

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный
университет народного хозяйства»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ СПО 19.02.10.
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Квалификация – техник-технолог

Махачкала 2020г.

Составитель - Амирханова Асият Макашариповна – старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Минатуллаев Арслан Айнутдинович, кандидат экономических наук, доцент, зав. кафедрой «Менеджмент» ГАОУ ВО ДГУНХ.

Внешний рецензент – Мустафаева Фариза Ахмедовна, зав. производством ООО «З £М групп».

Представитель работодателя - генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещены на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 20 с.

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендованы к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
1. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
2. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ.....	6
3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	8
4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	9
5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	10
6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	11
Приложение 1	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курсовая работа по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» предусмотрена ФГОС СПО базового уровня в части Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Курсовая работа является завершающим этапом изучения дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения. Выполнение студентами курсовой работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности, развитием профессиональных компетенций:

- разрабатывать стратегию и тактику развития предприятий питания на основе современных научных технологий;
- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы приготовления оформления и сервировки сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

Целями выполнения курсовой работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» являются:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, используя справочную и нормативную документацию;
- подготовка к итоговой государственной аттестации.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения:

- умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента;
- умение подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов;
- умение самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться:

- анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы;
- использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой,

справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

При выполнении курсовой работы студент должен опираться на знания, полученные студентами в ходе освоения общеобразовательных дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Физиология питания», «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства», «Оборудование предприятий общественного питания».

1. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

По содержанию курсовая работа по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 25-30 страниц печатного текста, не считая приложений.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список использованных источников
7. Приложения

Примерное содержание курсовой работы

Введение. Современные представления о развитии общественного питания

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

- 1.1 Значение в питании данной группы блюд
- 1.2 Характеристика, классификация и ассортимент горячих блюд
- 1.3 Товароведная характеристика сырья
- 1.4 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов

ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

2.1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных горячих блюд

- 2.2. Технология приготовления сложных горячих блюд
- 2.3. Оформление и декорирование сложных горячих блюд
- 2.4. Требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд

ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА СЛОЖНУЮ КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

- 3.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности.
- 3.2 Разработка технологических и технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию

ГЛАВА 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

- 4.1 Характеристика производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции
- 4.2 Организация рабочих мест
- 4.3 Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов

ГЛАВА 5. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

Заключение

Список использованных источников

Приложения.

2. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.
4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях
5. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных

горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.

12. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.

14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.

15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.

16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и

17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.

18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».

19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.

20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.

21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.

22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.

23. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.

24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.

25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.

26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.

27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.

28. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.

29. Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни.

30. Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.

31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.

32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Италии.

33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Франции.

34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов в русской кухне.

35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в русской кухне.

3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В разделе **«Введение. Современные представления о развитии общественного питания»** необходимо охарактеризовать положение общественного питания в общественном производстве. Определить перспективные направления развития отрасли. Охарактеризовать актуальность выбранной темы курсовой работы.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, указывается уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

В разделе **«Теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд»** необходимо привести:

- значение в питании данной группы блюд,
- классификацию и ассортимент сложных горячих блюд,
- необходимо привести товароведную характеристику сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы,
- объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, т.е. формирование качества готовой продукции.
- анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека.
- охарактеризовать процессы, происходящие в продуктах при холодной и тепловой обработке, отразить требования к качеству сложных кулинарных изделий.

В разделе **«Технологические процессы приготовления сложных горячих блюд»** необходимо привести:

- характеристику технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и технологию приготовления полуфабрикатов по теме работы с учетом технологических принципов производства кулинарной продукции
- безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, энергосбережения, максимальной сохранности питательных веществ и снижения потерь массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования.
- характеристику технологического процесса приготовления блюд, разработку технологических схем производства блюд включающую последовательное изложение технологических операций с указанием режимов,

перечисление сырья. В технологической схеме приводятся правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий

- оформление и декорирование сложных горячих блюд.
- требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд.

Основная часть курсовой работы практического и исследовательского характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы.

В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы.

Во втором разделе основной части разрабатывается:

- технологический процесс приготовления сложных блюд;
- варианты оформления и подачи сложных блюд;
- разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию;
- подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места, техника безопасности в цехе при приготовлении сложных блюд. документации на сложную кулинарную продукцию;
- подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места, техника безопасности в цехе при приготовлении сложных блюд.

