

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Политехнический институт

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

Д.О. Ерёменко

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Методические указания**  
по выполнению курсовой работы  
для студентов направления подготовки  
«Технология продукции и организация общественного питания»  
очной и заочной форм обучения

Севастополь  
СевГУ  
2019

УДК 641:378.147.091.31-059.1(076)

ББК 36.99я73

Е70

**Р е ц е н з е н т:**

**И.А. Прокопенко** – канд. техн. наук, доцент кафедры  
«Пищевые технологии и оборудование»  
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

**Ерёменко Д.О.**

**Е70** Технология продукции общественного питания: метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» / Д.О. Ерёменко. – Севастополь: СевГУ, 2019. – 28 с.

Приведены методические указания по выполнению курсовой работы. Приведены структура и содержание курсовой работы, рекомендуемая тематика, план выполнения, общие положения и обязательные разделы для подготовки, требования к оформлению, рецензирование и защиты курсовой работы. Показана последовательность выполнения работы, характер принимаемых решений. Каждый этап расчета сопровождается методическими рекомендациями по принятию соответствующих решений и реализации расчетов. Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

УДК 641:378.147.091.31-059.1(076)

ББК 36.99я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» СевГУ, протокол № 10 от 15 мая 2018 г.

## Содержание

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Введение .....                                                                      | 4  |
| 1. Выбор темы и утверждения задачи .....                                            | 7  |
| 2. Обзор литературных источников по теме .....                                      | 7  |
| 3. Проведение экспериментальных исследований .....                                  | 8  |
| 4. Разработка нормативной документации .....                                        | 9  |
| 5. Выводы и предложения .....                                                       | 10 |
| 6. Оформление курсовой работы .....                                                 | 10 |
| 7. Графическая часть курсовой работы и приложения .....                             | 11 |
| 8. Представление работы на рецензирование, ее презентация и защита                  | 12 |
| Список используемой литературы .....                                                | 12 |
| Приложение А. Примерная тематика курсовых работ .....                               | 14 |
| Приложение Б. Образец титульного листа курсовой работы .....                        | 16 |
| Приложение В. Образец листа-задания на курсовую работу .....                        | 17 |
| Приложение Г. Оформление списка использованных источников и литературы .....        | 19 |
| Приложение Д. Форма технологической карты на (фирменное) кулинарное блюдо .....     | 21 |
| Приложение Е. Форма технологической карты на (фирменное) кулинарное изделие .....   | 22 |
| Приложение Ж. Форма технологической карты на (фирменное) кондитерское изделие ..... | 23 |
| Приложение З. Расчет пищевой ценности фирменных блюд (изделий)                      | 24 |
| Приложение И. Расчет энергетической ценности фирменных блюд (изделий) .....         | 25 |
| Приложение К. Технологическая схема .....                                           | 26 |

## **Введение**

Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью дисциплины является изучение основ технологии приготовления продукции общественного питания; формирование практических навыков и умений в приготовлении кулинарной продукции; обеспечение высокого качества выпускаемой продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья.

### **В результате изучения дисциплины студент должен**

#### **знать:**

- ✓ отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания;
- ✓ изменения пищевых веществ при тепловой и других видах обработки;
- ✓ факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- ✓ требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ✓ порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий.

#### **уметь:**

- ✓ рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;
- ✓ использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции предприятий питания;
- ✓ проводить стандартные испытания по определению показателей органолептических, физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ✓ проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- ✓ формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- ✓ разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
- ✓ внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

#### **владеть:**

- ✓ методами расчета потребности предприятий питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;
- ✓ методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

✓ практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Первоначальными профессиональными знаниями и навыками студенты овладевают на практических и лабораторных занятиях.

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания», в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих бакалавров.

Выполнение курсовой работы направлено на формирование следующих профессиональных компетенций у студента (таблица 1).

Таблица 1 – Формируемые компетенции при выполнении курсовой работы

| Формируемые компетенции | Формулировка компетенции                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1                    | способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания      |
| ПК-6                    | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания                                                               |
| ПК-17                   | способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов |

В курсовой работе должны найти отображение теоретические и практические знания студентов по вопросам технологической обработки продуктов и ее влияния на пищевую ценность продукции, условий хранения сырья, ассортиментов полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, технология их производства, контроль качества сырья и готовой продукции, разработка новейших технологий продукции для разных контингентов потребителей. При выполнении работы необходимо использовать знания, полученные при изучении таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП», «Санитария и гигиена», «Контроль и управление качеством продукции», «Товароведение продовольственных товаров».

Главным требованием к работе является наличие научных исследований, связанных с разработкой ассортимента, рецептур и технологий новых видов продукции питания, изучением их физико-химических показателей, обоснованием технологических режимов проведения процесса обработки сырья

и производства готовой кулинарной продукции, разработка технологических карт, проектов ТУ, ТИ и др.

С целью определения единых требований относительно разработки и утверждения технологической документации на фирменные блюда, кулинарные и мучные кондитерские изделия на предприятиях питания нужно руководствоваться Методикой разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания.

Выполнение курсовой работы имеет следующие цели:

- ✓ активизировать восприятие материала в учебном процессе;
- ✓ обеспечить расширение теоретических и практических знаний по изучаемым дисциплинам, воспроизвести реальные практические ситуации и фрагменты будущей профессиональной деятельности в процессе самостоятельной работы студента;
- ✓ привить навыки творческого анализа фактического материала;
- ✓ воспитать системное мышление, которое включает комплексное понимание поставленных задач;
- ✓ овладеть методами моделирования ситуаций и поиска решений;
- ✓ приобретение навыков проведения экспериментальных исследований;
- ✓ проводить анализ полученных результатов и их обобщение;
- ✓ обучение умению разработки нормативной документации.

