

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»  
/ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

## **Методические рекомендации**

**по выполнению и оформлению курсовых работ**

**для специальности 19.02.10**

**«Технология производства общественного питания»**

# 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Выполнение студентом курсовой работы проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по специальным дисциплинам;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки итоговой государственной аттестации.

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно – экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-35 страниц печатного текста.

Предлагается выполнить курсовые работы практического и опытно - экспериментального характера.

По структуре курсовая работа практического характера состоит из:

- введения, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формируется цель работы;
- основной части, которая обычно состоит из двух разделов:  
В первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы; второй раздел – практическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами и т.п.
- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
- списка используемой литературы;
- приложения.

По структуре курсовая работа опытно – экспериментального характера состоит из:

- введения, в котором раскрываются актуальность и значение темы, определяются цели и задачи эксперимента;
- основной части, которая обычно состоит из двух разделов:  
В первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике; второй раздел – практическая часть, в которой содержатся план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, обоснование выбранного метода, основные этапы эксперимента, обработка и анализ результатов опытно – экспериментальной работы;
- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации о возможности применения полученных результатов;
- списка используемой литературы;
- приложения.

Расчетно-пояснительная записка курсовой работы включает следующие разделы: титульный лист; задание на курсовую работу; содержание, введение, основные разделы; заключение; список литературы.

Образец титульного листа представлен в приложении.

Текст расчетно-пояснительной записки может быть написан от руки или выполнен с использованием компьютера. Он излагается на стандартных листах с полями: сверху, внизу, справа — 5 мм, слева — 20 мм. В правом нижнем углу проставляется номер страницы.

Нумерация разделов, подразделов, таблиц, рисунков, формул проставляется арабскими цифрами в соответствии с ГОСТом.

Расчетно-пояснительная записка должна быть сброшюрована в папку.

Расчетно-пояснительная записка подписывается студентом-исполнителем и руководителем с указанием даты.

Срок выполнения и представления курсовой работы устанавливается, как правило, на период завершения изучения студентами теоретического курса МДК.

Индивидуальные консультации для студентов, выполняющих курсовую работу, проводятся по расписанию, причем, на завершающем этапе — не реже одного раза в неделю. При необходимости преподаватель-руководитель может проводить групповые консультации наряду с индивидуальными.

Завершенную курсовую работу студент представляет преподавателю-руководителю для проверки за несколько дней до защиты.

О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и приложения курсовой работы руководитель курсовой работы сообщает в рецензии и делает отметку на титульном листе курсовой работы. Курсовая работа, допущенная к защите, подписывается руководителем курсовой работы.

Защита курсовой работы проводится в комиссии, состав которой определен приказом по учебному заведению. Студент делает краткое сообщение по теме, отвечает на вопросы преподавателей.

Отметки о защите курсовой работы делаются на титульном листе в зачетно - экзаменационной ведомости, зачетной книжке студента.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

### 2.1. РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Расчетно-пояснительная записка включает: содержание, введение, основные разделы, приложения, список литературы. Содержание работы может изменяться в зависимости от характера курсовой работы.

#### Курсовая работа практического характера

##### Содержание работы:

- I. Введение
  - II. Основная часть
    - 2.1. Характеристика блюда
    - 2.2. Разработка рецептуры блюда
    - 2.3. Характеристика сырья для приготовления блюда
    - 2.4. Технология приготовления, оформление, отпуск блюда. Дизайн
    - 2.5. Составление алгоритма технологического процесса приготовления блюда
  - III. Составление нормативно – технической документации
    - 3.1. Расчет пищевой и энергетической ценности.
    - 3.2. Составление технико – технологической карты на блюдо
    - 3.3. Составление технологической карты на блюдо
    - 3.4. Составление технологической схемы приготовления блюда
  - IV. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря и инструментов
  - V. Организация контроля качества готовой продукции
  - VI. Выводы и предложения
- Список литературы  
Приложение (презентация, история блюда, схема рабочего места в цехе)

#### I. Введение

Во введении в зависимости от темы необходимо:

- дать краткую характеристику состояния общественного питания на современном этапе.
- раскрыть значение выпуска качественной продукции.
- определить цели и задачи выполнения курсовой работы.
- объяснить значение данного блюда для питания, его место в меню.

#### II. Основная часть

##### 2.1. Характеристика блюда

Раскрыть понятие «Фирменное блюдо», определить значение фирменных блюд для деятельности предприятий общественного питания.

Дать характеристику фирменного блюда, его особенностей, способы тепловой обработки, применяемые при изготовлении блюда.

