

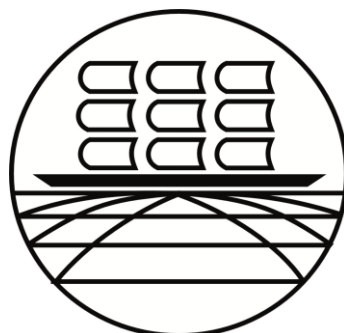
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»  
структурное подразделение

«Мурманский морской рыбопромышленный колледж им. И.И. Месяцева»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»  
И.В. Артеменко  
(подпись)  
«31» августа 2019 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА) ОБУЧАЮЩИМИСЯ**

профессионального модуля: ПМ. 03 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной горячей кулинарной продукции программы подготовки  
специалистов среднего звена (ППССЗ)

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск  
2019 г

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссией преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК

\_\_\_\_\_  
Обносов В.А.  
Протокол от «29» мая 2019

**Разработано**

на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденного  
приказом Министерства образования и науки  
РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения  
промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты  
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного  
рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО  
«МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский  
строительный колледж имени Н.Е. Момота"







## **Введение**

### **Курсовая работа**

**Курсовая работа (проект) по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 28.08.2018г.

**1.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта)** - курсовая работа (проект) отражает степень усвоения и закрепления полученных знаний у студентов, умение самостоятельно работать со специальной литературой и творчески мыслить, проводить анализ полученных навыков в ходе изучения профессионального модуля и применять их на практике. Курсовое проектирование выполняется по окончании теоретической части курса или раздела курса, обеспечивающего наличие знаний, достаточных для выполнения курсового проекта по данному модулю.

Проверка, составление письменного отзыва, прием курсовой работы (проекта) и организация его защиты осуществляется руководителем курсовой работы (проекта) вне расписания учебных занятий. На выполнение этой работы отводится один час на каждую курсовую работу (проект).

Защита курсовой работы назначается руководителем при необходимости. Защита курсового проекта является обязательной.

Курсовая работа (проект) оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа (проект), выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы (проекта) на оценку не ниже «удовлетворительно».

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок для ее выполнения.

### **1.2 Требования к результатам освоения:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

З1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- 33 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- 34 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- 35 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 36 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 37 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- 38 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- 39 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 310 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 311 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 313 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 314 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 315 правила соусной композиции горячих соусов;
- 316 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 317 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 318 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 319 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 320 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 323 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 324 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 326 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 327 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 330 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

333 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

335 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

337 варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

338 методы организации производства и технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

339 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, бобов и макаронных изделий;

340 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;

341 организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;

342 ассортимент блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога;

343 ассортимент горячих напитков;

344 технологию приготовления горячих напитков.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 5.	Использовать информационно-	У1-У7.



	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	31-344. ПО1-ПО5.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-336. ПО1-ПО5.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1-У7. 31, 35, 37, 39, 310, 316, 317, 319-322, 324, 328, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1-У7. 31, 36, 37, 310, 313-316, 320, 321, 323-325, 330-332, 334-336. ПО1-ПО5.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1-У7. 31-35, 39, 311, 312, 316, 319, 320, 323-325, 328, 329, 331-333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1-У7. 31, 38, 310, 316, 318-321, 323-328, 330, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ДПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	У1,У4, У6. 337-39. ПО3-ПО5.
ДПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.	У1,У2,У4. 340-342. ПО3-ПО5.
ДПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.	У1,У2,У5-У7. 343, 344. ПО3, ПО4.

