

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:53:41

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению курсового проекта

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

для студентов направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

Содержание

	С.
Введение	3
1. Этапы выполнения и структура курсового проекта	4
2. Методические указания по выполнению разделов курсового проекта	6
3. Требования к оформлению курсового проекта	9
4. Порядок защиты курсового проекта	9
5. Список рекомендуемой литературы	10
Приложения	11

Введение

Курсовой проект является формой научно-исследовательской, проектной работы обучающихся. Выполнение курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предусмотрено учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» у студентов очной формы обучения в 8 семестре и у студентов заочной формы обучения в 9 семестре.

Критический анализ сведений, собранных и обобщенных из учебной, технической и научной литературы, а также применение данных собственных исследований и расчетов способствуют углублению знаний и формированию научных взглядов и подходов к решению практических задач.

Работа над курсовым проектом помогает развить творческие навыки, овладеть методикой проекта с литературой и совершенствовать умение анализировать научные и практические результаты, содействовать максимальному приближению теории к практике, к реальным задачам, которые должен уметь решать будущий бакалавр.

Подход к выполнению курсового проекта по одной из основных специальных дисциплин «Технология продукции общественного питания» должен быть основан на знании биохимии, общей технологии отрасли, специальных видов питания и других дисциплин.

При выполнении курсового проекта студент приобретает навыки исследования, овладевает теоретическими основами и методикой выполнения научного исследования.

Курсовой проект это - научный труд студента, базирующийся на знаниях специальных дисциплин, является одним из этапов подготовки к выпускной квалификационной работе.

Выполнение курсового проекта играет существующую роль в формировании у обучающихся профессиональных компетенций, вырабатывает способность решать практические задачи в области совершенствования технологии продуктов общественного питания путем повышения пищевой и биологической ценности блюд и изделий, составление рационов питания, способных обеспечить организм всеми необходимыми нутриентами, а также формирует компетенции по умению выполнять проекты производственных цехов предприятий общественного питания.

Цели и задачи курсового проекта: закрепить, углубить и обобщить знания, полученные в процессе обучения, дополнить знания посредством работы с технической и научной литературой путем поисков и получения необходимых данных, их обобщения и оформления в конкретные сведения о пищевой и энергетической ценности продукции.

В процессе выполнения курсового проекта студент должен:

Знать:

нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию общественного питания; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изменение качественных показателей полуфабрикатов и готовой продукции, происходящие при технологической обработке; технологический процесс производства продукции общественного питания; новейшие отечественные и зарубежные научные и практические достижения в области производства продукции питания и проектирования предприятий.

Уметь:

использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных компьютерных и сетевых технологий;

Владеть:

современными методиками разработки технологической документации для ведения технологического процесса, в т. ч. с использованием компьютерных технологий; техникой документооборота по производству и реализации продукции общественного питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методиками составления меню и проектирования цехов предприятий общественного питания.

В процессе подготовки и выполнения курсового проекта у студентов формируются следующие компетенции: ПК-4, ПК-5

Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества

Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции,

Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Знать: технологию производства продуктов питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции

Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Этапы выполнения и структура курсового проекта

Выполнение курсового проекта состоит из следующих этапов:

1.1 Выбор темы курсового проекта.

Выбор темы – ответственный момент выполнения курсового проекта. Тема курсового проекта должна быть актуальной, отвечать учебным задачам дисциплины, а

также потребностям науки и практики. Актуальность темы курсового проекта обусловлена научностью, современностью и направленностью к получению обучающимися навыков самостоятельной творческой работы.

Тематика курсовых проектов разрабатывается на кафедре технологии продуктов питания и товароведения и утверждается директором филиала.

Тематика курсовых проектов определяется по принятому в образовательной программе типу:

1. организационно-управленческому,
2. технологическому,
3. проектному,
4. научно-исследовательскому.

Тема курсового проекта может определяться руководителем в соответствии с выбранной темой ВКР. Тема курсового проекта может выбираться обучающимся из предложенной тематики или он может предложить ее сам, согласовав с руководителем и утверждается распоряжением директора.

Темы курсовых проектов могут быть разнообразными, но в каждой теме должны найти отражение научные концепции питания, теоретические и практические основы технологии продуктов общественного питания, влияние механической и кулинарной обработки на пищевую и биологическую ценность, разработка основ рационального питания, оптимизация технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, рациональное ведение технологического процесса при проектировании производственных цехов.