##### 2.2. Разработка рецептуры блюда

Разработка рецептуры на блюдо производится по общим методическим указаниям, результаты обязательно оформляются в виде таблицы:

Таблица 1 – Рецептура блюда «Свинина жареная с картофелем»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порц. или 1 кг в г	
	Масса брутто	Масса нетто
Свинина	173	147
Масло топленое	10	10
Масса жареной свинины		100
Картофель	289	217
Масло растительное	15	15
Масса жареного картофеля		150
Помидоры свежие	24	20
Выход		270

Исходная рецептура (та, которая в источнике) необходима для определения приблизительного соотношения компонентов блюда или напитка, но определять количество в г необходимо самостоятельно с учетом принципов рационального питания и % отходов и потерь. В разрабатываемой рецептуре подробно и поэтапно расписываются компоненты блюда с указанием массы сначала готовых компонентов, а затем по массе нетто и брутто. Масса нетто и брутто рассчитывается исходя из соотношений:

$$M_{г.бр.} = 100\% - \%_{пот. т.о} \quad M_{н} = \frac{M_{г.бр.} \times 100\%}{100\% - \%_{пот. т.о}} \quad M_{б} = 100\% - \%_{отх.} \quad M_{н} = \frac{M_{б} \times 100\%}{100\% - \%_{отх.}}$$

### 2.3. Характеристика сырья для приготовления блюд

Указывать сырье, которое используется для приготовления разрабатываемого блюда. Характеристику указывать по следующим параметрам: ассортимент сырья, краткий процесс производства или исходное сырье, краткий химический состав, качественные требования, условия и сроки хранения.

Например, **Крупа гречневая** - вырабатывают ядрицу и продел. Для получения крупы зерно очищают от примесей. При выработке крупы из гречихи могут применять гидротермическую обработку (паром под давлением) и сушку. Затем крупу очищают от примесей, отвеивают мучку, отсеивают битые крупинки и сортируют.

Основной составной частью крупы является крахмал – 59,5 %. В состав крупы входят белки – 11,6 %. Жира в крупе 2,3%, допускается при хранении легкая горечь, так как крупяной жир нестойк при хранении. Клетчатки в крупе 10,8%; Кроме того, в крупе имеются витамины (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР, каротин, фолиевая кислота, биотин, пантотеновая кислота), минеральные соли (калия, фосфора, натрия, кальция, магния, железа, цинка, марганца, меди, йода, кобальта и др.). Ценность крупы зависит также от ее цвета, внешнего вида и кулинарных свойств, которые характеризуются вкусом, консистенцией, запахом, развариваемостью и увеличением объема.

Ядрица - это целые ядра непропаренной гречихи, отделенные от плодовых оболочек, кремового цвета с желтоватым или зеленоватым оттенком.

Ядрица быстрорастворивающаяся вырабатывается из пропаренного зерна гречихи с удалением плодовых оболочек, цвет коричневый с оттенками.

Ядрицу делят по качеству на 1-й, 2-й, 3-й сорт.

Продел - это расколотые ядра непропаренной и пропаренной гречихи (продел быстрорастворивающийся). Продел на сорта не делят.

Требования к качеству крупы. Цвет, вкус и запах крупы должны быть свойственными данному виду крупы, без посторонних запахов и привкусов.

Массовая доля влаги в крупе не более 12-15,5%. наличие примесей в виде минеральной - не

более 0,05% (песок, галька, частицы земли, шлака), органической примеси - не более - 0,05% (цветковые пленки, частицы стеблей), семян растений (дикорастущих, культурных), вредной примеси не более - 0,05% (головня, спорынья, софора лисохвостная, вязель разноцветный), металломагнитной примеси не более 3 мг на 1 кг продукта.

Не допускается зараженность крупы вредителями хлебных запасов. непригодной в пищу считается крупа с затхлым, плесневелым запахом, и с запахом прогорклого крупяного жира.

Упаковка и хранение крупы. Крупа поступает в тканевых мешках по 50-60 кг или в бумажных пакетах. Хранят крупу в сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре 12-17°C, относительной влажности воздуха 70% до 10 суток.

## 2.4. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд. Дизайн

Технологический процесс производства продукции общественного питания состоит из следующих операций: механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление и отпуск блюд, дизайн. Например,

1. Механическая кулинарная обработка сырья.

**Кальмары.** На предприятия общественного питания кальмары поступают, как правило, в замороженном, консервированном, сушеном и охлажденном виде. Тело кальмара состоит из мантии, головы со щупальцами (ноги) и хвостового плавника. Соединительная ткань мантии, расположенная между мышечными волокнами, очень прочная. При любом способе тепловой обработки мантия сильно деформируется. Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18—20°C, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65—70°C 4—5 мин, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой. Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривать кальмаров кипящей водой в течение 30 с и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску.

**Обработка картофеля** состоит из следующих операций:

1. Сортировка - удаления испорченных экземпляров и крупных механических примесей.
2. Калибровка - для лучшего кулинарного использования и снижения % отходов при механической очистке.
3. Мойка - способствует быстрой очистке моркови, улучшает санитарное состояние, увеличивает срок эксплуатации терочной поверхности картофелечистки.
4. Механическая очистка - удаление несъедобных частей корнеплода.
5. Дочистка - для удаления темных пятен, остатков кожицы; производят специальным ножом для уменьшения % отхода.
6. Мойка.
7. Нарезка - для одновременного доведения до готовности и красивого внешнего вида.

