



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Методические указания к выполнению
курсовой работы по междисциплинарному курсу:

**МДК.02.02.Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента**

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Новосибирск
2026

Методические указания к выполнению курсовой работы МДК. 02.02. *Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента* для студентов специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565., автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза РФ СибУПК. – Новосибирск, 2024.

СОСТАВИТЕЛЬ: Н.О. Лапина преподаватель кафедры пищевых технологий

РЕЦЕНЗЕНТ: Т. М. Рыбакова , канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий

Методические указания к выполнению курсовой работы рассмотрена и одобрена на кафедре пищевых технологий от 27 мая 2026 г. № 10.

Заведующий кафедрой
пищевых технологий

С.Ю. Глебова

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является подготовка студента к решению комплекса взаимосвязанных задач – учебных, научных, технических, организационных, объединённых общей темой.

Курсовая работа выполняется под руководством преподавателя кафедры технологии и организации общественного питания. В ходе подготовки курсовой работы начинается профессиональное становление студента; проверяется его способность самостоятельно находить оптимальные варианты при выборе решений; происходит творческий процесс закрепления теоретических знаний, полученных на лекциях, семинарских и лабораторных занятиях не только по технологии продукции общественного питания, но и по ряду смежных дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством продукции и услуг ресторана» и др.

Для успешного выполнения курсовой работы студенту следует изучить нормативную, техническую, специальную литературу и справочные материалы.

В ходе работы студент должен разработать технологические документы на сложную горячую кулинарную продукцию – технологическую и технико-технологическую карты.

Тематика курсовых работ определяется кафедрой технологии и организации общественного питания. При разработке тем учитываются перспективы развития отрасли, акцентируется внимание на вопросах совершенствования технологии сложной горячей кулинарной продукции.

Курсовая работа выполняется на конкретном практическом материале с учетом научно-технического прогресса в отрасли или по договорам с предприятиями общественного питания потребительской кооперации и других форм собственности. Студенту рекомендуется также использовать материалы, полученные в период прохождения им производственной практики.

Тему курсовой работы студент либо выбирает из списка, предложенного кафедрой, либо предлагает сам, но в этом случае тема должна соответствовать целям и задачам профессиональной подготовки специалиста на современном уровне.

Курсовая работа выполняется, как правило, индивидуально, но по отдельным темам – двумя-тремя студентами. Это относится к темам, которые носят характер «сквозных», т.е. переходящих впоследствии в выпускную квалификационную работу.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1. Содержание курсовой работы

Курсовая работа по технологии продукции общественного питания должна включать следующий порядок:

Титульный лист

Задание

Содержание

Введение

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Характеристика группы блюд

1.2. Ассортимент блюд из действующего Сборника рецептов

1.3. Ассортимент блюд из дополнительной литературы

1.4. Обоснование выбора нового блюда и целесообразности его разработки

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Разработка нового блюда

2.1.1. Перечень и характеристика сырья, используемого для приготовления нового блюда

2.1.2. Разработка технологии, расчет рецептуры нового блюда и составление технологической карты.

2.1.3. Составление технологической схемы приготовления блюда

2.2. Разработка показателей качества нового блюда

2.2.1. Определение потерь и сохранности массы сырьевого набора и блюда (масса полуфабриката и готового блюда, процент потерь при тепловой обработке)

2.2.2. Определение органолептических показателей

2.2.3. Определение микробиологических показателей

2.2.4. Расчет пищевой и энергетической ценности сырьевого набора и готового нового блюда.

3. РАЗРАБОТКА ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ НОВОГО БЛЮДА

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

2.2. Защита курсовой работы

Курсовая работа защищается студентом, в присутствии студентов данного курса или группы перед комиссией, утвержденной заведующим кафедрой. На защите студент выступает с кратким сообщением о работе и отвечает на вопросы членов комиссии, защищая свои оригинальные решения, полученные результаты в процессе проведенной работы. Если работа выполнялась не одним студентом, а двумя-тремя, то кроме основного сообщения с докладами выступают все участники работы.

При выставлении оценки комиссия учитывает качество доклада, с которым выступил студент, полноту раскрытия темы, соответствие пояснительной записки требованиям ЕСКД и другим нормативным документам, общий теоретический уровень подготовки студента.

3. ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1. Введение

Во введении кратко рассматриваются состояние и перспективы развития общественного питания. Обращается внимание на пути дальнейшего совершенствования технологии и использование новых видов технологического оборудования, применение новых видов сырья, пищевых и биологически активных добавок, внедрение новых рецептур и методов обработки.

При написании введения учитывается, что важнейшим условием является получение продукции, не уступающей по качеству изделиям, разработанным ранее и представленным в Сборнике рецептур, но и, по возможности, превосходящей их. Разработка новых изделий позволяет расширять ассортимент, улучшить качество, пищевую и биологическую ценность кулинарной продукции, придать ей заранее запланированные полезные свойства, более рационально и целенаправленно использовать сырьевые ресурсы, снизить потери сырья на всех этапах технологического цикла, вплоть до реализации готовой продукции.

Во введении следует отметить необходимость изучения ассортимента кулинарной продукции, свойств пищевых продуктов и изменений их параметров на всех этапах технологического процесса, отразить роль нормативной и технической документации в управлении качеством продукции общественного питания. В конце введения необходимо указать цель и задачи курсовой работы.

3.2. Теоретическая часть

3.2.1. Характеристика группы блюд

В этом разделе следует дать характеристику группы блюд, к которой относится разрабатываемое новое блюдо: супы, овощное, крупяное, рыбное, мясное, из мяса птицы и т.п. Характеристику группы блюд следует давать в соответствии с требованиями Сборника рецептур, пользуясь учебниками и лекциями по технологии продукции общественного питания.

3.2.2. Ассортимент блюд из действующего Сборника рецептур

Пользуясь действующими Сборниками рецептур изучить и представить ассортимент блюд исследуемой группы, представленный в Сборнике. Дать краткое описание технологии этих блюд.

3.2.3. Ассортимент блюд из дополнительной литературы

Изучить дополнительную литературу: кулинарные книги, журнал «Питание и общество», другие популярные кулинарные издания. Можно использовать новые рецептуры, с которыми вы познакомились на производственной практике. Выбрать рецептуры блюд, относящиеся к изучаемой группе. Привести эти рецептуры с описанием технологии. Сделать выводы о новых тенденциях в развитии данной группы: использование новых видов сырья, способов тепловой обработки, рациональных приемов. Если ничего нового в сравнении с технологиями, предложенными Сборником рецептур вы не установили, также отметить это в своей работе.

3.2.4. Обоснование выбора нового блюда и целесообразности его разработки

На основании изучения существующего в настоящее время ассортимента и технологий блюд данной группы обосновать выбор нового блюда, рецептуру и технологию которого вы будете разрабатывать в данной курсовой работе.

4. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

4.1. Разработка нового блюда

4.1.1. Перечень и характеристика сырья, используемого для приготовления нового блюда

В этом разделе следует дать характеристику сырья, используемого для приготовления нового блюда. Характеристику пищевого сырья следует давать в соответствии с ГОСТ, ОСТ, ТУ по основным органолептическим показателям – внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции. Для работы можно использовать справочники товароведа, справочники технолога общественного питания.

Материал по данному вопросу представить в таблице.

Таблица 1

Характеристика пищевого сырья

Наименование пищевого сырья	ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.	Показатели качества
Картофель свежий	ГОСТ 7176–85	Описание показателей
И т.д.		

4.1.2.Разработка технологии, расчет рецептуры нового блюда и составление технологической карты

Опишите технологию выбранного нового блюда. При этом учитывайте операции при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Технология должна быть представлена пооперационно для каждого продукта и подробно. При написании этого раздела следует пользоваться Сборниками рецептур, учебниками по технологии общественного питания и справочниками технолога общественного питания.

Пример:

Первичная обработка домашней птицы

Оттаивание. Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8-10С и относительной влажности 85-95% в течение 10-12 часов. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалах так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание. Опаливают тушки птицы с остатками волосовидного пера. Для опаливания используют газовые горелки и специальные опалочные горны. Перед опаливанием тушки обсушивают и натирают мукой. Если на коже птицы имеются пеньки от перьев их удаляют с помощью пинцета.

Потрошение птицы. После ощипывания у тушек удаляют остатки внутренностей и внутренний жир. Участки тушки, пропитанные желчью срезают. У взрослой птицы, отрезают концы крыльев и хвост. Кожу на шее натягивают и обрезают на половине длины так, чтобы она закрыла место разреза.

