ФГБОУ ВО

«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

им. Г.В. ПЛЕХАНОВА»

ИВАНОВСКИЙ ФИЛИАЛ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ И**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ»**

Направление подготовки:

“Технология и организация предприятий общественного питания”

Москва 2016

 Васюкова А.Т. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов». - М.: РЭУ им. Г.В. Плеханова, Ивановский филиал, 2016.- 23 с.

Рецензент: д.х.н., профессор Валова В.Д.,

 д.т.н., профессор Дубцов Г.Г.

Методические указания

**обсуждены и одобрены** на заседании кафедры КТПИ. Протокол № 5 от « 14 » декабря 2015г.

Зав. кафедрой КТПИ Васильчук Е.С.

© Васюкова А.Т., 2016

### *Содержание*

1. Цель и задачи курсового проекта по технологии продукции общественного питания 4

2. Тематика курсовых проектов по технологии и организации рабочих процессов 4

3. Задание на курсовой проект 6

4. Содержание курсового проекта 8

*4.1. Расчетно-пояснительная записка* 8

*4.1.1. Введение* 8

*4.1.2. Ассортимент продукции общественного питания, вырабатываемой предприятием* 8

*4.1.3. Производственная программа специализированного цеха* 12

*4.1.4. Технологические схемы приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, технологические потоки работы предприятия* 12

*4.1.5. Оформление расчетно-пояснительной записки курсового проекта* 12

5. Графическая часть курсового проекта 13

6. Сроки выполнения, консультации, защита курсового проекта 13

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 15

*Приложение 1* 17

*Приложение 2* 18

*Приложение 3* 19

*Приложение 4* 20

*Приложение 5* 20

*Приложение 6* 21

# Цель и задачи курсового проекта по технологии продукции общественного питания

При выполнении курсового проекта студенты должны применять знания, приобретенные при изучении дисциплин, формирующих специальность, а также в период прохождения учебной практики на предприятиях общественного питания.

Целью курсового проекта по технологии и организации рабочих процессов (ТОРП) является усиление профессиональной направленности обучения студентов за счет приобретения новых знаний, умений и навыков на основе самостоятельной работы с литературой и консультаций преподавателей, а также развитие умений применять теоретические знания для решения конкретных практических задач, связанных с функционированием предприятий общественного питания.

Основными задачами курсового проекта по ТОРП являются изучение сети предприятий общественного питания и специфики их работы, разработка ассортимента блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий для предприятия общественного питания конкретного типа. Кроме того, студент должен продемонстрировать умение составлять меню дневного рациона для определенного контингента потребителей, меню для торжественных событий, праздников, деловых встреч.

Вместо курсового проекта студенты могут выполнять курсовые работы научно-исследовательского характера, основными задачами работ могут быть: разработка фрагмента (раздела) темы, выполняемой на одной из кафедр института; разработка и внедрение новых видов кулинарной продукции; участие в НИР и НИОКР по созданию новых видов технологий и техники для предприятий общественного питания и др.

# Тематика курсовых проектов по технологии и организации рабочих процессов

Тема курсового проекта по ТОРП формулируется как разработка ассортимента продукции для конкретного предприятия общественного питания с указанием его мощности (вместимости торгового зала или количества питающихся или объема выпуска кулинарной продукции в смену). В отдельных случаях целесообразно указать административно-территориальное расположение предприятия питания или разработать бизнес-план для предпочтительного размещения предприятия в данной местности.

Рекомендуемая тематика курсовых проектов по ТОРП формируется в соответствии с целями и задачами курсового проектирования и охватывает все типы предприятий питания, а также разнообразные контингенты потребителей как по профессиональной принадлежности, так и по возрасту.

Рекомендуются следующие типы и разновидности предприятий общественного питания.

**Столовая** - на производственном предприятии; при одном из основных цехов производственного предприятия; административно- инженерном корпусе промышленного предприятия; вузе; школьно-базовая столовая; школьная; столовая в колледже; диетическая общедоступная.