### Примерный перечень курсовых работ (проектов)

№ п/п	Задание к выполнению
1	Технология приготовления горячих блюд из картофеля и корнеплодов.
2	Технология приготовления горячих блюд из грибов кухни народов Крайнего Севера.
3	Технология приготовления пюреобразных супов.
4	Технология приготовления сложных горячих блюд из запечённых овощей.
5	Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей.
6	Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей.
7	Технология приготовления сложных горячих блюд из протёртых овощей комбинированных с другими ингредиентами.
8	Технология приготовления сложных горячих блюд из двустворчатых моллюсков и иглокожих.
9	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
10	Технология приготовления блюд из рыбы кухни народов Крайнего Севера.
11	Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы.
12	Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы и морепродуктов.
13	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.
14	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы.
15	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса в кухне народов Крайнего Севера.
16	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.
17	Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса.
18	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.
19	Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы, приготовленной целыми тушками.
20	Технология приготовления сложных горячих блюд из филе птицы и дичи.
21	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы. Варианты комбинирования с другими ингредиентами.
22	Технология приготовления горячих заправочных супов.
23	Технология приготовления сложных соусов.
24	Технология приготовления национальных супов.
25	Технология приготовления национальных блюд из рыбы.
26	Технология приготовления национальных блюд из птицы.
27	Технология приготовления национальных блюд из мяса.
28	Технология приготовления национальных блюд из субпродуктов.
29	Технология приготовления национальных блюд из морепродуктов.
30	Технология приготовления национальных блюд из овощей.

Тематика курсовых работ (проектов) разрабатывается преподавателями колледжа, рассматривается и принимается соответствующими методическими комиссиями (объединениями), утверждается заместителем начальника колледжа, курирующим учебную работу колледжа.

Темы курсовых работ (проектов) должны соответствовать рекомендуемой примерной тематике курсовых работ (проектов) в примерных и рабочих программах учебных дисциплин.

Тема курсовой работы (проекта) может быть предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности. В отдельных случаях допускается выполнение курсовой работы (проекта) по одной теме группой студентов.

Тема курсовой работы (проекта) может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики студента.

Курсовая работа (проект) может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы, если видом итоговой государственной аттестации, определяемым в соответствии с Государственными требованиями по данной специальности, является выпускная квалификационная работа.

Преподаватели колледжа разрабатывают методические рекомендации (указания) по выполнению курсовой работы (проекта) по конкретной дисциплине. Они должны быть рассмотрены на заседании соответствующей методической комиссии (объединения) и утверждены зам. начальника колледжа.

Общие результаты выполнения курсовых работ (проектов) и их анализ рассматриваются на заседаниях соответствующих методических комиссий (объединений). При необходимости может быть разработан план мероприятий по устранению недостатков и повышению качества выполнения курсовых работ (проектов).

Технические задания на курсовое проектирование составляются преподавателем, ведущим курсовое проектирование, рассматриваются на заседании цикловой комиссии (методического объединения), утверждаются председателем цикловой комиссии (методического объединения) и выдаются учащимся независимо от текущей оценки по дисциплине не позднее, чем за полтора месяца до срока сдачи курсовой работы (проекта). Тематика курсового проектирования должна быть актуальной, иметь практическую значимость.

Задание на курсовое проектирование должно быть индивидуальным и разнообразным по содержанию, но примерно одинаковым по степени сложности поставленных перед учащимися задач.

### **Требования к структуре и содержанию курсовой работы (проекта)**

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста или 20-25 страниц рукописного текста.

Интервал - полуторный

Цвет шрифта должен быть черным

Шрифт – Times New Roman, кегль 14.

Размеры полей: левое – 25 мм; правое – 10 мм; верхнее и нижнее – 20 мм.

**По структуре курсовая работа практического характера состоит из следующих разделов:**

Введение

1. Составление технологической и нормативной документации
  - 1.1. Технологические карты
  - 1.2. Техничко-технологические карты
2. Характеристика основного вида пищевого сырья
3. Разработка технологической схемы на блюдо

- 3.1 Разработка технологической схемы на блюдо, изготавливаемое по ТТК
- 3.2 Аппаратурное оформление технологического процесса
- 4. Бракераж
- 5. Санитария и гигиена производства
- Заключение
- Список используемой литературы
- Приложения

## **Введение**

В разделе кратко излагаются задачи, стоящие перед отраслью применительно к теме курсового проекта. Дается краткая характеристика и анализ современного состояния общественного питания и основные задачи дальнейшего его развития. Указывается цель и задачи курсового проекта, актуальность темы.

## **1 Составление технологической и нормативной документации**

### **1.1 Технологические карты**

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них — соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами (ТК). Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептур.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготавливаемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда, учитывающие затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего.