При разработке курсового проекта необходимо взаимодействие теоретических знаний с творческим осмыслением практических расчетов, чтобы на их базе разработать свои предложения по совершенствованию существующих технологий, рецептур блюд и кулинарных изделий, оптимизации технологического процесса для улучшения качества и безопасности готовой продукции, обеспечение эффективности и надежности процессов производства.

При разработке ассортимента блюд (изделий) могут использоваться рецептуры по сборникам технических нормативов, нормативных документов, рецептуры сборников национальных и зарубежных кухонь, старинные забытые рецептуры, а также самостоятельно разработанные студентами блюда и изделия.

1.2 Ознакомление с литературными источниками по избранной теме

Получив задание на курсовой проект с указанием темы и объекта исследования, студент приступает к подбору и самостоятельному изучению необходимой литературы. Литературные источники выбираются при помощи предметного каталога в библиотеке, электронного каталога. Дословное списывание из учебников, журнальных статей и других источников недопустимо. В случае заимствования цитат и цифрового материала необходимо делать ссылку с указанием автора, наименования источника и страницы.

1.3 Составление плана проекта

После выбора темы и изучения литературных источников, составляется план проекта, который согласовывается с руководителем. В проекте должны быть разработаны все разделы, предусмотренные утвержденным заданием.

1.4 Обработка и анализ собранных материалов

Написание, оформление, прикрепление проекта в Екампусе и сдача проекта на отзыв руководителю. Объем курсового проекта - 23-25с.

1.5 Защита курсового проекта в комиссии

Состав комиссии по защите курсовых проектов (не менее 3 человек) утверждается директором института.

1.6 Примерная структура курсового проекта

Наименование разделов	Количество страниц
Титульный лист	1
Задание	1
Содержание	1
Введение	1-2
1. Теоретический раздел	9-10
2. Практический раздел	9-10
Заключение	1-2
Список использованных источников	1-2
Приложения (ТТК), таблицы расчета химического состава и анализа сбалансированности блюд или рациона питания	
Всего	23-25 с.

2. Методические указания по выполнению разделов курсового проекта

2.1 Титульный лист, задание

Титульный лист, задание оформляются в соответствии с *Приложениями 1,2*

2.2 Введение

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы исследования; отражаются объект, предмет, задачи, цели, методы, новизна, теоретическая и практическая значимость исследования.

Раскрываются новейшие достижения отечественной и зарубежной науки, основные задачи, стоящие перед общественным питанием; исследуются проблемы, связанные с рациональными способами обработки пищевых продуктов, с внедрением в практику проекта предприятий прогрессивных способов механической кулинарной обработки с целью получения безопасной продукции.

2.3 Теоретический раздел

В зависимости от темы курсового проекта, и типу по образовательной программе студентов разрабатывается теоретический раздел.

2.3.1 Аналитический обзор научной, нормативной и справочной литературы

Проводится аналитический обзор научной, нормативной и справочной литературы, посвященный выбранной теме, изучаются принципы рационального питания. Этот раздел предполагает рассмотрение определений науки о питании, или нутрициологии, посредством ее положений, в наибольшей степени обеспечивающих удовлетворение потребности организма в пищевых и биологически активных веществах, соответствующих состоянию организма в данных условиях его жизнедеятельности.

Изучаются научные концепции рационального питания. Целесообразно дать краткую историческую справку о развитии науки о питании, роли отечественных ученых в развитии науки о питании, рассмотреть гигиенические основы физиологии и биохимии питания (обмен веществ и энергии, роль отдельных пищевых веществ, их пищевой и биологической ценности, витаминов, минеральных элементов), дать определение рациональному питанию, основным принципам сбалансированности питания.

2.3.2 Характеристика пищевых продуктов, их технологические свойства

Дается всесторонняя характеристика сырья по химическому составу, пищевой и

биологической ценности с тем, чтобы можно было иметь ясную картину о химическом составе готовых блюд и кулинарных изделий. При рассмотрении химического состава сырья, показатели необходимо оформлять в виде таблиц, диаграмм, графиков, что позволит дать объективную и всестороннюю характеристику не только конкретному виду сырья, но и группе одноименных видов сырья, которые могут входить в состав готовых блюд. Пищевая и биологическая ценность рассматривается исходя из того, что одним из основных факторов, определяющих качество готовой продукции является качество исходного сырья. Качество готовых изделий зависит от многих факторов. Необходимо определить риски, возможные на различных этапах производства продукции, (рецептуры, технологический режим, оборудование, квалификация кадров и степень освоения ими технологических процессов производства, условия хранения и транспортировки сырья и полуфабрикатов и др.)