**Обработка яиц:** - проверяют качество на овоскопе, годные к употреблению яйца промывают в воде, загрязненные места протирают солью, затем обрабатывают в слабом растворе хлорной извести, вновь промывают в проточной воде.

**Обработка муки:** просеивают.

2. *Приготовление полуфабрикатов:*

### **Для ОМЛЕТА С КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ.**

Приготовление омлетной массы: обработанные яйца отделяют от скорлупы, соединяют с солью, сливками и взбивают до однородной консистенции.

#### **2. Тепловая обработка:**

При тепловой обработке в продуктах происходят физические и химические процессы, в результате которых изменяются их консистенция, цвет, запах и вкус. Под влиянием тепловой обработки обычно повышается перевариваемость белков, жиров и углеводов. Нарушение режима тепловой обработки приводит к нежелательным изменениям цвета, образованию веществ, имеющих неприятный запах и вкус, большим потерям пищевых веществ, снижает усвояемость продуктов, особенно белков кальмара, яиц. Поэтому следует соблюдать правильность ведения тепловой обработки.

### **ОМЛЕТ С КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ.**

Промытые креветки закладывают в кипящую подсоленную воду и варят 3-4 мин. (на 1 л воды 10 г соли). Затем отделяют мякоть, заливают отваром и доводят до кипения.

Подготовленную, связанную в пучки, спаржу кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до

кипения и варят при слабом кипении до готовности.

На разогретую до 200 градусов сковороду с маслом выливают омлетную массу и жарят до загустения.

### 3. *Оформление и отпуск блюд, дизайн.*

Оформление к отпуску готового блюда является завершающей стадией технологического процесса приготовления блюда.

Основной задачей при этом является соблюдение температуры подачи, правильное размещение составных компонентов блюда, а главное, соблюдение санитарных требований. Потому что, после оформления к отпуску блюдо не проходит тепловую обработку. Аккуратно и красиво оформленное блюдо должно вызывать мобилизацию рефлексов, направленных на возбуждение аппетита, следовательно, на подготовку пищеварительной системы к перевариванию пищи и ее оптимальному усвоению.

Важным элементом при отпуске является подбор посуды. Она должна соответствовать объему порции и сочетаться по цвету и форме изделия. Идеально подходит для подачи белые фарфоровые или фаянсовые блюда круглой или овальной формы. При этом компоненты блюда не должны располагаться на бортах посуды. Посуда должна быть совершенно чистой, без отбитых краев, щербин и трещин.

В настоящее время наблюдается тенденция в оформлении блюд следующая: для отпуски порционных блюд выбирают не столовые тарелки, а блюда круглой или овальной формы; компоненты блюда располагают на некотором расстоянии друг от друга, так, что видно дно блюда или один на другом, формуя блюдо в виде башни, цилиндра; элементы украшения, зелень стараются расположить в вертикальном положении, как бы располагая блюдо по высоте; на оставшемся незаполненном дне посуде можно выполнить рисунок соусом или расположить фигурно нарезанные овощи в виде композиции.

Поэтому следует соблюдать правильность ведения тепловой обработки.

#### **ОМЛЕТ С КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ.**

На омлет укладывают отварную спаржу, его заворачивают, сбоку кладут мякоть отварных креветок, оформляют зеленью петрушки.

Температура подачи 65 градусов.

## 2.5. Составление алгоритма технологического процесса приготовления блюда

Как правило, блюдо имеет в своем составе основное изделие, гарнир, а иногда и соус, дополнительный гарнир.

Необходимо составить перечень операций технологического процесса так, чтобы все ингредиенты блюда были приготовлены одновременно, срок хранения отдельных компонентов не превышал допустимого по нормам, чтобы качество блюда было высоким.

## III. Составление нормативно – технической документации

### 3.1. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Для расчета пищевой и энергетической ценности из разработанной рецептуры берут сырье по массе нетто, затем выписывают количество белков, жиров и углеводов по этим продуктам на 100 г из Сборника химического состава продуктов и рассчитывают фактическое содержание питательных веществ в данном блюде или напитке, умножив количество питательных веществ на массу по нетто и разделив на 100. Таким образом, определяют общее количество питательных веществ в полуфабрикате. При тепловой обработке происходят потери, при этом теряются и питательные вещества, поэтому учитывают при расчетах сохранность питательных веществ в %. В среднем сохранность по белкам составляет 90% при варке и припускании и 95% - при жарке и запекании; по жирам – 80% - при варке и припускании и 75% - при жарке и запекании, по углеводам – 95% . если без тепловой обработке, то сохранность составляет 100%.