В курсовой работе разрабатываются 2 технологические карты на блюда из Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Примерное оформление ТК смотрите в приложении А.

### **1.2 Техничко-технологические карты**

Техничко-технологичная карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания, согласно ГОСТ 31987-2012.

ТТК содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

Примерное оформление ТТК смотрите в приложении Б.

## **2 Характеристика пищевого сырья.**

Одной из основных задач, стоящих перед общественным питанием, является выпуск конкурентоспособной продукции высокого качества. Для выполнения этой задачи главную роль играет ассортимент продукции, ее качество и пищевая ценность.

В разделе приводится подробная характеристика основного вида сырья, входящего в блюдо, на которое разработана технико-технологическая карта: общий химический состав, аминокислотный и жирнокислотный состав, содержание макро- и микроэлементов, витаминов.

## **3 Разработка технологической схемы на блюдо**

Технологическая схема должна охватывать технологический процесс производства кулинарной продукции (из одного вида сырья или одной ассортиментной группы). При разработке схем необходимо учитывать способ промышленной обработки, термическое состояние, кондицию сырья, последовательность технологического процесса, количество операций, наименование операций.

### **3.1 Разработка технологической схемы на блюдо, изготавливаемое по ТТК**

Технологическая схема производства отдельных видов кулинарной продукции включает в себя оптимальную последовательность выполнения операций. Проектируемая технология должна обеспечить высокое качество продукции при минимальных отходах и потерях в производстве (приложение В).

### **3.2. Аппаратурное оформление технологического процесса**

Выбранная схема должна быть обеспечена оборудованием, позволяющим производить процесс в условиях максимальной механизации и автоматизации производства (приложение Г).

## **4 Бракераж**

Бракераж — оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям; определение сорта товара (изделия) по его качествам, а также отбор недоброкачественных товаров, изделий.

На 3 блюда, рассмотренные в курсовом проекте, составляется бракеражный журнал. Результаты представляются в виде таблицы 4.1.

Таблица 4.1 – Бракеражный журнал

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей			

## 5 Санитария и гигиена производства.

В разделе, на основании действующих в отрасли нормативных документов описываются основные требования санитарии, методы и средства поддержания санитарного режима на пищевом предприятии, в который входят: порядок мойки технологического оборудования, личная гигиена работающих, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производства. При написании этого раздела рекомендуется пользоваться СП 2.3.6.1079 -01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

### Заключение

В заключении подводятся итоги выполненной работы: разработка технологических карт, технико-технологических карт, технологической схемы изготовления блюда и т.д. Заключение должно содержать выводы и рекомендации относительно возможного практического применения работы.

### Список литературы

Приводится список использованных при работе над курсовым проектом источников. Список литературы оформляется по действующей нормативной документации. Рекомендуемая литература приведена в приложении Ж.

Все листы курсовой работы (проекта) кроме титульного листа должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц должна быть сквозной, номера страниц проставляются справа на нижнем поле документа. Титульный лист, отзыв, задание на курсовую работу (проект) не нумеруют. Титульный лист является первой страницей, содержание второй и т.д.

Текст пояснительной записки должен разделяться на разделы, подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами без точки после них. Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела и подраздела, разделенных точкой (1.1; 3.2 и т.д.). В конце номера не ставится точка. Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта должен состоять из номера раздела, подраздела и пункта, разделенных точками. В конце номера не ставится точка.

Названия разделов и подразделов должны иметь краткое наименование, соответствующее их содержанию. Текст заголовков разделов, подразделов и пунктов пишется с абзаца строчными буквами кроме первой – прописной. Подчеркивать заголовки и выделять их жирным шрифтом не допускается.

Пример оформления разделов, пунктов, подразделов

1. Пояснительная записка

1.1.

1.2.

1.3.

} Нумерация пунктов первого раздела курсового проекта

После названия раздела до текста должна быть пустая строка. Если между названием раздела и подраздела текста нет, то между ними не оставляется пустая строка. Подразделы должны начинаться на текущей странице. Перед названием подраздела и после названия оставляется пустая строка.