Для потрошения тушку курицы кладут на спинку ножками к себе, Через разрез удаляют внутренности, трахею и жир.

Мытьё тушек. За 1 – 2 ч. до тепловой обработки птицу следует тщательно промыть в холодной проточной воде температурой не выше 15С. Удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Обсушивание. Промытые тушки раскладывают на решетки или противни разрезом вниз, чтобы стекала вода.

Разрубка птицы и порционирование. При разрубке тушки на порционные куски сначала надо отделить ножки и крылья. Чтобы облегчить разрубку, кости следует вывернуть из суставов. Затем при помощи

специальных ножиц или ножа разрубить вдоль грудки на 2 части и разрубить каждую половину на порционные куски.

Панирование порционных кусков птицы. Для панирования традиционно используют панировочные сухари. Порционные куски птицы сначала поперчить, посолить, посыпать пряностями, затем обвалять в панировочных сухарях.

После подробно разработанной технологии можно приступить к расчету рецептуры. Рецептуру следует рассчитывать на одну порцию. Масса порции берется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов для блюд данной группы. В рецептуре нужно рассчитать массу сырья брутто и нетто, массу полуфабриката и выход готового блюда. При расчетах пользоваться таблицами потерь сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, приводимых в рекомендациях Сборника рецептов.

Новое блюдо, технология и рецептура которого заранее разработаны студентом, должно быть приготовлено в лаборатории кафедры технологии и организации общественного питания в количестве 2-3 порций.

Для этого студент заблаговременно подает заявку на кафедру с указанием необходимого количества продуктов массой брутто для приготовления 2-3 порций блюда.

Рецептуру представить в виде таблицы:

Рецептура
Наименование блюда

Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г
Масса полуфабриката			
Выход			

На основании данных расчета рецептуры и разработанной технологии нужно составить технологическую карту.

Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

В рецептуре технологической карты указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну порцию, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход

продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

В технологических картах обязательно указывается:

- наименование блюда (изделия);
- номер и вариант рецептуры;
- необходимое количество всех пищевых продуктов в виде массы **нетто** и массы **брутто** (в граммах);
- нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий, в том числе нормы выхода основного продукта, гарнира и соуса;
- описание технологического процесса изготовления:
 - наименования и последовательность выполнения предусмотренных технологическим процессом операций;
 - время, затрачиваемое на выполнение отдельно взятой операции, температуру тепловой обработки;
 - конечный результат выполнения определенной операции.

При оформлении технологических карт для конкретного предприятия общественного питания обязательно должны учитываться структура и специфика данного предприятия, а также требования к режимам приготовления блюд и кулинарных изделий, установленные в **эксплуатационной документации** на фактически имеющееся (установленное в данном пищеблоке) технологическое оборудование. Рекомендуемая форма технологической карты прилагается (Приложение 1).

4.1.3. Составление технологической схемы

Технологическая схема это алгоритм выполнения технологических операций с указанием основных параметров (температуры, времени обработки, температуры подачи и т.п.). Технологическая схема должна быть выполнена в соответствии с разработанной ранее технологической картой и полностью ей соответствовать. Пример технологической схемы блюда приведен в приложении 2.

4.2. Разработка показателей качества нового блюда

4.2.1. Определение потерь и сохранности массы сырьевого набора и блюда

При выполнении работы студентом должны быть обязательно записаны следующие показатели:

- масса каждого полученного из лаборатории продукта;
- масса полуфабриката перед тепловой обработкой;
- масса готового блюда.

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда были установлены точные массы (на 1 порцию, г):

- полуфабрикат – в граммах,
- выход – в граммах.

Потери массы при тепловой обработке с учетом остывания:

$$P_m = (M_1 - M_2) : M_1 * 100\%;$$

где,

P_m - потери массы при тепловой обработке с учетом остывания;

P_t - потери при тепловой обработке и остывании продукта, г;

M_1 - масса сырья нетто, подготовленного к тепловой обработке, г;

M_2 - масса готового продукта после тепловой обработки, г.

4.2.2. Определение органолептических показателей

Для определения органолептических показателей качества блюдо было продегустировано комиссией. Полученные средние результаты органолептической оценки - в таблице 3.