После определения фактического количества питательных веществ рассчитывается энергетическая ценность блюда или напитка. При этом учитывают, что 1

г белка содержит – 4 ккал, 1 г жира – 9 ккал, а 1 г углеводов (по разности) – 4 ккал. (дизахара – 3,8, крахмал – 4,1).

Расчеты округляются до десятых и оформляются в виде таблицы:

Таблица 2 – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Свинина жаренная с картофелем»

Наименование продуктов	Мас-са нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		в %	в блю-де	в %	в блю-де	в %	в блю-де
Свинина	147	13.3	19.6	42.0	61.7	-	-
Картофель	217	2.0	4.3	0.1	0.2	19.7	42.7
Масло топленое	10	0.3	-	98.0	9.8	0.6	0.1
Растительное масло	15	-	-	99.9	15.0	-	-
Помидоры свежие	20	0.6	0.1	-	-	4.2	0.8
<i>Итого в полуфабрикате</i>			24.0		86.7		43.6
<i>Сохранность при тепловой обработке</i>			95		75		95
<i>Итого в блюде (270 г)</i>			22.8		65.0		41.4
<i>Итого в 100 г</i>			8.4		24.1		15.3
<i>Энергетическая ценность 270 г</i>	841.4		91.2		585.0		165.6
<i>Энергетическая ценность 100 г</i>	311.7		33.6		216.9		61.2

3.2. Составление технико – технологической карты на блюдо

3.3. Составление технологической карты на блюдо

На производстве для соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов в блюда и напитки, а также выхода готовых изделий, для повышения качества выпускаемой продукции используются технологические карты. Карты способствуют правильной закладке продуктов для приготовления блюд отдельными партиями, осуществлению контроля за расходом сырья и соблюдением рецептур.

Для обеспечения выпуска качественной продукции необходимо создать соответствующие условия и не только в вопросах обеспечения необходимым сырьем, оборудованием, инвентарем, но и необходимой документацией, которую повара должны иметь на рабочих местах. Технологические карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур или технико – технологической карты, а технико – технологические - на разработанные фирменные блюда.

В технико – технологических картах приводится область применения, требования к сырью, рецептура на 1 порцию с указанием выхода блюда, технологический процесс с указанием требований по оформлению к отпуску и реализации, показатели качества и безопасности (органолептические и микробиологические), указана пищевая и энергетическая ценность блюда.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда в виде таблицы представляется в приложении.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой брутто и нетто на 1 порцию (в г), а также дается расчет необходимого количества продуктов массой нетто (в кг) на

определенное количество порций или изделий.

В картах приводится краткое описание технологического процесса приготовления и оформления блюда, характеризуются требования к качеству блюда.

Примеры технико – технологической карты и технологической карты на блюдо приведены в приложении.

### 3.4. Составление технологической схемы приготовления блюда

Пример составления технологической схемы приготовления блюда также приведен в приложении.

## IV. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря и инструментов

Дать определение рабочему месту, объяснить разницу между универсальным и специализированным рабочим местом. Дать характеристику рабочим местам, на которых приготавливают разрабатываемое блюдо.

Например,

Филе рыбы обрабатывают в мясо-рыбном цехе, на отдельном участке. Здесь устанавливается стеллаж для оттаивания филе, производственный стол с моечной ванной. На другом столе приготавливают полуфабрикаты из филе, производят и порционирование.

Морковь, репчатый лук, помидоры и другие овощи обрабатывают в овощном цехе.

Для обработки моркови организуется специальное рабочее место, мойку производят обычно вручную с помощью ведер, в дно которых вставлены сетки, очистку подготовленных сортированных и калиброванных корнеплодов производят на картофелеочистительных машинах периодического действия марки МОК, затем на специальных столах с углублениями для очищенных овощей и отверстиями для отходов производят ручную дочистку овощей специальными ножами, чтобы было меньше процентов отхода. Морковь хранят без воды.

Для обработки репчатого лука организуется специальное рабочее место, устанавливается стол марка СПЛ, снабженный специальной вытяжкой, чтобы при очистке эфирные масла не раздражали глаза. Здесь же устанавливаются моечные ванны.

Для обработки лука порея, помидоров и зелени устанавливаются моечная ванная и производственный стол.

Нарезка овощей осуществляется настольной овощерезательной машиной МРО-350.

Подготовленные полуфабрикаты направляются в горячий цех, где производится тепловая обработка, порционирование и оформление к подаче готовых блюд.

Для приготовления блюд используют электроплиту, пассерование и припускание, а так же жаренье во фритюре осуществляют в наплитной посуде (котлы и сотейники). Запекание – в жарочном шкафу. Если на предприятии жареных блюд во фритюре реализуется в большом количестве, то целесообразно установить специализированное оборудование – фритюрницы, в которых контролируется температура нагрева жира.