Структура курсовой работы (проекта):

№	Наименование	Сокращенное наименование раздела	Номер страницы	Примечание
1	2	3	4	5
1.	Титульный лист		1 (не ставится)	
2.	Отзыв на курсовую работу (проект)			
3.	Задание на выполнение курсовой работы (проекта)			
4.	Содержание		3	
5.	Введение	ПЗ	5	
6.	1 Составление технологической и нормативной документации			
2	1.1 Технологические карты			
3	1.2 Техничко-технологические карты			
4	6 Характеристика основного вида пищевого сырья			
5	7 Разработка технологической схемы на блюдо			
6	а. Разработка технологической схемы на блюдо, изготавливаемое по ТТК			
7	б. Аппаратурное оформление технологического процесса			
8	8 Бракераж			
9	9 Санитария и гигиена производства			
10	Заключение	З		
11	Список используемой литературы	ИЛ		
12	Приложения			

Оформление иллюстраций

а) Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

б) Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

в) Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами. Нумерация состоит из номера пункта и сквозной нумерации рисунка в разделе. Перед номером иллюстрации пишется слово «Рисунок» и его порядковый номер. (например, Рисунок 2.3 – Технологическая схема приготовления блюда, где 2 – номер раздела, 3 – номер рисунка в разделе).

г) Слово «Рисунок», номер и наименование рисунка помещают под рисунком посередине строки. К самим рисункам также применяется выравнивание посередине строки.

д) На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе, например, «... в соответствии с рисунком 2 ...».

е) Перед иллюстрацией и после ее наименования должно быть оставлено по одной свободной строке.

#### Оформление таблиц

а) Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзачного отступа, без точки в конце. Заголовок таблицы должен состоять из слова «Таблица», номера таблицы (состоящий из номера раздела и номера таблицы в разделе через точку) и через тире – названия таблицы. Пример оформления таблицы приведен ниже. Столбцы таблицы должны быть пронумерованы.

б) Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в работе, например, «В таблице 2.1 представлены ...».

в) Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Таблица 1.4 – Аминокислотный состав белка путассу

Показатель	Мышечная ткань, мг/100 г ткани
1	2
Белок, %	18,5
Вода, %	79,2
Незаменимые аминокислоты	7623
Заменимые аминокислоты	11218

г) Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица», номер и заголовок указывают один раз над первой частью таблицы. Над следующими частями справа указывается слово «Продолжение» и номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1.4». При переносе таблицы на другую страницу необходимо повторить нумерацию столбцов.

Таблица 1.4 – Аминокислотный состав белка путассу

Показатель	Мышечная ткань, мг/100 г ткани
1	2
Белок, %	18,5
Вода, %	79,2



1	2
Незаменимые аминокислоты	7623
Заменимые аминокислоты	11218

е) Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

ж) Таблицы слева, справа, сверху и снизу ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте (но не менее 10 кегля). Допускается применять одинарный междустрочный интервал. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

и) Перед названием таблицы и после нее должно быть оставлено по одной свободной строке.

#### Формулы и уравнения

а) Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку (выравнивание по центру). Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено по одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

б) Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить после слова «где» непосредственно под формулой с красной строки в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

в) Формулы следует нумеровать. Нумерация должны включать номер раздела и порядковый номер формулы в разделе, разделенных точкой. Нумерация проставляется в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например:

$$A=B+C, \quad (2.1)$$

где А – ...;

В – ...;

С – ...

г) Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1).

д) Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – «... в формуле (1.2) ...».

#### Оформление приложений

а) Приложения оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

б) Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

в) Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

г) Приложение должно иметь заголовок, который записывают с выравниванием посередине строки с прописной буквы отдельной строкой.

д) После слова «Приложение» следует заглавная буква кириллицы, начиная с А, Б, В и т.д., исключая Ё, З, Й, О, обозначающая его последовательность.

Примечание:

а) по завершении студентом курсовой работы (проекта) руководитель проекта подписывает ее и передает исполнителю вместе с отзывом, который должен включать:

- заключение о соответствии курсовой работы (проекта) заявленной теме;
- оценку качества выполняемой курсовой работы (проекта);
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы (проекта);
- оценку курсовой работы (проекта).