В разделе **«Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию»** необходимо:

разработать технологические карты производства изделий по сборнику рецептур и технико-технологические карты для фирменных кулинарных изделий. Необходимо произвести расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд.

При разработке технологических и технико-технологических карт руководствуются стандартом ГОСТР 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания.

В разделе **«Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»** необходимо дать:

Характеристику производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции, организацию рабочих мест, подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, схему цеха с размещенным оборудованием.

В разделе **«Охрана труда и техника безопасности на производстве»** даются основные требования охраны труда и техники безопасности на производстве.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа – пояснительной записки на листах формата А4 и графической части на листах формата А4 -технологические схемы производства блюд и примеры

выполнения технологической документации. Шрифт текста Times New Roman, размер 14, интервал – полторный. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 1-1,5см, левое – 2,5-3 см, верхнее и нижнее – 2 см. Абзацный отступ должен быть равен 1,25 см.

Основную часть КР следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами и записываются с абзацного отступа.

Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всего текста ВКР. Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела.

Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера подраздела, разделенных точкой. Номер пункта включает номер раздела, номер подраздела и порядковый номер пункта, разделенные точкой. Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой. Примеры: 1.1., 1.2., 1.3. и т. д. ; 1.1.1., 1.1.2.,

1.1.3. и т.д.; 1.1.1.1., 1.1.1.2., 1.1.1.3. и т. д. После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте ставят точку.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки следует печатать с абзацного отступа (допускается без абзацного отступа) с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Допускается полужирный цвет заголовка. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Не допускается перенос слов в заголовках (также в названии глав). Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно одной пропущенной строке (как в конце, так и начале текста).

Страницы КР следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в правой верхней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета, но номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации и та расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц рукописи КР.

Введение, каждая глава, заключение, приложения, список использованной литературы начинаются с новой страницы.

В конце работы следует привести список используемых источников, оформленных согласно ГОСТ 7.1-2003. Объем курсовой работы -20-25 листов.

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется либо в конце работы, либо титульном листе, который имеет установленную образовательным учреждением форму.

Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки по 4-х балльной шкале.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин\16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего звена профессионального образования».

6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса	Выходные данные по стандарту	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ
I. Основная учебная литература				
1.	Анфимова Н.А. Татарская Л.Л.	Кулинария	Учебное пособие. Москва: Издательство Академия 2016г	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)

2.	Радченко А.А.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Ростов -на-Дону: Издательство Феникс. 2016г	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)
3.	Артемова Е.Н.	Основы технологии продукции общественного питания	Издательств Кнорус, 2016г.	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)

II. Дополнительная литература

а) Дополнительная учебная литература

1.	Усов В.В.	Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары	Издательский центр «Академия», 2014г.	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г.
2.	Ковалев Ю	Нормативные документы для предприятий общественного питания	Москва: издательство Дело и сервис, 2013	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г.

3.	Никуленко	Проектирование предприятий общественного питания	М.: КноРус, 2013г.	2экз.
4.	Усов В.В.	Русская кухня	Москва: издательство Академия, 2015	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г.
5.	Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Москва: издательство Академия, 2013	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г.
6.	И.Злобнов, В.А.Цыганенко	Сборник рецептов и кулинарных изделий	ООО Издательство АрийМ.: ИКТЦ " Лада", 2014 г.	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г.

б) Официальные издания

	Федеральный закон от 13 марта 2006 г. №38-ФЗ «О рекламе» URL: http://www.rg.ru/2006/03/15/reklama-dok.html
	Федеральный закон РФ от 27 декабря 1991 г. №2124-1 «О средствах массовой информации» URL: http://www.rg.ru/1991/12/27/smi-zakon.html
	Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» №234-ФЗ (в редакции от 9 января 1996 г.) URL: http://www.rg.ru/2007/10/27/kodeks-dok.html
	Федеральный закон РФ от 23 сентября 1992 г. №3520 -1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» URL: http://www.rg.ru/1992/10/17/tovarniy-znak-dok.html

в) Материалы периодических изданий

1.	Научно-практический журнал «Гастроном»
2.	Научно-практический журнал «Мир ресторатора»
3.	Научно-практический журнал «Все для общепита в России»
4.	Научно-практический журнал «Реклама. Теория и практика»
5.	Научно-практический журнал «Кулинария»

