	3	1
Салаты из свежих овощей, заправленные сметаной, майонезом и другими заправками	3	2
Блюда из мяса, мясопродуктов, рыбы, рыбопродуктов	3	1
Студни и заливные из мяса, птицы, рыбы	3	2
<i>Супы</i>		
Заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, фруктовые	3	1
Мясо, птица, рыба, отпускаемые с супом	10	-
<i>Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</i>		
Отварные, тушеные, жареные, запеченные, запеканки, пудинги, макаронники, крупеники, овощные и крупяные котлеты, биточки, зразы с жиром, сметаной или соусом, фаршированные овощи с соусом	3	1
Основное изделие: крупеник, запеканка, пудинг, лапшевник и др.	10	1
Крупяные и овощные котлеты, биточки, зразы, фаршированные овощи (основное изделие)	10	3
<i>Блюда из творога</i>		
Запеканки, пудинги, сырники со сметаной или соусом	3	1
Основное изделие (кроме сырников)	10	1
Основное изделие: сырники	10	3-при массе 75г, 6-при массе 50г
<i>Блюда из рыбы</i>		

Продолжение приложения В

Отварной, припущенной, тушеной, жареной, из котлетной массы с гарниром, жиром или соусом	3	1
Основное изделие (кроме изделий из котлетной массы)	10	-
Основное изделие из рыбной котлетной массы	10	4-при массе 75 г и более, 6-при массе 50г
<i>Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика</i>		
Отварные, тушеные с гарниром и соусом	3	1
Жареные в соусе, отпускаемые с гарниром (бефстроганов, поджарка)	3	1
Жареные натуральные и натуральные панированные с гарниром	3	1
Из рубленой натуральной и котлетной массы с гарниром и соусом (жиром)	3	1
Фаршированные мясным фаршем (кабачки, помидоры, запеканки, рулеты)	3	1
Основные изделия: отварные, тушеные, жареные порционные, овощи, фаршированные мясным фаршем	10	1
Из рубленой натуральной и котлетной массы	10	4-при массе 75г и более, 6-при массе 50г
<i>Мучные блюда</i>		
Пельмени, вареники, блины, оладьи, блинчики с маслом, сметаной и другими продуктами	3	1
<i>Основное изделие</i>		
оладьи	10	4- при массе 75 г
блины	10	4 -при массе 50 г
блинчики	10	3
<i>Сладкие блюда</i>		
Компоты	5	1
Кисели, муссы, кремы, самбуки, пудинги и другие, политые сиропом (соусом)	3	1
Основное изделие	10	1
Сироп	-	100 г
<i>Напитки</i>		
Кофе натуральный	3	1
Коктейли с молочными продуктами	2	2

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Форма дегустационного листа

Дегустационный лист

Название блюда (изделия) _____

Дегустаторы _____

Наименование показателей	Оценка качества с учетом обнаруженных дефектов (баллы)
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Текстура (консистенция)	
Вкус	
Сумма баллов	
Средняя оценка блюда	

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
Справочные таблицы

Таблица Д 1 - Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Массовая доля				Показатель вложения сырья	Общая (титруемая) кислотность	Щелочность	Свежесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поваренной соли				
<i>Полуфабрикаты</i>								
из картофеля и овощей	+	+	-	+	-	+	-	-
из круп	+	+	+	-	-	-	-	-
из творога	+	+	+	+	-	+	-	-
из рыбы	+	+	-	+*	-	-	-	+
из мяса	-	-	-	--	-	-	-	+
из птицы	-	-	-	+*	-	-	-	+
из натуральной рубленой массы мяса	+	-	-	-	-	-	-	+
из котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	+	-	+	+	-	-	+
из муки	+	+	+	+*	+	+	+	+
бульоны пищевые	+	+	-	+	-	-	-	+
соусы концентрированные	+	+	-	+	-	+	-	-
<i>Кулинарные изделия</i>								
из картофеля и овощей	+	+	-	+	-	-	-	-
из круп	+	+	+	-	-	-	-	-
из творога	+	+	+	+	-	+	-	-

Продолжение приложения Д

из котлетной массы мяса, птицы, рыбы	-	-	-	+	+	+	-	-
из мяса, птицы, рыбы	-	-	-	+	-	-	-	-
из муки	+	+	+	-	-	+	+	-
мягкое мороженое	+	+	+	-	-	-	-	-
Блюда								
холодные (закуски)	+	+	-	-	-	-	-	-
супы	+	+	-	-	-	-	-	-
сладкие супы	+	+	+	-	-	-	-	-
из котлетной массы рыбы	+	-	-	-	-	+	-	+
из рубленого мяса	+	-	-	+	-	-	-	+
из котлетной массы мяса	+	-	-	+	+	-	-	+
из картофеля, овощей	+	+	-	-	-	-	-	-
из круп и макаронных изделий на молоке	+	+	+	-	+	-	-	-
без молока	+	+	+	-	-	-	-	-
из яиц	+	+	+	-	-	+	-	-
из творога	+	+	+	-	-	+	-	-
мучные	+	+	-	-	-	-	-	-
сладкие	+	+	+	-	-	-	-	-
муссы на манной крупе	+	+	+	-	+	-	-	-

*Массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах из фиксированной рыбы, в полуфабрикатах из птицы при ее посоле в солевом растворе, пельменях.