б) в разделе заключение последовательно излагаются теоретические и практические выводы и предложения, пишутся они тезисно (по пунктам) и должны отражать основные выводы по теории вопроса по проведенному анализу;

в) приложения выполняются в пояснительной записке, если они есть.

Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями, изложенными в Методических рекомендациях по оформлению курсовых работ (проектов). Методические рекомендации по оформлению курсовых работ (проектов) студентами Мурманского морского рыбопромышленного колледжа им. И.И.Месяцева разработаны в соответствии с:

- рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в учреждениях среднего профессионального образования (письмо Минобразования РФ от 05.04.99 г. № 16-52-55 ин /16-13);
- инструкцией по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) курсантами (студентами),
- действующим законодательством,
- с учетом требований ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам»; ГОСТ 2.106-96 «Текстовые документы»; ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Рекомендации являются нормативным документом, устанавливающим единые требования к оформлению документов, разрабатываемых при выполнении курсовой работы (проекта) студентами колледжа, исполнение требований рекомендаций является обязательным для студентов всех отделений колледжа.

ООО «Лакомка»

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией  
Румянцева А.В. Рецепт №237

## Технологическая карта №1

## На блюдо «Курица фаршированная (галантин)»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на 10 порций, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации
Курица	94	45		940	На обработанной тушке курицы делают надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку 2-3 раза, затем через протирочную машину в несколько приемов, добавляют яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают её, придают форму целой тушки, завертывают в пергамент, завязывают шпагатом и варят 1-1,5ч. Охлаждают. Кладут под пресс и отправляют в холодильник. При отпуске нарезают на порции по 1-2 куска, гарнируют, соус – отдельно. Блюдо подают на закусочной тарелке. Температура подачи блюда не выше 14°С. Срок годности блюда при температуре от минус 2 до плюс 2 градусов в течение 24 часов.
Свинина	27	23		270	
Шпик	9	9		90	
Яйца	1/4шт	10		2,5 шт	
Фисташки	16	8		160	
Молоко	35	35		350	
Мускатный орех	0,1	0,1		1	
Перец молотый	0,01	0,01		0,1	
Масса полуфабриката			129	1290	
Выход	-	-	150	1500	
Информация о пищевой ценности: белки- 12,5 г, жиры - 27,6 г, углеводы - 7,1 г, калорийность - 325,3 кКал/1360 кДж.					

Подписи:

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_

### СУФЛЕ АРКТИЧЕСКОЕ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Суфле Арктическое", вырабатываемое и реализуемое в столовой МГТУ.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления суфле, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Треска* (замороженная)	137	100
Лук репчатый	12	10
Сливки 33 %	50	50
Хлеб пшеничный	30	30
Яйцо	1 шт.	40
<b>Масса полуфабриката</b>	-	230
Масло растительное	3	3
<b>Масса готового суфле</b>	-	210
Соус:		
Креветки варено-мороженые неразделанные (целые)	83	20**
Сливки 10 %	22	22
Сыр Hochland	10	10

<b>Масса готового соуса</b>		50
Гарнир:		
Рис (смесь золотистого и дикого риса)	56	54
Вода		113
<b>Масса отварного риса</b>	-	150
Помидоры черри	32	32
Кунжут	3	3
Лук зеленый	4	3
Сухари панировочные	2	2
Креветки варено-мороженые неразделанные (целые)	41	10**
<b>Выход блюда с соусом и гарниром</b>		210/50/200

\* Нормы закладки даны на треску потрошеную обезглавленную

\*\* Масса вареных креветок (мякоть)

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2002 г. под редакцией Румянцева, издательство «Дело и сервис»).

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Добавляют черствый пшеничный хлеб, замоченный в сливках, желток яйца, репчатый лук и измельчают второй раз. В рыбную массу добавляют соль, перец черный молотый, перемешивают и выбивают. Белок яйца взбивают, вводят в массу, осторожно перемешивая. Массу укладывают в смазанные маслом формы и запекают в жарочном шкафу при  $t=200^{\circ}\text{C}$  в течение 40 минут.

Для соуса сливки соединяют с сыром, добавляют подготовленные измельченные креветки, перемешивают и доводят до кипения на медленном огне.