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативной и технической технологической документации.

Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала, должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т.д.), затем обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, вкусность, и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашеных продуктов, прогорклость жиров и др.).

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Для мясных соусных блюд отдельно опробывают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

Органолептические показатели блюда представить в виде таблицы

Таблица 3

Органолептические показатели блюда

Оценка в баллах	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Текстура	Итого
по шкале	3	2	8	8	4	25
блюда	*	*	*	*	*	*

При изготовлении нового блюда в лаборатории кафедры преподаватель оценивает приготовленное студентом блюдо методом скидок.

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

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

На основании полученных данных были сформулированы требования к органолептическим показателям качества блюда.

Внешний вид

Цвет

Вкус

Запах

Текстура

4.2.3. Определение микробиологических показателей

Микробиологические показатели блюда (изделия) определяются по СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

По микробиологическим показателям блюдо должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица 4

Микробиологические показатели блюда

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,0001 г продукта	не допускаются
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г. не более	
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	

4.2.4. Расчет пищевой и энергетической ценности нового блюда

Для расчета пищевой ценности любого готового блюда необходимо знать:

1) точную рецептуру блюд, в том числе способ тепловой обработки и норму закладки продуктов;

2) химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда, в том числе количество добавляемой поваренной соли;

- 3) выход готового блюда;
- 4) величину сохранности пищевых веществ при использованном способе тепловой обработки.

Пользуясь результатами расчета пищевой и энергетической ценности блюда сырьевого набора нового блюда и таблицами справочника «Химический состав Российских пищевых продуктов», где указывается сохранность пищевых веществ при различных способах тепловой обработки (табл.13), можно рассчитать пищевую ценность готового блюда с учетом потерь при тепловой обработке.

Данные расчетов представить в виде таблицы (5 и 6).

Химический состав и энергетическая ценность сырьевого набора

Наименование продукта	Мн 1 порция, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Эн. цен., ккал	
		100	Мн	100	Мн	100	Мн	100	Мн
Картофель	100	2	2	0,4	0,4	16.3	16,3	77	77
Яйцо	5	12,7	0,6	11,5	0,6	0,7	0.1	157	7,85
Шампиньоны	50	4.3	2,6	1	0,5	0.1	0.1	27	13.5
и т.д.									
Итого в сырьевом наборе									

Таблица 6.

Пищевая и энергетическая ценность готового блюда

Наименование показателей	Масса нетто на 1 порцию, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого в сырьевом наборе					
Коэффициент сохранности пищевых веществ (К)					
Выход с учётом сохранности, г					

Пересчёт на 100 г готового блюда					
----------------------------------	--	--	--	--	--

4.3. Разработка технико-технологической карты нового блюда

На основании данных, полученных в результате работы, необходимо составить технико-технологическую карту на новое блюдо.

Оформление технико-технологической карты должно соответствовать примеру, представленному в приложении 3.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Пояснительная записка к курсовой работе оформляется на белых листах формата А4 (210×297 мм) в печатном варианте, в соответствии с ОСТ 29.115–88 «Оригиналы авторские и текстовые издательские. Общие технические требования».

Текст набирается в текстовом редакторе Word, шрифт – Times New Roman, размер – 14, интервал полуторный, отступ абзац – 1,27 см. Поля: верхнее – 2 см; нижнее – 2,5 см; левое – 2,5 см; правое – 1,6 см.

При оформлении библиографического списка необходимо придерживаться следующих правил: вначале указать директивные материалы правительства и вышестоящих органов, а потом остальную литературу в алфавитном порядке. В списке литературы необходимо указать фамилию и инициалы автора (авторов), полное название источника (книги, статьи), город, в котором была издана книга или журнал, издательство, год издания, страницы или количество страниц в книге, журнале. Например:

Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие для учреждений СПО - М. : Форум:Инфра-М, 2018. - 394с.

Готовая курсовая работа представляется на кафедру для рецензирования в сброшюрованном виде.

Порядок расположения компонентов курсовой работы в скоросшивателе: титульный лист, задание по курсовой работе, содержание, введение, разделы по порядку, библиографический список, приложения.