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями кафедры «Пищевые технологии и оборудование» с учетом научных направлений работы, а также темам выпускных квалификационных работ магистров и бакалавров, личных пожеланий студентов. Темы курсовых работ утверждаются на заседании кафедры и закрепляются за студентами распоряжением с указанием фамилии преподавателя-руководителя курсовой работы.

Руководитель курсовой работы заполняет бланк задания на тему, определяет перечень вопросов для разработки, срок выполнения разделов и частей работы, срок представления готовой работы на проверку и защиту. Процесс выполнения и подготовки к защите курсовой работы можно распределить по этапам:

- ✓ выбор темы и утверждения задания на курсовую работу;
- ✓ обзор литературных источников по теме;
- ✓ проведение экспериментальных исследований;
- ✓ обработка полученных результатов;
- ✓ анализ реализации блюд и изделий из заданного сырья в действующих предприятиях питания;
- ✓ написание работы;
- ✓ выполнение графической части работы;
- ✓ оформление курсовой работы;
- ✓ представление курсовой работы на рецензию и ее презентация.

На период выполнения курсовых работ на кафедре составляется график консультаций руководителями, которые обеспечивают систематическую работу студента, возможность получения студентом своевременной консультации.

Курсовая работа должна выполняться студентом в соответствии с заданием, своевременно подаваться на кафедру для проверки и получения допуска к защите в комиссии.

### **1. Выбор темы и утверждение задания на курсовую работу**

В начале 6 семестра обучения студент знакомится с тематикой курсовых работ, которая утверждена на заседании кафедры (Приложение А) согласно содержанию дисциплины «Технология продукции общественного питания».

Студенты самостоятельно выбирают тему курсовой работы, учитывая направление научных исследований, заинтересовавшее их, научное направление будущей выпускной квалификационной работы бакалавра. Студент сам может предложить тему курсовой работы с учетом направления работы и его участия в научно-исследовательских темах кафедры. Выполнение двух одинаковых тем курсовой работы в группе не допустимо.

После выбора темы курсовой работы студент вместе с руководителем согласовывает вопросы, которые нужно изучить и раскрыть в работе и получает от руководителя задание на выполнение курсовой работы, подписанное руководителем и студентом (Приложение В).

Студент анализирует основные проблемы по данной теме в области технологии продукции питания, обосновывает актуальность темы, определяет цель и задачи, которые будут решаться во время выполнения курсовой работы.

### **2. Обзор литературных источников по теме курсовой работы**

Получив задание на курсовую работу, студент изучает литературу по утверждённой теме и разрабатывает рабочий график выполнения работы. Обзор литературных источников отображается во введении и первом разделе курсовой работы. В зависимости от темы в работе возможно наличие нескольких подразделов, но обязательно должен быть обзор литературы по теме и личные исследования студента.

Перечень литературных источников должен включать основные учебники и пособия, монографии, статьи из научных журналов, научных отчетов, трудов научно-исследовательских институтов, периодических изданий и др. Необходимо в точности записывать ссылку на источник информации в соответствии с требованиями к оформлению перечня литературы (Приложение Г).

После изучения литературы студент составляет «Введение» и обосновывает актуальность выбранной темы, цель и содержание поставленных задач, объект и предмет исследований, сущность и глубину исследовательской проблемы, важность для предприятий общественного питания. На основании данных, полученных из литературных источников, освещаются вопросы товароведной оценки сырья по заданному направлению исследования, характеристика функционально-технологических свойств сырья как объекта переработки в предприятиях питания, технологические принципы создания кулинарной продукции, методы оценки технологического процесса и

выбора оптимальных режимов. Разрабатывается ассортимент блюд и изделий, обосновывается их пищевая ценность, особенности организации питания разных контингентов потребителей и т.д.

Анализ ассортимента блюд заданной группы производится путём изучения Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, в т.ч. национальных кухонь, фирменных блюд действующих предприятий питания, нормативной документации на готовую продукцию. Изучается состояние производства продукции по теме курсовой работы в отдельных предприятиях питания, города и других объектах. В соответствии с заданием возможны расчеты показателей пищевой ценности отдельных блюд, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, анализ соответствия ее рекомендациям по рациональному питанию и рекомендации по обогащению продукции.

### **3. Проведение экспериментальных исследований**

В экспериментальной части курсовой работы приводятся данные о пищевой ценности сырья и направления его переработки с целью улучшения использования, расширение ассортимента, изменений в технологических режимах обработки и прочее. Исследуются вопросы влияния технологических способов обработки на изменения пищевой ценности по этапам процесса, норм отходов и выхода полуфабрикатов и готовой продукции

На рисунке 1 приведена схема проведения разработки новой технологии.