Для гарнира из подготовленного риса варят рассыпчатую кашу.

Отварной рис укладывают на тарелку в форме цилиндра, сверху на рис кладут суфле. Для оформления используют панировочные сухари, креветки, зеленый лук, помидоры черри и кунжут. Соус подают отдельно в соуснике.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо подают на тарелке. Температура подачи должна быть не менее  $65^{\circ}\text{C}$ . Блюдо реализуют сразу после приготовления. Срок годности суфле согласно СанПин 2.3.2.1324 не более 24 часов при температуре от минус 2 до плюс  $2^{\circ}\text{C}$ .

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: рис в форме цилиндра аккуратно уложен на тарелку; суфле уложено сверху на рис и оформлено креветками.

Цвет: суфле – белый с желтоватым оттенком; риса – белый с краплениями бурого риса; соуса – бело-розовый.

Консистенция: суфле – однородная, сочная и нежная; риса – рассыпчатая; соуса – средней густоты.

Вкус: суфле – ярко выраженный рыбный со сливочным привкусом, умеренно соленый; гарнира – свойственный отварному рису; соуса – сливочный с привкусом креветок.

Запах: суфле – рыбный, с уловимым ароматом репчатого лука; соуса – креветок, без посторонних запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 210/50/200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
26,3	32,0	92,1	761,6

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

Зав. производством \_\_\_\_\_

## Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

## Приложение В

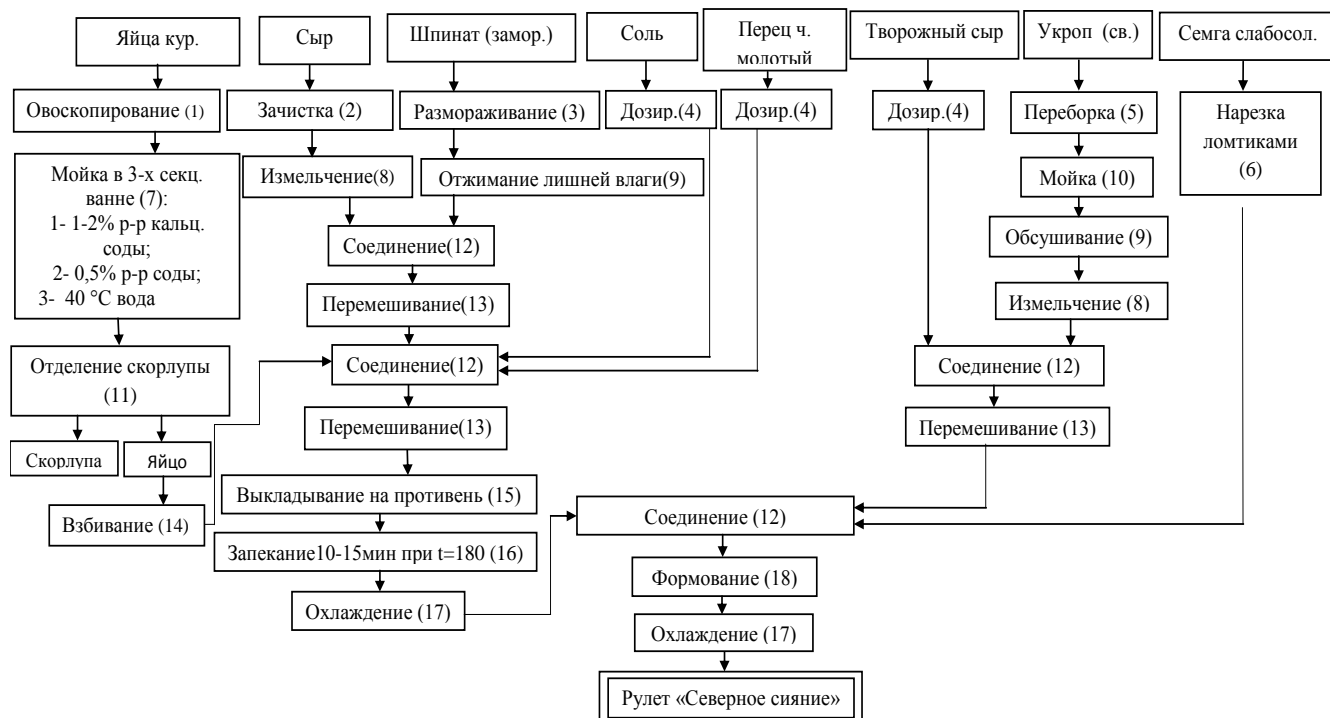


Таблица Г.1 - Аппаратурное оформление технологического процесса приготовления блюда