В содержании приводятся не только основные разделы работы (введение, разделы), но и подразделы. Все разделы работы нумеруются: разделы – арабскими цифрами с точкой, номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точками. Введение не нумеруется. На титульном листе и в конце работы проставляется подпись студента.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Н. А. Анфимова *Кулинария* М.:изд. центр Академия, 2015
Библиогр.:с.389. - ISBN 978-5-00091-488-5. - ISBN 978-5-16-013351-5.
2. В.А. Домарецкий *Технология продуктов общественного питания* : учебное пособие для учреждений СПО / Домарецкий В.А. - М. : Форум:Инфра-М, 2018. - 394с. - (Среднее профессиональное образование).
- 3.С.Ю.Мальгина, Ю. Н. Плешкова *Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для учреждений СПО* /. - 5-е изд.,стер. - М. : Академия, 2017. - 320с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.317.

Нормативные документы

1. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014.
2. ГОСТ 31987- 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2012.
3. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания.
Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2008.
4. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания
Номенклатура показателей качества продукции общественного питания – М.: Стандартинформ, 2011.
5. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания.
Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2009. – 12 с.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов.
7. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
11. *Химический состав российских пищевых продуктов: справочник* / под. ред. И.М. Скурихина, В.М. Тутельяна. – М.: ДеЛи-принт, 2008.

Дополнительная литература

1. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова *Приготовление супов и соусов* : учебное пособие для учреждений СПО /. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 175с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.168-171. - ISBN 978-5-222-29807-7.
2. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова *Приготовление блюд из рыбы* : учебное пособие для СПО / 3.. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 174с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).– Библиогр.:с.167-171. - ISBN 978-5-222-29810-7.
3. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. *Приготовление блюд из овощей и грибов* : учебное пособие для СПО / - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 238с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.232-234. - ISBN 978-5-222-28640-1.
4. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы* : учебное пособие для учреждений СПО / - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 222с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.216-218. - ISBN 978-5-222-28641-8.
5. Г.С. Сологубова *Организация обслуживания на предприятиях общественного питания* : учебник для СПО/ - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 322с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.317-321. – ISBN 978-5-534-06413-1.
6. Сайты Интернета: <http://www.pitportal.ru/>, <http://www.gastronom.ru/> и др.

Примерный образец технологической карты

организации и предприятия

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта №. _____

Наименование блюда (изделия) _____

Рецептура

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг
Масса полуфабриката			
ВЫХОД на 1 порцию			