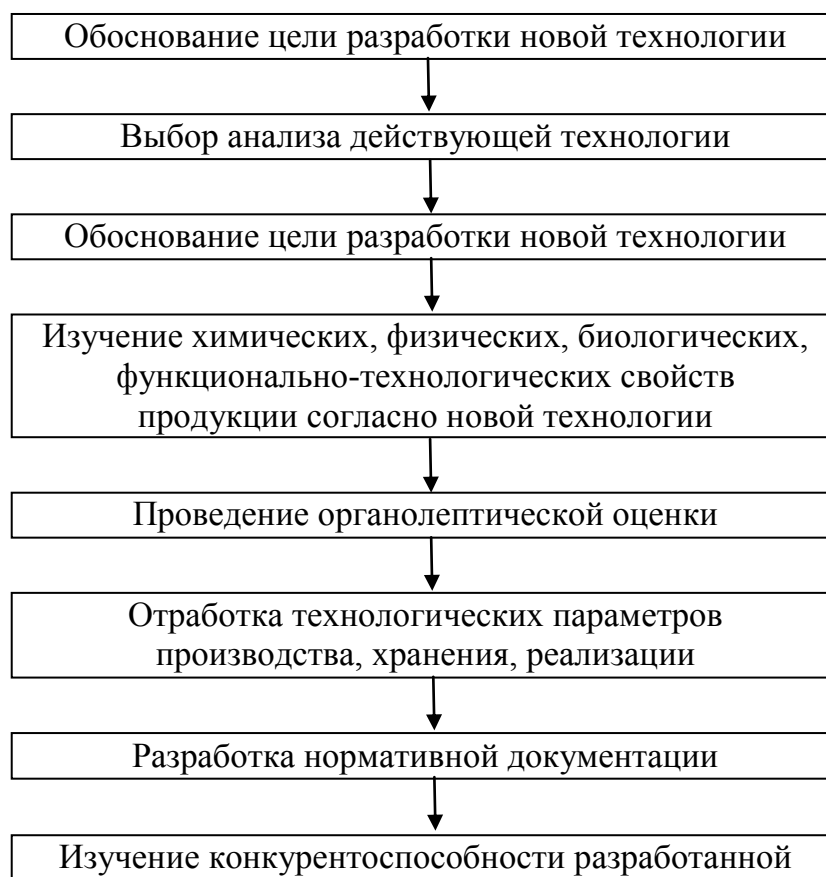


Рисунок 1 – Схема проведения разработки новой технологии



Важным моментом этого раздела является технологическая экспертиза процесса производства группы или одного блюда (изделия). Также должны быть приведены научное обоснование выбора рациональных способов и режимов технологической обработки сырья или полуфабрикатов на основе анализа физико-химических процессов, которые происходят на всех стадиях технологической обработки, обоснования условий образования цвета, вкуса, запаха, консистенции готовой продукции.

В работе должны быть приведены технологические схемы производства или обработки сырья и технологические карты на новые блюда или продукцию, анализ рисков и контрольных точек технологических процессов производства кулинарной продукции, аппаратное обеспечение процессов, управление технологическими процессами и качеством готовой продукции.

Разрабатывается нормативная документация на новые технологии и продукцию. Технологическая экспертиза процесса или производства блюд осуществляется по всему ходу технологического процесса производства блюда (изделия) по схеме, которая приведена в таблице 2.

Таблица 1 – Технологическая экспертиза блюда (изделия)

| Операция            | Режим                                                                                | Физико-химические процессы, которые происходят при обработке                                                                        | Сущность и назначения процесса                                           |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1. Кости говяжьи:   |                                                                                      |                                                                                                                                     |                                                                          |
| мытьё               | Вода<br>$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$<br>3...5 мин.                              |                                                                                                                                     | уменьшение микробияльного загрязнения                                    |
| измельчение, разруб | на части,<br>5...7 см                                                                |                                                                                                                                     | улучшение условий технологической обработки                              |
| обжаривание         | $t = 160 \dots 180^{\circ}\text{C}$<br>20...40 мин.                                  | вытапливание жира, реакции карамелизации, меланоидинообразование                                                                    | улучшение вкусовых свойств, удаление излишков жира                       |
| варка               | $t = 98-100^{\circ}\text{C}$ ,<br>180...300 мин.,<br>вода - 1,25 л<br>на 1 кг костей | экстракция растворимых веществ костей (азотистых, безазотистых, витаминов, минеральных веществ), частичный переход глютина в бульон | получение бульона, образование глютина с осеина костей и мышечных тканей |
| 2. ....             |                                                                                      |                                                                                                                                     |                                                                          |

#### 4. Разработка нормативной документации

Обязательным элементом курсовой работы является разработка технологических карт на блюда и изделия (не менее трех).

Каждая карта содержит наименование блюда или изделия и указание условного предприятия-производителя (разработчика этого документа).

В технологической карте указывают массу брутто и нетто сырья и его соответствие сертификату соответствия и свидетельству о качестве, или нормы закладки и выхода полуфабрикатов и готового изделия на 1, 10 и более порций.

После рецептуры в картах содержится описание технологического процесса, режимов механической и тепловой обработки, которые обеспечивают безопасность продукции. Могут быть предоставлены рекомендации относительно особенностей оформления, правил подачи, требования к реализации, срокам хранения.

Характеристика готового блюда предусматривает описание вида, цвета, консистенции, запаха и вкуса. Безопасность блюда (изделия) определяют по микробиологическим показателям для данного вида продукции, которые нормируются. Физико-химические показатели готового блюда (изделия) содержат информацию о содержании белков, жиров, углеводов и энергетическую ценность блюда (изделия).

Каждая технологическая карта имеет номер и является нормативным документом. По каждому блюду, на которые разработаны технологические карты (не менее 3-х), разрабатывается технологическая схема изготовления изделия или блюда с указанием основных параметров технологического процесса.

Образец оформления технологических карт на фирменное блюдо и мучное кондитерское изделие и технологическая схема приведены в приложениях Д, Е, Ж.

Пример расчета пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) представлен в приложении З, И

Одним из самых важных направлений в выполнении работы является анализ пищевой ценности готовых блюд (изделий) и рекомендации по возможным направлениям их обогащения пищевыми нутриентами или снижение их калорийности, при этом обязательно надо указывать средства достижения поставленной цели. В этом разделе необходимо привести способы подачи блюд и изделий в предприятиях питания, а также условия и сроки их реализации и хранения.

## **5. Выводы и предложения**

Выводы и предложения должны быть представлены в конце работы. В них студент дает в сжатом виде обзор самых важных этапов работы и рекомендации относительно использования разработанной продукции, перспективы расширения ассортимента для разных категорий потребителей. После выводов приводится список использованных источников литературы.