Номер операции	Количество операций	Наименование операций	Оборудование
1	2	3	4
1	1	Овоскопирование	Овоскоп, ОВ-6
2	1	Зачистка	Стол производственный, СП-1200
3	1	Размораживание	Стол производственный, СП-1200
4	3	Дозирование	Весы электронные, CAS SW-20W
5	1	Переборка	Стол производственный, СП-1200
6	1	Нарезка	Стол производственный, СП-1200
7	1	Мойка в 3-х секционной ванне	Ванна моечная 2-х секционная, ВМ-6-2-5
8	2	Измельчение	Стол производственный, СП-1200
9	1	Обсушивание	Стол производственный, СП-1200
10	1	Мойка	Ванна моечная 2-х секционная, ВМ-6-2-5
11	1	Отделение скорлупы	Стол производственный, СП-1200
12	4	Соединение	Стол производственный, СП-1200
13	3	Перемешивание	Стол производственный, СП-1200
14	1	Взбивание	Блендер QUAMAR T82/1-SS
15	1	Выкладывание на противень	Стол производственный, СП-1200
16	1	Запекание	Шкаф пекарский, ШПЭСМ-3 (в горячем цехе)
17	1	Охлаждение	Холодильный шкаф, LG GA-B419 SYGL
18	1	Формование	Стол производственный, СП-1200



**Примерный титульный лист курсовой работы (проекта)**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования**

**«Мурманский государственный технический университет»**

**структурное подразделение**

**«Мурманский морской рыбопромышленный колледж им. И.И. Месяцева»**

**К защите \_\_\_\_\_**

**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

**по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции**

**тема: «Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой  
рыбной массы».**

Выполнил: студент группы М9-ТП160-1

Иванов И.И.

Проверил: Кулик О.М.

**Примерный бланк задания на выполнение курсовой работы (проекта)**

**МУРМАНСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ  
им. И.И.МЕСЯЦЕВА**

Утверждено  
методической комиссией преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ**

Для курсового проектирования по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Студенту 4 курса, учебной группы М9-ТП16о-1, **Иванову И.И.**

**Тема задания:** Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы.

**Исходные данные:** Рыбная рубленая масса.

**Примерное содержание курсового проекта:**

Введение

1. Составление технологической и нормативной документации

1.1. Технологические карты

1.2. Техничко-технологические карты

2. Характеристика основного вида пищевого сырья

3. Разработка технологической схемы на блюдо

3.1 Разработка технологической схемы на блюдо, изготавливаемое по ТТК

3.2 Аппаратурное оформление технологического процесса

4. Бракераж

5. Санитария и гигиена производства

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Дата выдачи \_\_\_\_\_

Срок окончания \_\_\_\_\_

Нач. отделения \_\_\_\_\_ С.А. Мясников

Преподаватель \_\_\_\_\_ О. М. Кулик

**Образец оформления списка используемых источников**

Сведения об источниках следует располагать по алфавиту в следующей последовательности - нормативно-правовые документы, далее – книги и периодические издания на русском языке, затем - книги и периодические издания на иностранном языке, в конце – электронные источники информации. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки после номера.

**Рекомендуемая литература:**

- 1 Беляева, В. П. Производства полуфабрикатов для предприятий общественного питания/ В. П. Беляева, Г. А. Винокур, А. Х.Черевко.-М.: Экономика, 1986.- 168 с.
- 2 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 3 Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие/ Г. Г. Дубцов.- М.: Мастерство, 2001.- 272 с.
- 4 Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании/В.М. Калинина.-М. 2002.-429 с.
- 5 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи/ Н.И.Ковалев, М. Экономика. 2001.- 253с.
- 6 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 7 СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