2.3.3 Процессы и изменения, происходящие при технологической обработке пищевых продуктов

Проводится всесторонний анализ процессов и изменений, которые имеют место при хранении, кулинарной механической и тепловой обработке пищевых продуктов.

Технология производства продукции общественного питания тесно связана с общенаучными, техническими, естественными и экономическими дисциплинами. В первую очередь она базируется на данных физики, химии, биологии, с помощью которых можно выявить изменения свойств пищевых веществ. От того, насколько глубоко используются современные научные данные о физико-химических изменениях пищевых веществ зависит научный уровень технологии производства продуктов общественного питания, которая широко применяет физико-химические методы при исследовании различных свойств, процессов и изменений пищевых продуктов.

Необходимо провести поиск определений и выражений отдельных явлений, процессов и вытекающих из этого изменений в составных частях продуктов, которые описаны в доступной научной и учебной литературе. Необходимо проанализировать эти процессы и изменения тех или иных показателей, отразить их посредством графиков, диаграмм и таблиц, и дать им объяснение.

2.4 Практический раздел

2.4.1 Разработка меню или ассортимента блюд или изделий

Ассортимент блюд и кулинарных изделий составляется в соответствии с темой задания в количестве 6-8 наименований блюд или изделий, или разрабатывается однодневный рацион питания для различных групп населения (*диетическое питание, детское и школьное питание, корпоративное питание и др. виды*) по рекомендуемым техническим нормативам (*Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативная и справочная литература, собственные разработки по теме*). В разделе дать описание блюд или рационов питания.

Схемы алгоритма производства продукции составляются на весь ассортимент, выбранный для исследования.

Общими принципами составления схем являются:

- название основных продуктов, которые используются в процессе приготовления блюда или изделия записываются вверху страницы, в ряд;
- название продуктов, используемых в промежуточных стадиях, записываются друг под другом, в зависимости от порядка их использования;
- названия способов технологической обработки продуктов записываются под названиями продуктов, обрабатываемых данными способами, друг под другом, в зависимости от порядка их применения;
- линиями со стрелками показывается направление ведения технологического процесса;

пересечения линий не допускается.

Образец схемы алгоритма. *Приложение 3.*

Технико-технологические карты (ТТК) блюд и изделий приводятся в приложении курсового проекта. ТТК составляются по ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Образец ТТК. *Приложение 4.*

2.4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности продукции и анализ сбалансированности основных пищевых веществ

Расчеты производятся по рекомендуемым справочникам по расчету химического состава пищевых. Данные расчетов оформляются в таблицу. *Приложение 6.*

При этом можно использовать программу расчетов химического состава для ЭВМ, что значительно сократит процесс расчета.

Анализ сбалансированности основных пищевых веществ продукции или рационов оформляются в таблицу. *Приложение 7.*

При написании раздела необходимо сделать подробный анализ с указанием, какие отклонения от сбалансированного питания имеют блюда и кулинарные изделия.

По соотношению основных пищевых веществ анализ состоит из нескольких пунктов:

- Соотношение: белки: жиры: углеводы (Б : Ж : У);
- Содержание и соотношение отдельных минеральных веществ;
(Са : Mg : Р)
- Характеристика энергетической ценности.

2.4.3 Технологический расчет оборудования для цеха предприятия

Для расчета может быть принят производственный цех (по заданию, в соответствие с темой ВКР). Рассчитывается количество потребителей, количество блюд, составляется производственная программа предприятия и производственная программа цеха (*горячего, кондитерского, кулинарного или др.*)

В соответствие с производственной программой цеха по стандартным методикам рассчитывается или подбирается технологическое современное оборудование для производства, хранения и реализации безопасной продукции. Данные оформляются в таблицу *Приложение 5*

2.5 Заключение

Заключение содержит выводы, подтверждающие или опровергающие первоначальные предположения (гипотезы), перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой, анализ реализации целей и задач исследования.

После анализа необходимо сделать выводы о том, какие способы технологической обработки способствуют сохранению пищевой и биологической ценности продуктов, а также указать возможность изменения технологических процессов приготовления с целью сохранения пищевой и биологической ценности готовых блюд, кулинарных изделий.