## **6. Оформление курсовой работы**

Пояснительную записку к курсовой работе может быть написана или печатана на белых листах бумаги, формата А4 (210×297 мм).

Поля: левое, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 10 мм.

Каждый раздел начинается с новой страницы. По тексту допускаются только общепринятые сокращения слов, например – м, г, кг и т.п.

Набор текста курсовой работы выполняют через полтора интервала, из расчета не более 40 строк на странице. Все линии, буквы, цифры и знаки должны быть одинакового цвета по тексту записки.

Титульный лист выполняется на отдельном листе и закрепляется в скоросшиватель, оформляется согласно образцу (Приложение Б), за титульным листом размещается задание на курсовую работу, далее – план работы и ее содержание. Оформленную работу студент сдает на проверку руководителю и в случае положительной рекомендации может быть допущен к защите курсовой работы.

Заголовки разделов пишутся с прописной буквы и размещаются симметрично тексту, могут быть выделены жирным шрифтом. Точку в конце заголовка не ставят. Когда заголовок имеет два предложения, их разделяют точкой. Расстояние заголовка от последовательного текста должно быть 12-15 мм. Нумерация страниц курсовой работы проставляется арабскими цифрами, по всему тексту работы, в правом нижнем углу без точки. Таблицы необходимо размещать по тексту работы или на новой странице с ссылкой на нее. Слово «таблица» пишут симметрично тексту над самой таблицей, указывают номер, а дальше – заголовок с прописной буквы (таблица 2). Например:

Таблица 2 – Состав основных ингредиентов в рационах питания населения (в % от суточной калорийности)

| Пищевые ингредиенты | Фактическое потребление |         | Рекомендованные величины |
|---------------------|-------------------------|---------|--------------------------|
|                     | мужчины                 | женщины |                          |
| 1                   | 2                       | 3       | 4                        |
| Белки               | 14,7                    | 14,3    | 10-20                    |
|                     |                         |         |                          |

В таблицах обязательно указываются единицы измерения, нумеруют таблицы в пределах раздела: 1.1, 2.1, 3.1 и так далее.

Графики, рисунки располагают непосредственно после текста, где они упоминаются впервые. Все иллюстрированные материалы нумеруются в порядке их расположения, надписи производят под иллюстрацией.

## 7. Графическая часть курсовой работы и приложения

Графическая часть курсовой работы представляет собой технологическую схему приготовления блюда, кулинарного или кондитерского изделия, включенного в ассортимент кулинарной продукции предприятия. Схема должна быть выполнена на одном стандартном листе. Отдельные технологические операции в схеме указываются в глагольной форме («Перебрать», «Промыть» и т.д.) и нумеруются, справа сверху вниз, одним и тем же операциям присваивается одинаковый порядковый номер.

Образец оформления технологических схем приведен в приложениях К.

Объем графической части курсовой работы научно-исследовательского характера определяется преподавателем-руководителем курсовой работы.

Приложения представляются в курсовой работе в соответствии с содержанием работы и обозначаются прописными буквами русского алфавита, за исключением букв Ё, Й, Ь, Ъ.

В приложениях предоставляют материал, который выполняет вспомогательные функции, усиливает содержание раздела либо является образцом при выполнении разделов работы.

#### **8. Представление работы на кафедру, ее презентация и защита**

Подготовленную курсовую работу студент сдает на кафедру пищевых технологий и оборудования для рецензирования руководителем. Защита происходит согласно распоряжения по кафедре о составе комиссии по защите с указанием сроков и места защиты. В состав комиссии входят руководители курсовых работ и преподаватели кафедры. Студент должен подготовить доклад по основному содержанию работы на протяжении 5-7 минут, презентацию для иллюстрации доклада. В докладе должны быть отображены существенные результаты проведенного эксперимента, их анализ, выводы и предложения.

По завершению доклада студент отвечает на вопросы членов комиссии.

Оценка за курсовую работу выставляется в ведомости и зачетной книжке студента.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

#### **Основной список**

1. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Госстандарт России. 1995.
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. М.: Госстандарт России. 1994. - 12 с.
3. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий. - М.: Госстандарт России. 1995. 21 с.
4. Единая система технологической документации. СТ. СЭВ 875-78 3.1001-81. Общие положения. - М.: Издательство стандартов, 1981.
5. Культура питания: Энциклопедический справочник / Под ред. И.А. Чаховского. - Минск, 1993. - 544 с.
6. Радченко Л.Ф. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания. – Д.: Феникс, 2001. – 200с.
7. Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. - М.: Высшая школа, 1989. - 186 с.
8. Санитария и гигиена на предприятиях отрасли. Шленская Т.В., Журавко Е.В. – М.: Колосс, 2004. – 184с.
9. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
10. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Экономика, 2000. 139—165.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2001. – 718 с.

12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2001. – 296 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Ч.6. – М.: «Хлебпродинформ». 2002. – 630с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: Экономика, 2001.
15. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колосс, 2000. 416 с.
16. Справочник работника общественного питания./ Под редакцией В.П. Голубева. – М.: Дели принт, 2002 – 590 с.
17. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. - М.: Изд-во Всесоюзн. заочного политех. ин-та, 1990. - 143 с.
18. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учеб. Пособ. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с..
19. Химический состав пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984. - 328 с.
20. Химический состав российских продуктов питания. – М.: Дели принт, 2002. – 235 с.

#### **Дополнительный список**

1. Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004. – 136с.
2. Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004. – 424 с.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература. 2002.
4. Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Эконов, 2003.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия./ Под редакцией. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2000, - 720с.
6. Сорокина Л.И., Александрова В.Г. и др. Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. – М.: Ресторанные ведомости, 2003. – 312с.