**Ресторан** - на одной из центральных улиц города; при гостинице, кемпинге, мотеле; бизнес - центре; торговом центре; на автотрассе; полносервисный; специализированный: быстрого обслуживания, тематический (пивной, рыбный и др.), национальной кухни; на конкретном виде транспорта (вагон-ресторан, на речном, морском теплоходах и др.)

**Кафе -** общего типа на одной из центральных улиц города; детское; кафе-кондитерская; кафе-молочная; молодежное; кафе-мороженое; кафе-люкс.

**Закусочная** - общего типа; пирожковая; блинная; пельменная; пышечная; рыбная; шашлычная; сосисочная; вареничная; хинкальная; котлетная; гамбургерная; пиццерия; чебуречная и др.

**Бар -** общедоступный городского типа, а так же специализированный пивной, гриль- бар, салат- бар, коктель- бар и др.; при гостинице; бизнес- клубе и др.

**Кулинарный цех** - при фабрике- заготовочной или крупном ресторане.

**Кондитерский цех** - при фабрике- заготовочной; ресторане; кафе-кондитерской.

**Овощной цех** - при фабрике- заготовочной, ресторане.

**Мясной цех** - при фабрике- заготовочной, ресторане.

**Рыбный цех** - при фабрике- заготовочной, ресторане.

**Мясо-рыбный цех** - при фабрике- заготовочной, ресторане.

**Птице-гольевой цех (цех обработки птицы и субпродуктов)** - при фабрике- заготовочной.

**Комплексное предприятие** - кафе и бар; кафе и закусочная; ресторан и бар; кафе и магазин-кулинария; ресторан и магазин- кулинария. Ресторан с пивным баром и др..

По согласованию с преподавателем - руководителем курсового проекта (работы) могут разрабатываться и другие темы, связанные с организацией питания населения на базе конкретных предприятий общественного питания, а также с выполнением НИР в области общественного питания. Во всех подробных случаях содержание курсового проекта должно быть связано с целями и задачами курсового проектирования по ТОРП.

Тема курсового проекта должна быть сформулирована конкретно. Например, тема «Разработка ассортимента кулинарной продукции для столовой на 150 мест, обслуживающей питанием рабочих литейного цеха Новолипецкого металлургического комбината». Указание профессиональной принадлежности работающих необходимо для выявления калорийности рациона соответствующей профессиональной группы при составлении меню. Вместо числа мест в столовой может быть указана численность работающих в основную (максимальную) смену.

При формулировании темы конкретизация административно-территориального расположения предприятия общественного питания целесообразна с точки зрения исходных предпосылок для более обоснованного формирования ассортимента кулинарной продукции с учетом национальных и других местных особенностей региона.

Тема и другие исходные данные, необходимые для выполнения курсового проекта, излагаются в задании на курсовой проект.

# Задание на курсовой проект

Задание на курсовой проект составляется преподавателем-руководителем курсового проекта и включает следующие сведения: фамилию, имя, отчество студента, курс, учебную группу; тему курсового проекта; срок представления его к защите; исходные данные для проектирования; содержание расчетно-пояснительной записки; содержание графического материала; фамилию, имя, отчество руководителя курсового проекта; дату выдачи задания.

Задание утверждается заведующим кафедрой или его заместителем.

В задании на курсовой проект студенту предписывается выполнить следующий объем работы:

* обосновать ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой предприятием;
* составить меню торгового зала или рацион питания (сбалансированный по основным пищевым веществам),
* разработать производственную программу специализированного цеха на пять дней для конкретного контингента потребителей;
* составить однодневное меню для ресторана, кафе, включающее, кроме меню торгового зала меню банкета, меню «шведского стола», бара;
* составить однодневное меню для проживающих в гостинице, которые будут принимать пищу в ресторане по абонементам;
* выполнить графическую часть в виде технологической схемы приготовления кулинарного или кондитерского изделия со спецификацией операций, или оформленного меню конкретного предприятия, или схемы технологических процессов на предприятии.