Кроме теплового оборудования в горячем цехе устанавливается привод универсальный для механизации процесс производства продукции общественного питания. Горячий цех должен иметь рациональную и удобную технологическую связь с заготовочными цехами: мясо-рыбным, овощным, со складом готовой продукции, а также с моечными столовой и кухонной посуды и раздаточной. Эффективность работы во многом зависит от правильной организации труда, в частности от рациональной организации рабочих мест и обеспечения необходимым инвентарем, оборудованием, посудой и инструментами.

Эффективность работы во многом зависит от правильной организации труда, в частности от рациональной организации рабочих мест и обеспечения необходимым инвентарем, оборудованием, посудой и инструментами.

Таблица 3 Подбор инвентаря, инструментов и посуды.

Кухонная посуда и инвентарь для овощного цеха	Кухонная посуда и инвентарь для мясного цеха
Доска разделочная Держатель для кухонных ножей Ножи для карбования и резки овощей Ножи "поварская тройка" Нож коренчатый Нож желобковый Лоток для полуфабрикатов	Доска разделочная Держатель для кухонных ножей Ножи обвалочные Ножи "поварская тройка" Нож - рубак Пинцет для обработки птицы Лоток для полуфабрикатов Приспособление для очистки рыбы Бак для костей
Кухонная посуда и инвентарь для горячего цеха.	
Венчик Веселка Взбивалка Вилка поварская большая и малая Горшок гончарный Горка для специй Грохот Держатель для кухонных ножей Держатель для разливных ложек Доска разделочная Доска для резки лимонов Дуршлаг разные Игла поварская Кастрюли разные Котлы разные Котел для варки рыбы Консервовскрыватьель Лимоновыжималка Ложка разливательная 500 мл и 200-250 мл Ложки порционные для жиров Ложки порционные для соусов	Лопатки для котлет для рыбы Лоток Молоток-топорик кухонный Ножи для карбования и резки овощей Ножи "поварская тройка" Нож для выемки костей Ножи - рубак (большой и малый) Ножницы-секаторы для порционирования Приспособление для процеживания буль- Противень Противень для рыбы Сотейники разные Сковороды разные Сита разные Таралетница Терка для сыра Черпак Штопор Шумовка
Кухонная посуда и инвентарь для холодного цеха.	
Венчик Взбивалка портативная Держатель для кухонных ножей Доска разделочная Доска для резки лимонов Кастрюли разные Консервовскрыватьель Лимоновыжималка Ложка разливательная 200-250 мл Ложки порционные для сахара Лоток Лопатка-нож; для заливных блюд Ножи для карбования и резки овощей Ножи "поварская тройка" Нож: для колбасы Нож; для ветчины	Нож: для сыра Нож: для лимона Нож; для хлеба Нож; для изготовления цветов из овощей Набор для фигурной резки овощей Приспособление для резки масла Приспособление для резки томатов Скребок формовочный для масла Формы для мусса, желе, самбука Формы для паштета Формы для заливных блюд Штопор Щипцы для льда Яблокорезка Яйцерезка

Кроме того, можно выполнить схемы рабочих мест с указанием оборудования, инвентаря, инструментов, можно показать рисунки инвентаря, инструментов и посуды, а также фотографии технологического оборудования.

Схема рабочего места приведена в приложении

## V. Организация контроля качества готовой продукции

Контроль качества – проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленными требованиями, это один из важнейших этапов технологического процесса производства.

Условно контроль качества подразделяется на три вида: предварительный, операционный или текущий и выходной.

Дать характеристику видам контроля и показателям, по которым осуществляется этот контроль.

Дать характеристику бракеража готовой продукции.

## VI. Выводы и предложения

В разделе необходимо подвести итог работы, что было выполнено, дать рекомендации по использованию разработанного блюда. Например,

Предложенные салаты соответствуют требованиям рационального и сбалансированного питания, так как являются источником питательных веществ для организма человека.

Сырье выбрано доступное, распространенное, в то же время присутствует достаточное необычное сочетание ингредиентов салатов.

Все салаты неповторимы по вкусу и особенные.

Продумано современное оформление изделий к отпуску.

Салаты – коктейли обоснованно завоевали популярность среди клиентов общественного питания. Ведь их можно рекомендовать и для повседневного обслуживания, и для меню банкетов, особенно – фуршетов, коктейлей, парти.

Рецепты оригинальные, необычные, но, в то же время, несложные в исполнении.

Вывод: разработанные салаты можно рекомендовать для включения в меню ресторанов и кафе.  
ИЛИ.

Предложенные блюда из рыбы могут занять достойное место в меню ресторана или специализированных предприятий.

Сырье выбрано доступное, распространенное.

Характерный для изделия вкус достигается применением специй и пряностей, различных фаршей.

Продумано современное оформление к отпуску изделий.

В целом изделия содержат необходимые питательные вещества для рационального и сбалансированного питания.