Технология приготовления

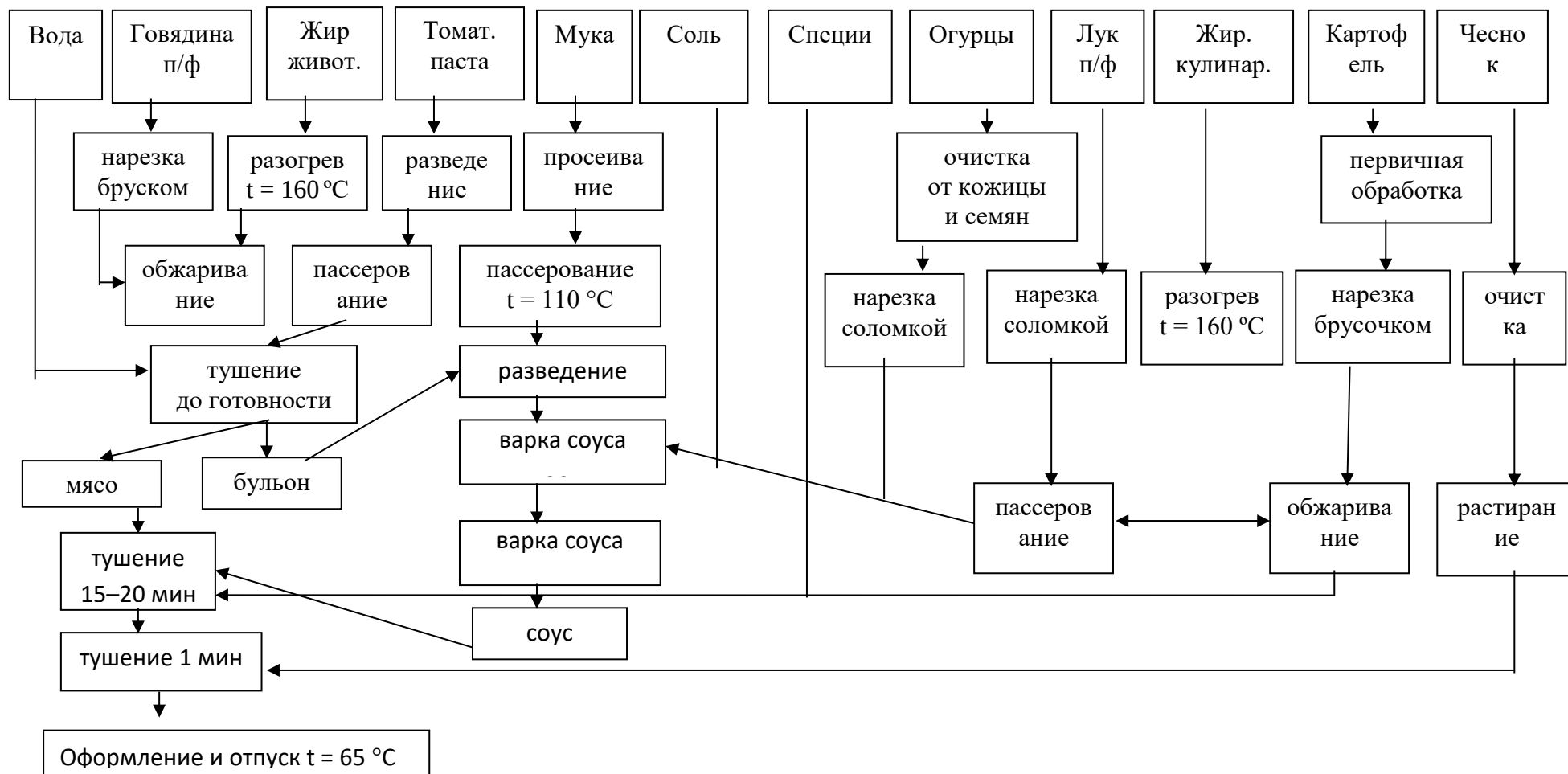
Подписи:

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

Калькулятор, технолог (при наличии)

* Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологическая схема «Азу по-татарски»



Приложение 3

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Организация

Руководитель

организации

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда (изделия): САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «РЕНОМЕ» реализуемое 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	
	М брутто	М 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
Масса полуфабриката	-	200

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 сэндвича 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

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сэндвича до реализации - не более 20 мин при температуре от +20°C согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сэндвича согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 24 ч при температуре от +2° до +6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сэндвичей 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 Сэндвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Сэндвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, 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.

Образец оформления титульного листа курсовой работы

**Автономная некоммерческая образовательная организация высшего
образования**

Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**Кафедра технологии и организации общественного питания
КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
на тему: _____

Студента (ки) _____ курса

ФИО

группа, шифр

Руководитель _____

*должность, ученое звание, ученая
степень*

ФИО

Оценка после защиты _____

Состав комиссии:

подпись

ФИО

подпись

ФИО

подпись

ФИО

Дата защиты « __ » _____ 2022 г.

Новосибирск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Структура и содержание курсовой работы	4
2.1. Содержание курсовой работы	4
2.2. Защита курсовой работы	5
3. Основные разделы курсовой работы	5
3.1. Введение	5
3.2. Теоритическая часть	6
3.2.1.Характеристика группы блюд	6
3.2.2. Ассортимент блюд из действующего Сборника рецептов	6
3.2.3. Ассортимент блюд из дополнительной литературы	6
3.2.4. Обоснование выбора нового блюда и целесообразности его разработки	7
4. Практическая часть	7
4.1. Разработка нового блюда	7
4.1.1.Перечень и характеристика сырья, используемого для приготовления нового блюда	7
4.1.2.Разработка технологии, расчет рецептуры нового блюда и составление технологической карты	7
4.1.3.Составление технологической схемы приготовления блюда	10
4.2. Разработка показателей качества нового блюда	11
4.2.1.Определение потерь и сохранности массы сырьевого набора и блюда	11
4.2.2. Определение органолептических показателей	12
4.2.3. Определение микробиологических показателей	13
4.2.4.Расчет пищевой и энергетической ценности нового блюда	13
4.3. Разработка технико-технологической карты нового блюда	15
5. Требования к оформлению курсовой работы	13
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	14
Приложения	16