Если предлагаются поправки или изменения в алгоритме приготовления блюд, то необходимо привести новые схемы алгоритма с указанием изменений.

В заключение следует сформулировать краткие выводы и предложения по повышению пищевой и биологической ценности блюд и кулинарных изделий, по рациональному размещению оборудования в производственных цехах.

2.6 Список использованных источников

Оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003. № 332-ст. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

При оформлении списка литературы должны быть указаны: автор, название книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Для журнальных статей – фамилия и инициалы автора, название статьи, название журнала, его номер, год издания.

2.7 Приложения

Помещаются после списка использованных источников (при их наличии).

3. Требования к оформлению курсового проекта

3.1. При выполнении курсового проекта студент руководствуется Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (новая редакция).

3.2. Текст курсового проекта должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы проекта должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14. Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения.

3.3. Между названием главы и названием параграфа этой главы ставится пробел равный двум интервалам, а название параграфа не должно отделяться от текста этого параграфа пробелом. Названия параграфов отделяются от текста предыдущего параграфа пробелом, равным двум интервалам. Каждая глава, а также введение, выводы, приложения и список использованной литературы начинаются с новой страницы. Слово «Глава» не пишется. Главы имеют порядковые номера в пределах всей проекта, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1, 2, 3), после которых ставится точка. Слово «параграф» или значок параграфа в названии не ставятся. Параграфы имеют порядковые номера в пределах глав, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1.1. и 1.2.). Заголовки глав и параграфов в тексте проекта должны располагаться по центру, точку в конце названия главы и параграфа не ставят. Не допускается переносить часть слова в заголовке.

3.4. Нумерация таблиц и рисунков может быть сквозной или соотноситься с номером главы и параграфа. Например, если таблица или рисунок включены в текст первого параграфа второй главы, нумерация следующая: Таблица 2.1.1., рис. 2.1.1. Последняя цифра означает порядковый номер таблицы (или рисунка) в данном параграфе. Таблица помещается в качестве следующей страницы после первого упоминания о ней в тексте.

4. Порядок защиты курсового проекта

4.1. Защита курсового проекта является обязательной формой проверки выполнения проекта. Защита принимается специальной комиссией, утверждаемой директором института, состоящей обычно из 3 преподавателей кафедры, при непосредственном участии руководителя, в присутствии студентов. Научный руководитель зачитывает отзыв на курсовую работу студента. Защита может проводиться дистанционно.

4.2. Защита заключается в кратком докладе студента (10-12 минут) по содержанию проекта по презентации, ответах на вопросы членов комиссии.

4.3. Результаты защиты курсового проекта, согласно действующему Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации в СКФУ, оцениваются дифференцированной отметкой по пятибалльной системе. Оценка курсового проекта (проекта) заносится в зачетную книжку студента и зачетно-экзаменационную ведомость,

составляемую в 2-х экземплярах, один из которых хранится на кафедре в течение всего срока обучения студента, другой представляется в деканат факультета.

4.4. Студент, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший ее по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность.

4.5. Курсовые проекты, представляющие теоретический и практический интерес, могут быть представлены на конкурс в студенческие научные общества, конференции, или отмечены приказом ректора по университету.

Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02466-5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).
2. . Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН 2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с.
6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа».

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

Программное обеспечение:

1. . Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

«Утверждаю»
Зав. кафедрой ТППТ

«___» _____ 20__ г.

Факультет Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

**ЗАДАНИЕ
на курсовую работу**

студента(ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

по дисциплине: Технология продукции общественного питания

1. Тема проекта:

2. Цель: расширение знаний студентов, отработка навыков самостоятельного применения теоретических знаний к комплексному решению профессиональных задач, использования справочной литературы, формирование у студента навыков научно-исследовательской работы, повышение уровня его профессиональной (теоретической и практической) подготовки, углубление знаний по учебной дисциплине, развитие интереса и навыков самостоятельной работы с научной и справочной литературой.

3. Задачи. В процессе выполнения курсового проекта студентом должны решаться следующие задачи:

3.1. Приобретение новых теоретических знаний в соответствии с темой проекта и заданием руководителя.

3.2. Умение систематизировать, обобщать и логично излагать концепции, альтернативные точки зрения по исследуемой проблеме.

3.3. Развитие учебно-исследовательских и методических навыков, необходимых для системного научного анализа изучаемой дисциплины.

3.4. Совершенствование профессиональной подготовки.

4. Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1. Теоретический раздел

2. Практический раздел

Заключение

Перечень использованных источников

Приложения (ТТК), таблицы расчета химического состава и анализа сбалансированности блюд или рациона питания, расчет оборудования)

5. Исходные данные:

а) в соответствии с методическими указаниями по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания», Пятигорск 2019 г.

6. Список рекомендуемой литературы:

Основная литература:

3. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов,

Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02466-5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).

4. . Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература:

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
8. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
9. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
10. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиНу 2.3.2. 1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН 2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
11. Промышленная технология продукции общественного питания / В.А. Ершов – С.-Пб: «ГИОРД», - 2010 - 232 с.
12. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа».

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

Программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

7. Контрольные сроки представления отдельных разделов курсового проекта:

25 % -	“ ”	20	г.
50 % -	“ ”	20	г.
75 % -	“ ”	20	г.
100 % -	“ ”	20	г.

Дата выдачи задания “ ” 20__ г.

Руководитель курсового проекта _____

(ученая степень, звание) (личная подпись) (инициалы, фамилия)

Задание принял(а) к исполнению студент(ка) _____ формы обучения _____ курса группы _____

(личная подпись) (инициалы, фамилия)

“ ” 20__ г.

8. Срок защиты студентом курсового проекта “ ” 20__ г.

Дата выдачи задания “ ” 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине _____

на тему: _____

Выполнил(а):

студент(ка) _____ курса
группы _____
направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и
организация общественного
питания очной/заочной формы
обучения

(ФИО студента)

(подпись)

Руководитель проекта:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите _____
(подпись руководителя) (дата)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

Члены комиссии: _____
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

Члены комиссии: _____
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

Пятигорск, 20____ г.