Примечание: Условные обозначения: Знак «+» - нормируемые показатели; знак «-» - не нормируемые показатели;

Продолжение приложения Д

Таблица Д 2 - Показатели для контроля норм вложения сырья во вторые блюда

Блюда и изделия	Масса		Массовая доля						Другие показатели
	блюда	основного изделия в блюде	сухих веществ	жира	сахара	хлеба	молока	муки	
Из мяса, рыбы, птицы, кролика, натуральные и панированные	+	+	+ ¹						Масса панировки
Из мяса, птицы, кролика в соусе	+	+	+ ²	+ ²					Общая масса гарнира в соусе
Из мясной и рыбной котлетной массы	+	+	+	+					
Из овощей, фаршированных мясным фаршем	+	+	+	+					Масса фарша, содержание в фарше риса
Из овощей	+	+	+						
Гарниры из овощей	+	+							
Каши рассыпчатые, макароны, лапша отварные	+	+							
Каши молочные	+	+							
Крупяные котлеты, биточки, запеканки, макаронник, лапшевник	+	+	+	+	+		+		Наличие яиц
Запеканки творожные, сырники	+	+	+	+	+		+		Наличие яиц
Омлеты	+	+	+						То же
Блины, оладьи	+	+	+						То же
Блинчики с фаршем	+	+	+						Масса фарша и блинчика
Пельмени	+	+	+						Масса фарша и теста
Соусы	+	+	+ ³						В соусах с наполнителем – количество наполнителя

¹ В случае отклонения массы мяса (рыбы, птицы, кролика) от нормы; ² В гарнире и соусе; ³ В молочных соусах.

Продолжение приложения Д

Таблица Д 3 - Показатели качества холодных блюд

Блюда, изделия	Масса		Содержание			Примечание
	блюда	основного продукта	сухих веществ	жира	хлеба	
Бутерброды	+	+	-	-	+	
Салаты овощные	+	-	-	+	-	
Салаты картофельные, винегреты	+	-	+	+	-	
Салаты мясные	+	+	+ ¹	+ ¹	-	
Мясо, язык, птица, рыба заливные	+	+	-	-	-	
Рыба под майонезом, маринадом	+	+	+ ²	+ ²	-	
Сельдь рубленая	+	-	+	+	+	
Паштет	+	-	+	+	-	
Студень	+	-	-	-	-	Масса плотной части

¹ После удаления основного продукта; ² В соусе после удаления основного продукта.

Таблица Д 4 - Показатели качества сладких блюд

Блюда	Содержание			Дополнительные определения
	сухих веществ	жира	сахара	
Кисели, желе плодово-ягодные, самбуки, муссы на желатине	-	-	+	
Кисели, желе молочные	-	-	+	Молоко
Муссы на манной крупе	-	-	+	Манная крупа
Кремы	-	+	+	
Пудинги и сладкие каши из круп	+	+	+	Молоко
Пудинг творожный	+	+	+	Манная крупа
Блинчики: выпеченный блинчик	-	+	+	Масса фарша
фарш творожный	+	+	+	
фарш фруктовый	+	-	+	
Бабка яблочная	+	-	+	

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж1

Примерный образец технико-технологической карты №1

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО "Реноме"
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1 САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах.... (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления. Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании.... Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж2

Примерный образец технико-технологической карты №2

ООО «Салют»
«УТВЕРЖДАЮ»
Директор предприятия
И.И.Космонавтов

«___» _____ 2018г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2 САЛАТ ИЗ ЧЕРЕМШИ С МОРКОВЬЮ И СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат из черемши с морковью и сыром, вырабатываемое и реализуемое ООО «Салют».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Салат из черемши с морковью и сыром, соответствуют требованиям нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (ГОСТ 11041-88 Сыр российский. Технические условия; ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия; ГОСТ Р 52477-2005. Консервы. Маринады овощные. Технические условия; ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия; ГОСТ 31761-2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия), должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

3. РЕЦЕПТУРА

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сыр Российский	26,6	25
Морковь		
до 1 января	25	20 ¹
с 1 января	27	20 ¹
Маринованная черемша	45	40
Майонез столовый «Провансаль» (жирность 67 %)	15	15
Соль	0,5	0,5
Выход	-	100

¹ – Масса вареной очищенной моркови.

Окончание приложения Ж2

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья к производству блюда Салат из черемши с морковью и сыром, производится в соответствии с действующими нормативными документами и СанПиН 2.4.5.2409–08, СанПиН 2.3.6.1079-01.

Тертый сыр соединяют с вареной очищенной морковью нарезанной соломкой, консервированной черемшой, добавляют соль, перемешивают и заправляют майонезом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Согласно требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C.

Укладывают горкой в порционную посуду.

Срок годности блюда Салат из черемши с морковью и сыром, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 составляет 18 ч (в заправленном виде) и 24 ч (без заправки) при температуре хранения от +2°C до +6°C. Срок реализации не более 2 ч.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – салат уложен горкой, все продукты салата равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены майонезом.

Цвет - свойственный продуктам, входящим в салат.

Текстура – мягкая, компоненты сохранили форму нарезки.

Вкус и запах – приятные, свойственные сыру, черемше и отварной моркови; без посторонних примесей и порочащих признаков, с ароматом черемши консервированной.

6.2 Микробиологические показатели Салат из черемши с морковью и сыром соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/201.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Салат из черемши с морковью и сыром на выход – 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,6	20,1	2,2	220

Шеф-повар _____ Иванова А. В.
Заведующий столовой _____ Смирнов А. В.