Рулетики из филе морского языка с соусом из фенхеля – изделие, фаршированное луком пореем и морковью, припущенное с неповторимым ароматом и вкусом за счет использования фенхеля.

т.е. далее идет реклама разработанного блюда.

## Список литературы

1. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.; изд. «Хлебпродинфом» 1996 г., 1997 г., 616 с., 560 с.
10. Санитарные правила СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.
11. Организация производства и обслуживания в общественном питании Общ. ред. ВВ. Усова. 3-е изд., перераб. И доп. М.: 2008 г 326 стр.
12. Оборудование для предприятий общественного питания: Отраслевой каталог. «Русь» . М., 2012 - 2016 г.
13. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Под ред. В.Я.Горфинкеля и др. М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2006.
14. Примерные нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания / Комитет РФ по торговле. ВИП. М., 2007 г.
15. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320 с.
16. <http://na-vilke.ru/bird/kurinyj-rulet-s-fistashkami.html#ixzz33JLKs8jQ>
17. <http://www.povarenok.ru>
18. <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1365/blyuda-iz-kuricy?page=2>
19. И т.д.

Приложение (презентация, история блюда, схема рабочего места в цехе)

В приложении обязательно должны быть фотографии разрабатываемых блюд, таблицы расчета пищевой и энергетической ценности разрабатываемых блюд. Кроме того, можно привести дополнительные сведения о кухне, разрабатываемой группе блюд.

Необходимо выполнить презентацию своей курсовой работы. И подготовить доклад по защите курсовой работы.

Утверждаю  
 Директор \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О., дата)

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  
**На блюдо «Крокеты из говядины с ризотто с грибами»**

**1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **блюдо** «Крокеты из говядины с ризотто с грибами», вырабатываемого рестораном.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления **блюда**, 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. Рецепттура**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76
Хлеб пшеничный	16	16
Молоко	20	20
Масло сливочное	5	5
Котлетная масса		115
Фарш:		
Шампиньоны	109	83
Масса отварных шампиньонов	4	50
Мука	8	8
Яйцо	¼ шт.	10
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	-	195
Кулинарный жир	30	30
Масса жареных крокетов		170
Гарнир		
Рисовая крупа	40	40
Шампиньоны	164	125
Масло оливковое	10	10
Масса жареных грибов		50
Масса гарнира		150
Соус томатный острый	50	50
Зелень петрушки	6	4
Выход		370

#### 4. Технологический процесс

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

Котлетное мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке с добавлением замоченного пшеничного черствого хлеба без корок, в массу добавляют соль, перец, воду, хорошо перемешивают, используя фаршемешалки, порционируют, формируют лепешку, на середину кладут отварной гриб целый, края соединяют, изделию придают форму шарика, панируя в двойной панировке. Для фарша: шампиньоны сортируют, зачищают, промывают, отваривают в подсоленной воде, охлаждают.

Крокеты обжаривают во фритюре, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для гарнира рис перебирают, промывают, отваривают до готовности в солевой воде. Подготовленные шампиньоны нарезают ломтиком, обжаривают до готовности и соединяют с отварным рисом.

Зелень петрушки перебирают, промывают в проточной воде, отделяют листья и обсушивают

##### *Требования к реализации и хранению*

Жареные крокеты по 2-3 шт на порцию кладут на тарелку, рядом горкой гарнир, отдельно соус острый томатный, оформляют зеленью.

Подготовленные полуфабрикаты можно хранить 24 часов при  $t + 4^{\circ}\text{C}$ . Готовые изделия в течение 2 часов на мармите.

#### 5. Показатели качества и безопасности

##### 5.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Форма изделий круглая, в виде шарика, поверхность равномерно покрыта поджаристой корочкой, на разрезе виден гриб.

Консистенция - однородная, сочная.

Цвет – свойственный жареному мясному изделию, без розового на разрезе.

Запах - свойственный продуктам, входящим в изделие, без признаков порчи.

Вкус – свойственный жареным мясным изделиям, в меру соленый.

##### 5.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс **1.9.15**.

#### 6. Пищевая ценность блюда «Крокеты из говядины с ризотто с грибами»

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
370 г	39.4	43.3	63.2	796.1
100 г	10.6	11.7	17.1	216.1

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Наименование организации и предприятия ресторан на 40 м  
ТТК