### Примерная тематика курсовых работ

Направление «Рациональное использование и новые технологии блюд и изделий из растительного сырья»

1. Характеристика современных направлений использования овощей для блюд и изделий.
2. Разработка ассортимента и усовершенствование технологии кулинарной продукции из малораспространенных овощей (топинамбур, кольраби, десертные овощи, брокколи, цветная капуста, тыква и прочие) и дикорастущего сырья.
3. Современные аспекты использования клубнеплодов в предприятиях питания (или капустных овощей, корнеплодов и т.п.).
4. Усовершенствование технологии и распространение ассортимента изделий для быстрозамороженной продукции (на примере Bonduelle и т.п.).
5. Функциональные продукты питания с использованием растительного сырья.

Направление «Новое в производстве продукции из гидробионтов и субпродуктов»

1. Классические и современные технологии изготовления блюд из чешуйчатой (безчешуйчатой, осетровой) рыбы.
2. Промышленные технологии переработки морепродуктов (ракообразные, моллюски, иглокожие, водоросли и другие) и использование их в питании человека.
3. Современные направления использования гидробионтов для холодных и горячих закусок.
4. Анализ особенностей технологии изготовления блюд из мяса рыбы в кухнях народов мира.
5. Производство рыбной или мясной рубленой массы и технология кулинарной продукции из нее.
6. Инновационные технологии производства мясных блюд.
7. Технологические аспекты переработки мяса сельскохозяйственных птиц.
8. Особенности кулинарной обработки, ассортимент блюд из мяса диких животных.
9. Особенности кулинарной обработки пернатой дичи, пути улучшения качества блюд из нее.
10. Обоснование процесса изготовления фаршированных птицы и рыбы с повышенной пищевой ценностью.
11. Современные технологии производства мясных рубленых полуфабрикатов и пути улучшения их качества.
12. Современные тенденции в технологии блюд быстрого приготовления.

Направление «Сладкие блюда и напитки»

1. Технология холодных (горячих), сладких блюд с использованием пищевых добавок.
2. Разработка технологии сладких блюд с пониженной калорийностью.
3. Анализ современного ассортимента и разработка технологии холодных (горячих) сладких блюд.
4. Современный ассортимент и технология холодных (горячих) напитков.

### Направление «Изготовление изделий из муки»

- 1.Современные направления разработки технологий производства изделий из дрожжевого теста
- 2.Характеристика технологии мучных изделий из пресного теста (бисквитного, слоеного, заварного, песочного) и усовершенствование ассортимента изделий из них.
- 3.Анализ современной технологии централизованного производства полуфабрикатов из муки.
- 4.Современные направления разработки технологии производства отделочных полуфабрикатов.
- 5.Разработка новейших технологий изделий из муки для быстрозамороженной продукции.
- 6.Технологии мучных блюд и изделий для специального питания

### Направление «Этнографическое исследование кулинарного искусства разных народов мира»

- 1.Анализ ассортимента и современные технологии холодных закусок в кухнях народа мира.
- 2.Анализ ассортимента и современные технологии горячих закусок в кухнях народов мира
- 3.Анализ ассортимента и современные технологии блюд из рыбы в кухнях народов мира
- 4.Анализ ассортимента и современные технологии блюд из субпродуктов в кухнях народов мира
- 5.Анализ ассортимента и современные технологии блюд из мяса дичи в кухнях народов мира
- 6.Анализ ассортимента и современные технологии сладких блюд в кухнях народов мира

### Направление «Разработка ассортимента и технология блюд для различных форм обслуживания»

1. Разработка ассортимента и технология блюд из субпродуктов (птицы, гидробионтов, овощей) для фуршетов.
2. Разработка ассортимента и технология сладких блюд для разных видов банкетов.
3. Разработка ассортимента и технология блюд из субпродуктов (птицы, гидробионтов, овощей) для банкетов.
4. Разработка ассортимента блюд и изделий для кейтеринга.

### Направление «Принципы лечебного питания и характеристика диет»

1. Особенности технологии и ассортимента блюд из разных видов сырья для лечебного питания.
2. Анализ ассортимента и технологии блюд при заболеваниях органов пищеварения, печени, сердечно-сосудистой системы и прочие.
3. Обоснование ассортимента и технологии блюд в питании людей преклонного возраста.
4. Анализ ассортимента и технологии вегетарианских блюд.
5. Анализ особенностей технологии блюд и изделий при нетрадиционных видах питания.

## Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

### КУРСОВАЯ РОБОТА

по дисциплине: «Технология продукции общественного питания»

на тему: «\_\_\_\_\_»

Выполнила: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

студентка \_\_ курса, группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
Руководитель: \_\_\_\_\_  
(научное звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Работа сдана на кафедру:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Работа защищена с оценкой: \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Севастополь  
2018



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт \_\_\_\_\_ Политехнический институт \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_ Пищевые технологии и оборудование \_\_\_\_\_

Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания \_\_\_\_\_

(код и название)

Курс \_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

студенту: \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема проекта \_\_\_\_\_

2. Сроки сдачи студентом законченной проекта \_\_\_\_\_

3. Исходные данные \_\_\_\_\_

4. Содержание курсового проекта

1. Обзор литературных данных

1.1. Товароведная характеристика и функционально-технологические свойства сырья

1.2. Значение в питании

1.3. Физико-химические процессы, происходящие с продуктами при технологической обработке

1.4. Требования к качеству и хранению

1.5. Ассортимент и технология приготовления блюд

1.6. Анализ ассортимента аналогичной продукции в действующих предприятиях общественного питания

2. Практическая часть

2.1. Кулинарная обработка сырья и подготовка полуфабрикатов

2.2. Технологическая экспертиза производства одного блюда

2.3. Требования к качеству готовой продукции.

2.4. Точки риска при производстве одного блюда (изделия)

Выводы и предложения

Список литературных источников

Приложение

## КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

[illegible]

5. Студент \_\_\_\_\_

(подпись, дата)

(Φ.И.О.)

6. Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

7. Руководитель работы \_\_\_\_\_

(подпись, дата)

(должность, Ф.И.О.)

### Оформление списка использованных источников и литературы

Список использованных источников и литературы охватывает все издания, которыми пользовался студент при написании курсовой работы (официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, методические, производственные и другие виды изданий, включая электронные и ресурсы интернет).

Список использованных источников и литературы оформляется в соответствии с требованиями:

- ✓ ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления»;
- ✓ ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов: общие требования и правила составления»;
- ✓ ГОСТ 7.80-2000 «Библиографическая запись. Заголовок: общие требования и правила составления»;

В курсовой работе рекомендуется располагать список литературы и источников в следующей последовательности:

- ✓ источники (законы, постановления правительства РФ, государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические условия, нормы, правила, инструкции, сборники рецептур);
- ✓ литература (по алфавиту фамилий авторов, а издания без индивидуального автора – по алфавиту заглавий);
- ✓ периодическая печать (выделяется только в тех случаях, когда в работе использовались целиком комплекты изданий журналов, газет);
- ✓ справочные и информационные издания (справочники, каталоги оборудования и др.);
- ✓ электронные ресурсы;
- ✓ ресурсы Интернет.

Список должен быть пронумерован, каждый источник должен начинаться с абзацного отступа.

На каждый источник оформляется библиографическое описание.

Примеры оформления библиографического описания источников и литературы:

#### **Законодательные материалы**

*под заголовком*

Российская Федерация. Государственная Дума. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая и третья: по состоянию на 1 февр. 2005 г. : офиц. текст / М-во юстиции Рос. Федерации. - М.: Юрайт, 2005. - 480 с. - (Правовая б-ка).

*под заглавием*

О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ (ред. 30 декабря 2006 г.)//Собрание законодательства Российской Федерации. - 2000. - № 2. - Ст. 150.

#### **ГОСТы**

ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления. — Введ. 2004-07-01. — М. : Изд-во стандартов, 2004. — 105 с. — (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. - Утв. Ком. РФ по торговле 1 марта 1995 г. - М. [б.и.], 1995. - 18 с.

### **Монографии**

*один автор*

Голованов О.М. / Дипломное проектирование предприятий общественного питания (холодильная, санитарно-техническая, электротехническая части) : учеб. пособие / под ред. Г.Г. Дубцова. — М. : МГУПП, 2004. — 171 с.

*два автора:*

Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2007. 204 с. : ил.

*три автора:*

Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд. — М. : Академия, 2006. — 240 с.

*четыре и более авторов:*

Технология производства продукции общественного питания [Текст]: учебник для студентов, обуч. по спец. 1011 «Технология и орг. обществ. питания» / В.С. Баранов [и др.]. - М.: Экономика, 1986. - 400 с.

*2 под заглавием*

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин и В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи, 2007. - 276 с.

Технология продукции общественного питания: учебник: в 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. — М.: Мир, 2004. - 351 с - (учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

*Промышленные каталоги*

Технологический каталог для проектирования объектов общественного питания 2006-2007: каталог : ООО «Сухаревка». - 203 с.

### **Составные части документов**

Правила учета электрической энергии : (сб. основных норматив.-техн. док., действующих в обл. учета электроэнергии). - М. : Госэнергонадзор России : Энергосервис, 2002. — 366 с.

Методические рекомендации по разработке норм естественной убыли : (Обществ. питание. Справ. руководителя). — М.: 2007, — С. 267-269.

*Статья из журнала*

Кондратова И.Г. Основы управленческого учета [Текст] / Современное управление. — 2000. — № 4. — С. 97-106.

При использовании интернет информации указывают адрес веб-страницы с ссылкой на данный документ

*Пример:* <http://www.zvezdy.ru/service/bar/seria/>

## Приложение Д

### Форма технологической карты на (фирменное) кулинарное блюдо

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Главный государственный санитарный врач

Руководитель

(название административной территории)

(название предприятия)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

"\_\_" \_\_\_\_ 20\_\_ г. М.П.

"\_\_" \_\_\_\_ 20\_\_ г. М.П.

### Технологическая карта № на (фирменное) кулинарное блюдо

« \_\_\_\_\_ »

| №<br>п/п             | Наименование сырья | Расход сырья на<br>1 порц., г |       | Требования к<br>качеству сырья  |
|----------------------|--------------------|-------------------------------|-------|---------------------------------|
|                      |                    | Брутто                        | Нетто |                                 |
| 1.                   |                    |                               |       | Соответствует<br>требованиям НД |
| 2.                   |                    |                               |       |                                 |
| 3.                   |                    |                               |       |                                 |
| 4.                   |                    |                               |       |                                 |
| 5.                   |                    |                               |       |                                 |
| 6.                   |                    |                               |       |                                 |
| 7.                   |                    |                               |       |                                 |
| 8.                   |                    |                               |       |                                 |
| 9.                   |                    |                               |       |                                 |
| 10.                  |                    |                               |       |                                 |
|                      | Масса н/ф          |                               |       |                                 |
|                      |                    |                               |       |                                 |
| Масса готового блюда |                    |                               |       |                                 |

### Технология приготовления

---



---



---



---

### Характеристика готового блюда

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Физико-химические показатели \_\_\_\_\_

Микробиологические показатели \_\_\_\_\_

Инженер-технолог предприятия

(подпись)

(Ф.И.О.)

## Приложение Е

## Форма технологической карты на (фирменное) кулинарное изделие

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Главный государственный санитарный врач

Руководитель \_\_\_\_\_

(название административной территории)

(название предприятия)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

М.П.  
20 г.

М.П.  
20 г.