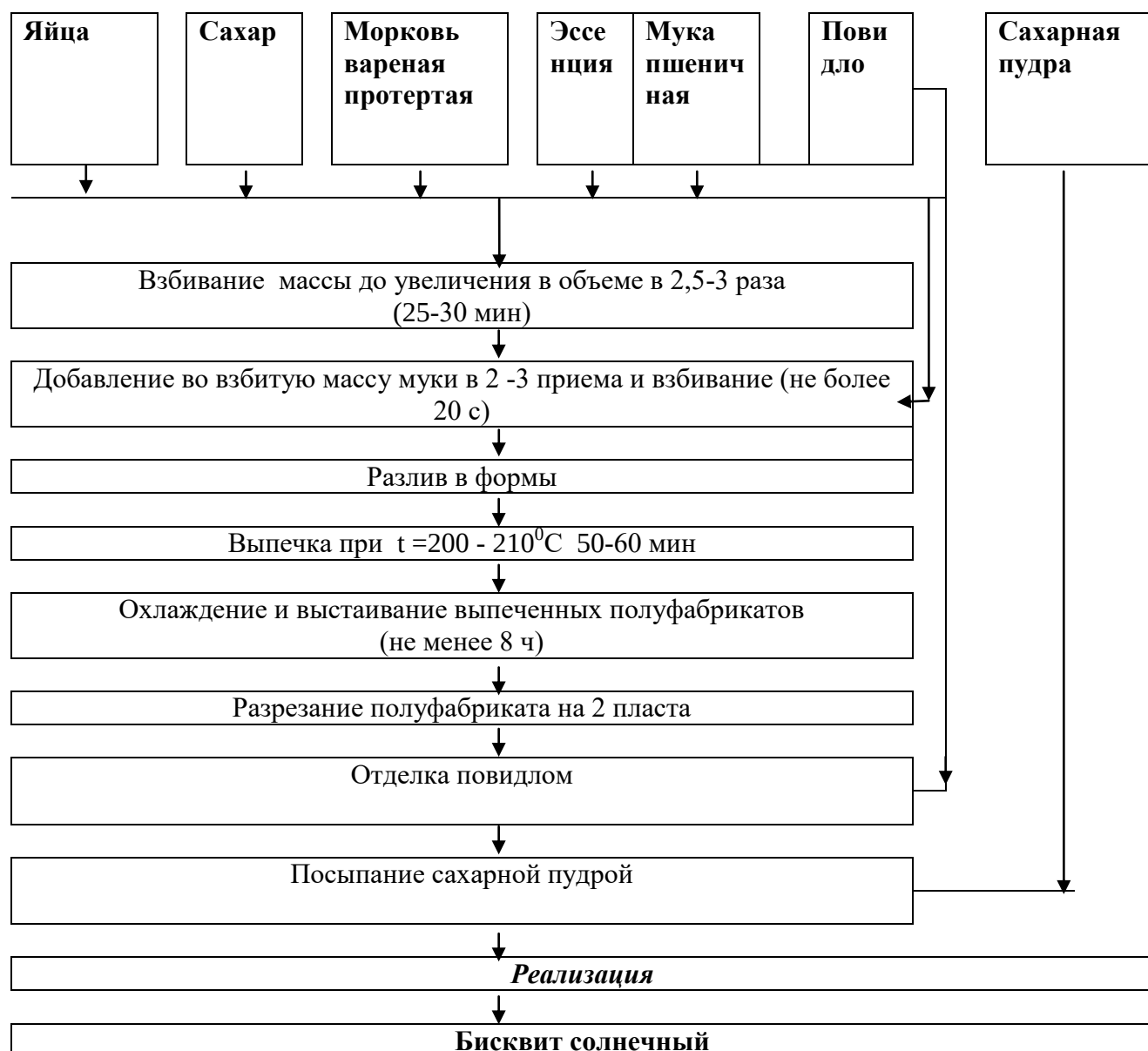


Рисунок 1 - Алгоритм приготовления бисквита солнечного

« 20 г.

Ha

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

вырабатываемое _____
и реализуемое _____

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления _____ должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

[illegible]

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться

оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____

Хранят _____

Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели _____

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на выход _____

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК _____

_____	_____	_____
должность	подпись	Ф.И.О.
_____	_____	_____
должность	подпись	Ф.И.О.

Пример Таблица 1-Расчет оборудования цеха

Наименование оборудования	Тип, марка	Коли- чест- во еди- ниц	Габаритные размеры, мм			Площад ь еди- ницы оборудо вани, м ²	Площадь занятая оборудо ванием, м ²
			Д	Ш	В		
Устройство варочное							
Плита электрическая							
Сковорода электрическая							
Пароконвектомат							
Фритюрница							
Кипятильник							
Универсальная машина							
Холодильный шкаф							
Стол производственный							
Стол для установки средств малой механизации							
Стол с моечной ванной							
Вставка к тепловому оборудованию							
Стеллаж передвижной							
Раковина для рук							
Табурет							
Итого							

Таблица 2- Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

№ п/п	№ по доку мен та- ции	Наименование блюда и изделий, продуктов	Выход блюда или изделия г/Масса нетто продукта, г	Вода, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г			Пище вые воло к на, г	Зола, г	Минеральные вещества, мг			Энергети ческая цен ность, ккал
					общие	в т.ч. животные	общие	в т.ч. растительные	общие	моно и дисахари ды	крахмал			Са	Mg	P	
		Пример расчета															
1	259	Например															
		Каша манная	210														
		Молоко		110	97,9	3,2	3,2	2,8	0,0	5,3	5,3	0,0	0,0	0,8	132,0	15,4	99,0
		Крупа манная		30	4,2	3,1	0,0	0,3	0,3	21,2	0,5	20,6	1,1	0,2	6,0	5,4	25,5
		сахар		10													
		Масло сливочное		5													
		Итого:			102,1	6,3	3,2	3,1	0,3	26,5	5,8	20,6	1,1	0,9	138,0	20,8	124,5
		Сохранность			95	98	98,0	99,0	99,0	94	94,00	94	100	100,0	100,0	100	100
		Всего с учетом потерь			97,0	6,2	3,1	3,1	0,3	24,9	5,4	19,3	1,1	0,9	138,0	20,8	124,5

Таблица 3-Анализ сбалансированности нутриентов в блюдах(рационе)

№ п/п	№ по доку мен тац ии	Наименование Блю д	Выход г.	Основные пищевые вещества															Энерге тическ ая ценнос ть, ккал
				Наименование							Фактическое соотношение Б:Ж:У (1:1:4)								
				Белки. г		Жиры, г		Углеводы, г			Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г				
				оби ци е	в т.ч. живо тные	оби щие	в т.ч. расти тельн	оби щие	моно и дисаха риды	крах мал	оби щие	в т.ч. живо тные	оби щие	расти тельн ые	моно и диса	крах мал	оби щие		
		Пример																	
1	ТТК	Каша манная	116,9	6,2	3,1	3,1	0,3	24,9	5,4	19,3	1	1	0,5	0,05	4,0	0,9	3,1	194,51	
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			