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### На блюдо «Крокеты из говядины с ризотто с грибами»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или полуфабриката, г,	Масса готового продукта, г,	Масса на 50 порций		
				Масса брутто, кг,	Масса нетто или полуфабриката, кг,	Масса готового продукта, кг,
Говядина (котлетное мясо)	103	76		5.15	3.8	
Хлеб пшеничный	16	16		0.8	0.8	
Молоко	20	20		1.0	1.0	
Масло сливочное	5	5		0.25	0.25	
Котлетная масса		115			5.75	
Фарш:						
Шампиньоны	109	83		5.45	4.15	
Масса отварных шампиньонов			50			2.5
Мука	8	8		0.4	0.4	
Яйцо	¼ шт.	10		13 шт.	0.5	
Сухари	12	12		0.6	0.6	
Масса полуфабриката	-	195			9.75	
Кулинарный жир	30	30		1.5	1.5	
Масса жареных крокетов			170			8.5
Гарнир						
Рисовая крупа	40	40		2.0	2.0	
Шампиньоны	164	125		8.2	6.25	
Масло оливковое	10	10		0.5	0.5	
Масса жареных грибов			50			2.5
Масса гарнира			150			7.5
Соус томатный острый			50			2.5
Зелень петрушки	6	4		0.3	0.2	
<b>ВЫХОД на 1 порцию</b>			370			18.5
Информация о пищевой ценности: белки —39.4, жиры —43.3, углеводы —63.2, калорийность —796.1						

## Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

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

Котлетное мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке с добавлением замоченного пшеничного черствого хлеба без корок, в массу добавляют соль, перец, воду, хорошо перемешивают, используя фаршемешалки, порционируют, формуют лепешку, на середину кладут отварной гриб целый, края соединяют, изделию придают форму шарика, панируя в двойной панировке. Для фарша: шампиньоны сортируют, зачищают, промывают, отваривают в подсоленной воде, охлаждают.

Крокеты обжаривают во фритюре, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для гарнира рис перебирают, промывают, отваривают до готовности в солевой воде. Подготовленные шампиньоны нарезают ломтиком, обжаривают до готовности и соединяют с отварным рисом.

Зелень петрушки перебирают, промывают в проточной воде, отделяют листья и обсушивают

*Требования к реализации и хранению*

Жареные крокеты по 2-3 шт на порцию кладут на тарелку, рядом горкой гарнир, отдельно соус острый томатный, оформляют зеленью.

Подготовленные полуфабрикаты можно хранить 24 часов при  $t + 4^{\circ}\text{C}$ .  
Готовые изделия в течение 2 часов на мармите.

Подписи:

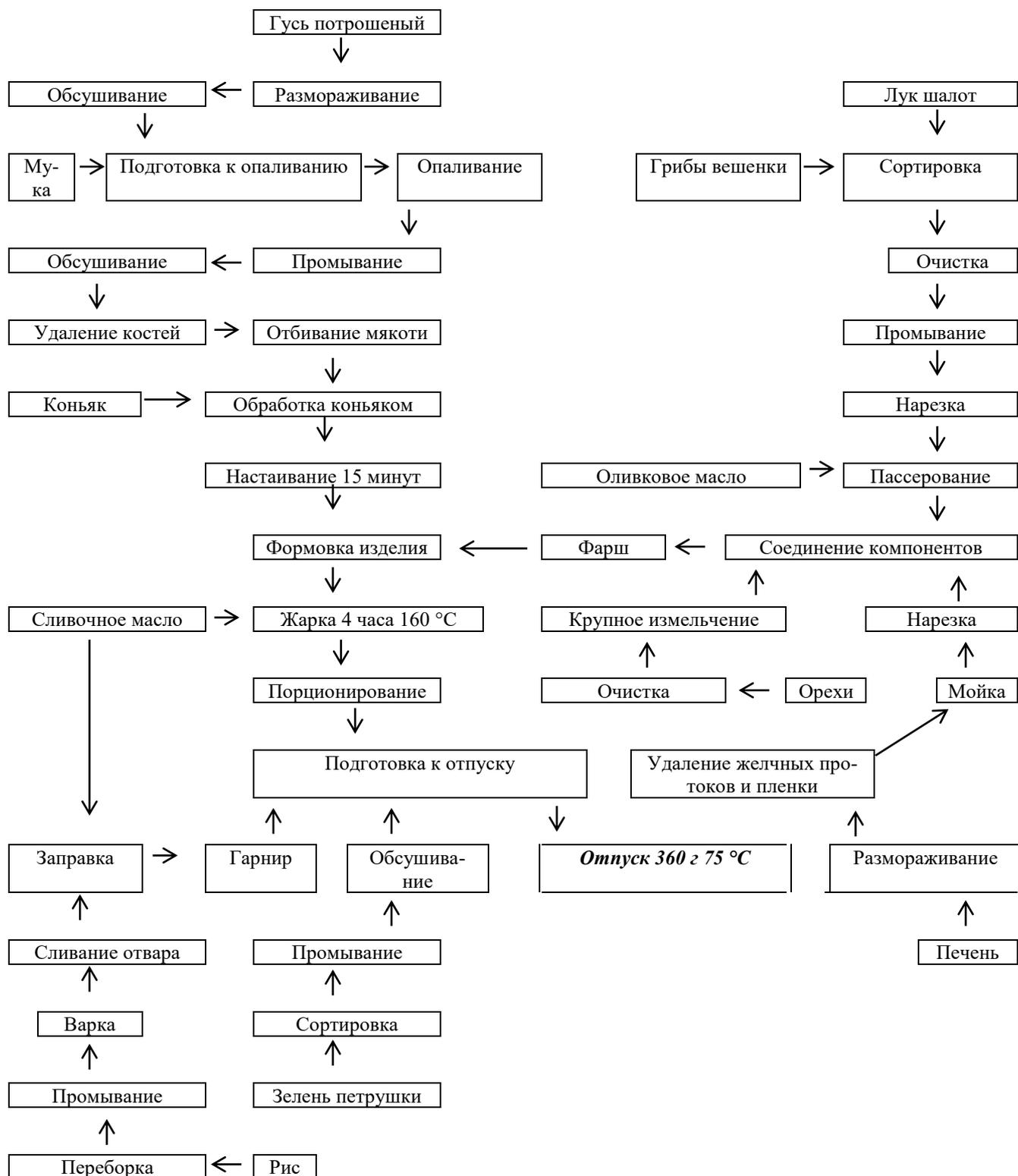
Зав. производством

Калькулятор

Технолог

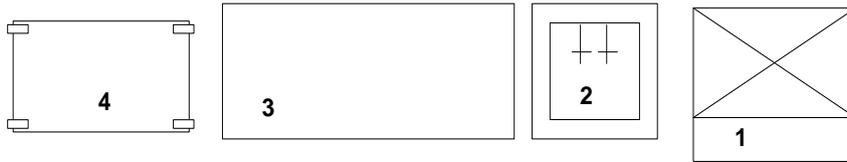
## Приложение 2

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГУСЯ С РИСОМ, ГРИБАМИ И ОРЕХАМИ.



## Приложение 3

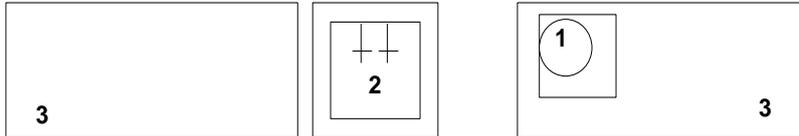
### Схема рабочего места по изготовлению полуфабрикатов из мяса



#### Оборудование

1	Холодильный шкаф	ШХ-0,4
2	Ванна моечная	ВМСМ-1
3	Стол производственный	СП-1500
4	Стеллаж производственный	СПП

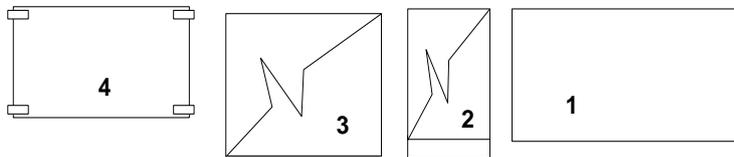
### Схема рабочего места для подготовки цитрусовых и имбиря



#### Оборудование

1	Соковыжималка для цитрусовых настольная	
2	Моечная ванна	ВМСМ-1
3	Стол производственный	СП-1200

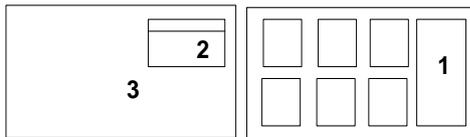
### Схема рабочего места для тепловой обработки компонентов блюда



#### Оборудование

1	Стол производственный	СП-1200
2	Шкаф жарочный	ШЖЭ-0,85
3	Плита	ПЭ-0,5 ПШ
4	Стеллаж производственный	СПП

### Схема рабочего места для оформления к отпуску блюда



#### Оборудование

1	Мармит для вторых блюд	МЭСМ 800
2	Весы настольные	
3	Стол производственный	СП-1500

Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области.  
**«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»  
/ГАПОУ ПО «ПКППиК/**

Допуск к защите  
Зам директора  
по учебно - производственной работе  
\_\_\_\_\_Петряева О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

## **КУРСОВАЯ РАБОТА**

**на тему «Организация процесса приготовления и  
приготовление блюда «.....»»**

специальность 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

Выполнил(а) обучающийся (аяся) группы № \_\_\_\_\_

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Руководитель: преподаватель

**XXXXXXXXXX.**

Оценка \_\_\_\_\_

Пенза, 201 \_\_\_\_ г.

Для ВВЕДЕНИЯ

					ПКППиК 01.19.02.10 00XXXX. ПЗ			
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>	<b>Организация процесса приготовления и пригото- вление блюда «XXXXXXXXXXXXXXXXXX»</b>	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Выполнила</i>	XXXXXXXXXX						4	
<i>Проверила</i>	Федулаева Н.Ю.							
					«ПКППиК» гр. 12 т			

Для остальных страниц

					ПКППиК 01. 19.02.10 00XXXX. ПЗ	Лист
						3
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		