6.	Научно-практический журнал «Я технолог»
г) Справочно-библиографическая литература	
1.	Карпова С.В., Перцовский Н.И.; отв. ред. И.А. Фирсова Глоссарий по маркетингу: учебное пособие. М.: Палеотип, 2014г., 336с. www.knigafund.ru
2.	Космин В.В., Грицык В.И.Словарь аббревиатур. Транспорт, строительство, экономика, менеджмент, маркетинг, системотехника, информатика, геоинформатик, изд-во УМЦ ЖДТ, 2015 г. www.knigafund.ru
Материалы аналитических Интернет-сайтов	
	http://mir-restoratora.ru/ - Мир ресторатора http://www.pitportal.ru/director/10893.html-всe - Все для общепита в России http://ytechnolog.ru/books.html - Я Технолог www.businesspress.ru - Деловая пресса. Электронные газеты www.consultant.ru - Консультант Плюс http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - Технология ПОП - лекции http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ http://lojechka.ru/ - здоровое питание детей http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном» http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности www.fcior.edu.ru -Образовательная мультимедийная программа www.businesspress.ru - Деловая пресса. Электронные газеты www.allcafe.info.ru - «Консультант Плюс» – Развитие бизнеса.
Нормативные акты	
	1.ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2001. 2.ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения 3.ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания 4.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия 5.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования 6.ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. 7.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. 8.ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. 9.ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

	<p>оформлению, построению и содержанию.</p> <p>10.ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>11. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 "Правила оказания услуг общественного питания".</p> <p>12.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.</p> <p>13.СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>
--	--

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения междисциплинарного курса

1. <http://www.gost.ru/> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. <http://www.interstandart.ru/> - Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
4. <http://www.tsouz.ru> - Официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].
5. <http://www.stq.ru/> - Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
6. <http://www.spros.ru/> - Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. <http://www.ozpp.ru/> - Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
8. <http://www.mozp.org/> - Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
9. <http://www.asq.org/>. - Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
10. http://www.1_gost.ru/ - На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

11. <http://www.znaytovar.ru/> - На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

12. <http://www.falshivkam.net/> - На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

13. <http://www.legprommarket.ru/> - На сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

Приложение 1

**Дагестанский государственный университет народного хозяйства
Бизнес-колледж**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

КУРСОВАЯ РАБОТА

**ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

ТЕМА: _

РУКОВОДИТЕЛЬ	
ВЫПОЛНИЛ (А)	
ШИФР ГРУППЫ	

Курсовая работа сдана руководителю Дата_	Проверена и возвращена на доработку Дата_ Подпись_	Проверена после доработки и допущена к защите Дата_	Проверена и допущена к защите Дата_ Подпись_
Подпись_		Подпись_	

Дата защиты курсовой работы __ Отметка о защите __

Рецензия руководителя

Подпись зав. кафедрой __

Махачкала – 20 __ г.

На блюдо _____

1. Область применения.

«_»_г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо_, вырабатываемое

2. Перечень сырья:

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырье:

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда _____ должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения

3. Рецепт

Наименование сырья	Норма сырья на 1 порцию, г		Норма сырья на - порции, г	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
	<i>о</i>		<i>о</i>	
Выход готового блюда:				

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»_г.

4.2 .Технология приготовления блюда.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

6. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)_% Массовая доля жира, % (не менее)_% Массовая доля соли, % (не более)_%

6.3. Микробиологические показатели :

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более _

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, г

_____ Каугулазополотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г _

Proteus не допускаются в массе продукта, г _

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г _

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энергет. ценность, Ккал/кДж
----------	---------	-----------------	--------------------------------

Ответственный разработчик _

(подпись) (расшифровка)

Зав.производством _

Приложение 3

«Утверждаю»

Подпись руководителя предприятия

«_»_____г.

Наименование предприятия _____

Технологическая карта №

№_ по Сборнику рецептов

Наименование блюда _

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, г		Норма продуктов на _порции, г		<i>Краткое описание технологического процесса</i>
	брутто	нетто	брутто	нетто	

Выход блюда: _

Заведующий производством (или его заместитель, шеф-повар или старший повар)_

Калькулятор, технолог (при наличии)_