Технологическая карта №  
на (фирменное) кулинарное изделие

« »

| №<br>п/п | Наименование сырья     | Расход сырья на<br>100 шт., г |       | Требования к<br>качеству сырья |
|----------|------------------------|-------------------------------|-------|--------------------------------|
|          |                        | Брутто                        | Нетто |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          |                        |                               |       |                                |
|          | Масса полуфабриката    |                               |       |                                |
|          | Масса готового изделия |                               |       |                                |

## Технология приготовления

---

---

---

## Характеристика готового изделия

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Физико-химические показатели

Микробиологические показатели \_\_\_\_\_

---

Инженер-технолог предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

## Приложение Ж

### Форма технологической карты на (фирменное) кондитерское изделие

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Главный государственный санитарный врач

Руководитель

\_\_\_\_\_

(название административной территории)

\_\_\_\_\_

(название предприятия)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

"\_\_" \_\_\_\_ 20\_\_ г. М.П.

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

"\_\_" \_\_\_\_ 20\_\_ г. М.П.

### Технологическая карта № на (фирменное) кондитерское изделие

« \_\_\_\_\_ »

| №<br>п/п | Наименование<br>сырья и п/ф                       | Массовая<br>доля<br>сухих<br>веществ | Расход сырья (в г.) на 100 шт.<br>готового изделия массой _____, или<br>на 10 шт. изделий массой _____ |      |            | Всего сырья, г |                      |
|----------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------------|----------------------|
|          |                                                   |                                      | полуфабрикат                                                                                           | крем | оформление | в<br>натуре    | в сухих<br>веществах |
|          |                                                   |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |
|          | Всего сырья                                       |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |
|          |                                                   |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |
|          |                                                   |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |
|          |                                                   |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |
|          | Выход<br>полуфабрикатов<br>в готовой<br>продукции |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |
|          | Выход готового<br>изделия                         |                                      |                                                                                                        |      |            |                |                      |

### Технология приготовления

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Характеристика готового изделия

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Физико-химические показатели \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Микробиологические показатели \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Инженер-технолог предприятия

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

### Расчет пищевой ценности новых и фирменных блюд (изделий)

Пищевая ценность блюда (изделия) определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части продукта (сырья).

Определяют расчетным путем количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графике «нетто»). При расчете энергетической ценности блюда (изделия) количество пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты: белки – 4; жиры – 9; углеводы – 4; сахар – 3,8; крахмал – 4,1; органические кислоты – 3,0; результат выражают в килокалориях (ккал/г).

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают потери при тепловой обработке (приложение №5).

*Пример.* Расчет пищевой ценности сырников из творога (рецептура № 492, 1 вар. Сборника рецептов 2002 г. издания).

| Наименование сырья                                     | Масса<br>нетто,<br>г | Содержание основных пищевых веществ |       |      |       |          |       |         |   |
|--------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------|------|-------|----------|-------|---------|---|
|                                                        |                      | белки                               |       | жиры |       | углеводы |       | крахмал |   |
|                                                        |                      | %                                   | г     | %    | г     | %        | г     | %       | г |
| Творог (п/ж)                                           | 135                  | 16,7                                | 22,55 | 9,0  | 12,15 | 2,0      | 2,7   | -       |   |
| Мука пшеничная<br>(1 сорт)                             | 20                   | 10,6                                | 2,12  | 1,3  | 0,26  | 0,5      | 0,1   | 67,1    |   |
| Яйца                                                   | 5                    | 12,7                                | 0,64  | 11,5 | 0,58  | -        | -     | -       |   |
| Сахар<br><i>Масса полуфабрикатов</i>                   | 15<br>170            | -                                   | -     | -    | -     | 99,8     | 14,97 | -       |   |
| Маргарин столовый<br><i>Масса готовых<br/>сырников</i> | 5<br>150             | 0,3                                 | 0,02  | 82,0 | 4,1   | -        | -     | -       | - |



## Приложение И

### Расчет энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий)

*Пример.* Расчет энергетической ценности сырников из творога (рецептура № 492, 1 вар. Сборника рецептов 2002 г. издания).

| Наименование сырья                               | Масса нетто | Содержание основных пищевых веществ |       |                            |
|--------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|-------|----------------------------|
|                                                  |             | белки                               | жиры  | углеводы (сахар + крахмал) |
| В полуфабрикате до тепловой обработки,<br>г<br>% | 170         | 25,33                               | 17,09 | 31,1 (17,68+13,42)         |
|                                                  | 100         | 14,89                               | 7,64  | 18,29 (10,4+7,89)          |
| Сохранность после тепловой обработки, %          |             | 96                                  | 88    | 91                         |
| В обжаренных сырниках,<br>г<br>%                 | 150         |                                     | 15,04 | 28,3                       |
|                                                  | 100         |                                     | 10,03 | 16,64                      |

Энергетическая ценность:

$150\text{г} = 23,81 \cdot 4 + 15,04 \cdot 9 + 28,3 \cdot 4 = 95,24 + 135,36 + 113,2 = 343,8 \approx 344 \text{ ккал.}$

$100\text{г} = 15,87 \cdot 4 + 10,03 \cdot 9 + 16,64 \cdot 4 = 63,48 + 90,27 + 66,56 = 220,31 \approx 220 \text{ ккал.}$

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». Расчеты свести в таблицу:

Таблица. Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда \_\_\_\_\_

| № | Наименование продуктов | Количество продуктов, г | Количество белков |              | Количество жиров |              | Количество углеводов |              | Энергетическая ценность, ккал |
|---|------------------------|-------------------------|-------------------|--------------|------------------|--------------|----------------------|--------------|-------------------------------|
|   |                        |                         | в 100, г          | расчетное, г | в 100, г         | расчетное, г | в 100, г             | расчетное, г |                               |
|   |                        |                         |                   |              |                  |              |                      |              |                               |
|   |                        |                         |                   |              |                  |              |                      |              |                               |
|   | <b>Итого:</b>          |                         |                   |              |                  |              |                      |              |                               |

## Приложение К

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

2. Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

4. Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.

