

а) в соответствии с методическими указаниями по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания», Пятигорск 2023 г.

11

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: <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: <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/ СанПиН2.3.2.2422–08. – 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

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».
 2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».
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

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

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)

Проект допущен к защите _____
(подпись руководителя)

(дата)

Проект выполнен и
защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

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

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

Пятигорск, 20_____ г.

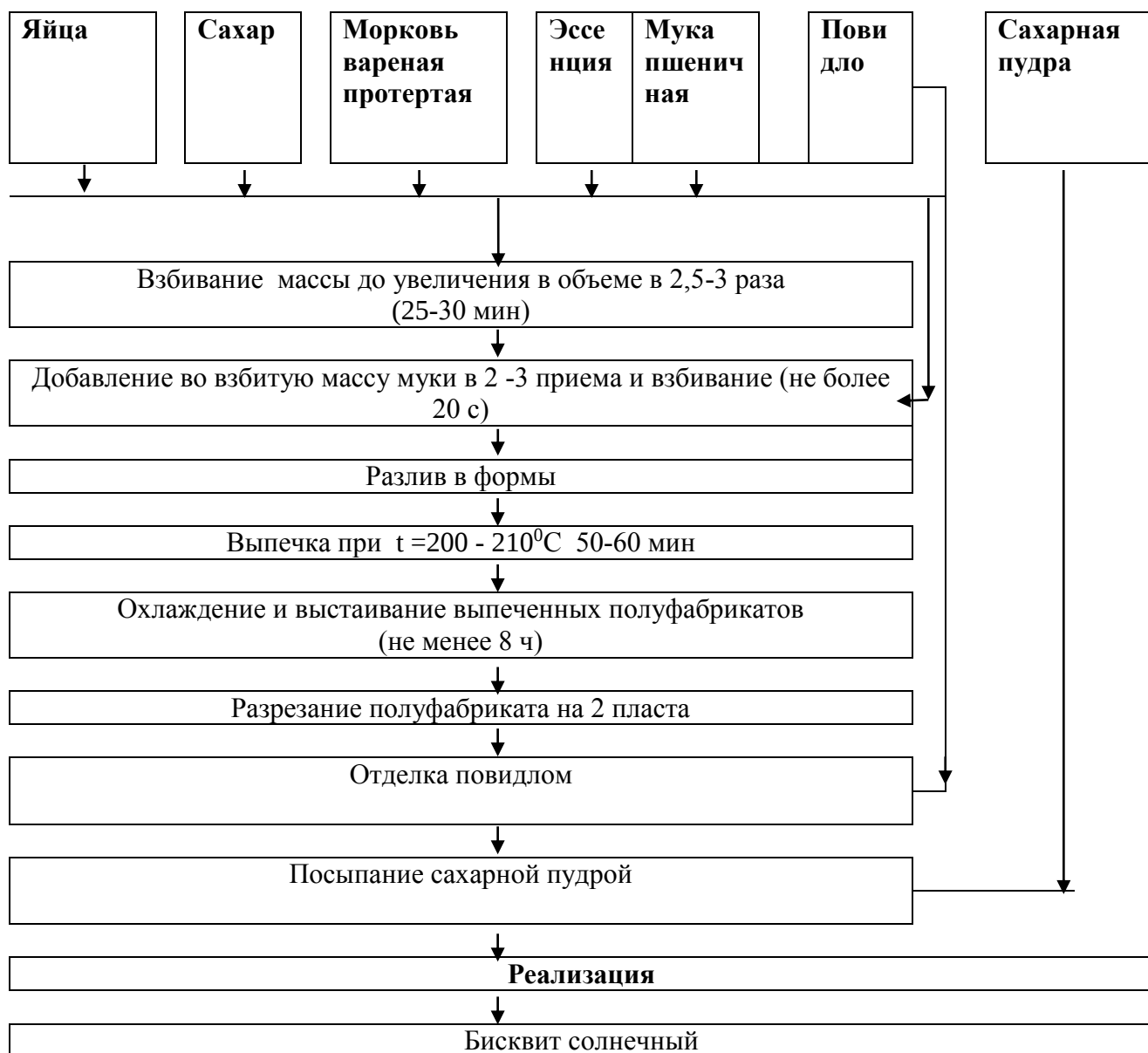


Рисунок 1 - Алгоритм приготовления бисквита солнечного

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

вырабатываемое _____
и реализуемое _____

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

_____15

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 горячего цеха

Наименование оборудования	Тип, марка	Количес- тво 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 док уме нта	Наименование блюд и изделий, продуктов	Выход блюда или изделия г/Масса	Вода, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г			Пищ евые воло к на, г	Зола, г	Минеральные вещества, мг			Энерге тическа я цен ность, ккал
					общие	в т.ч. животн ые	общие	в т.ч. растительн ые	общ и е	моно и дисахар иды	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																			