5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.

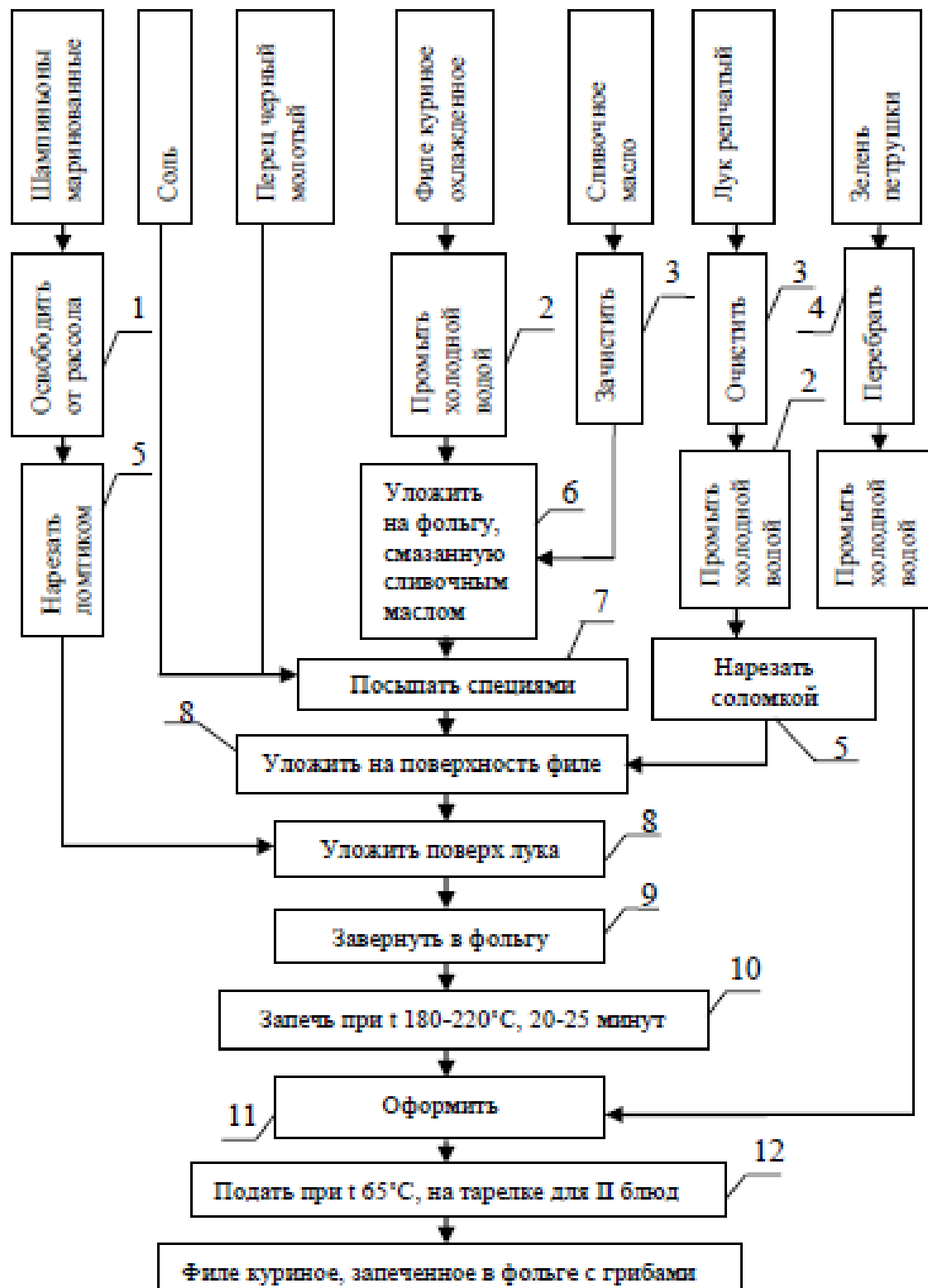
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема

Технологическая схема приготовления блюда  
«Филе куриное, запеченное в фольге с грибами»



## Продолжение приложения К

**Таблица операционного действия к технологической схеме приготовления блюда «Филе куриное, запеченное в фольге с грибами»**

| Обозначение позиции | Наименование операций   | Кол-во операций | Примечание                                        |
|---------------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------------------------|
| 1                   | Освобождение от рассола | 1               | Ванна моечная, стол производственный, горячий цех |
| 2                   | Промывание              | 3               | Ванна моечная, мясной цех, овощной цех            |
| 3                   | Очищение                | 1               | Ванна моечная, овощной цех, горячий цех           |
| 4                   | Перебирание             | 1               | Стол производственный, овощной цех                |
| 5                   | Нарезка                 | 2               | Стол производственный, ножи, доски, горячий цех   |
| 6                   | Укладывание на фольгу   | 1               | Стол производственный, горячий цех                |
| 7                   | Посыпание специями      | 1               | Стол производственный, горячий цех                |
| 8                   | Выкладывание продуктов  | 4               | Стол производственный, горячий цех                |
| 9                   | Заворачивание в фольгу  | 1               | Стол производственный, горячий цех                |
| 10                  | Запекание               | 1               | Пароконвектомат, горячий цех                      |
| 11                  | Оформление              | 1               | Раздаточная, стол производственный                |
| 12                  | Подача                  | 1               | Раздаточная, тарелка и приборы для вторых блюд.   |

*Издается в авторской редакции*

Изд. № 126/18. Объем 1,75 п.л.  
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»