Исходные данные для проектирования должны развивать тему проекта и включать сведения, необходимые для более полной и качественной разработки ассортимента кулинарной продукции: наличие магазина «Кулинария», буфета, бара и других торговых единиц; наличие банкетных залов в ресторанах и кафе; характер снабжения предприятий продуктами: сырьем; смешанное снабжение сырьем и полуфабрикатами; полуфабрикатами, в том числе высокой степени готовности; методы и формы обслуживания посетителей: самообслуживание или обслуживание официантами; обслуживание по типу «шведского стола» и др.

Исходные данные задания на курсовой проект по специализированным цехам должны включать групповой ассортимент выпускаемой продукции и количество перерабатываемого сырья в максимальную смену. Например, для кондитерского цеха целесообразно указать виды теста, из которого вырабатываются мучные кондитерские изделия; для овощного цеха - групповой ассортимент полуфабрикатов в количественном выражении по картофелю, капустным овощам, корнеплодам и т. д.

В задании на курсовой проект по выполнению научных разработок в области общественного питания студенту предписывается выполнить следующий объем работы:

* обосновать ассортимент кулинарной продукции, по выбранной теме, вырабатываемой предприятиями общественного питания у нас в стране и за рубежом;
* провести анализ рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по выбранной теме с учетом использования данной продукции в различных типах предприятий общественного питания, а также кулинарной продукции отечественного и зарубежного производства, выпускаемой пищевой промышленностью;
* привести методики проведения научных исследований по выбранной теме (при выполнении научно-исследовательской направленности курсовой работы);
* описать технологическую схему выполняемых операций в конкретном предприятии общественного питания (технологические потоки), а также разработанную в процессе проведения технологических исследований;
* обосновать результаты физико-химических исследований, описать систему контроля качества кулинарной продукции, применяемую в данной работе;
* выполнить графическую часть в виде технологической схемы приготовления кулинарного или кондитерского изделия по разработанной технологии, или технологические потоки работы предприятия, или разработанное меню.

Исходные данные задания на курсовой проект по выполнению НИР в области общественного питания должны включать товароведную характеристику сырья, пищевую ценность, традиционные технологии приготовления данной группы блюд или кулинарных изделий, новые сведения в этой области, методику исследований, новую разработанную студентом технологию, экспериментальные данные определения качественных показателей новой продукции, сравнительный анализ, выводы и предложения и графическую часть - технологическую схему работы студентом предприятия (технологические потоки), или разработанное меню.

В задании на курсовой проект указывается содержание расчетно-пояснительной записки и графического материала.

Задание на курсовой проект подписывается преподавателем и студентом в момент его выдачи студенту.

В зависимости от специфики предприятия дополнительные исходные данные согласовываются студентом и преподавателем в рабочем порядке при получении задания и в период консультаций.

**Темы курсовых работ**

1. Разработка меню для питания туристов из Японии в ресторане на 200 мест в гостинице Ленинградская в г. Москве.
2. Разработка ассортимента кулинарной продукции для столовой на 120 мест, обслуживающей питанием рабочих хлопчатобумажного комбината в г. Серпухове.
3. Разработка меню для кейтеринга (свадьба на 100 человек) в г. Ярославле
4. Разработка меню для питания туристов из арабских стран в ресторане при гостинице Националь в г. Москва
5. Моделирование технологического процесса снабжения полуфабрикатами кафе на 50 мест при автовокзале г. Новосибирска
6. Моделирование технологического процесса снабжения сырьем и полуфабрикатами молодежного кафе на 75 мест в г. Сургут
7. Разработка ассортимента кулинарной продукции для столовой на 95 мест, обслуживающей питанием рабочих кондитерской фабрики «Славянка», г. Старый Оскол
8. Моделирование технологического процесса снабжения полуфабрикатами ресторана на 200 мест на теплоходе «Леонид Красин», совершающего 10-дневный круиз по Средиземному морю
9. Разработка меню для питания отдыхающих в санатории на 400 мест «Дюльбер», Ялта, Крым
10. Разработка меню для питания школьников в столовой на 200 мест в г. Краснодаре.
11. Моделирование технологического процесса снабжения полуфабрикатами кафе на 150 мест, расположенном в речном порту г. Чебоксары
12. Моделирование технологического процесса снабжения сырьем кулинарной фабрики, мощностью 2 т/сутки в г. Челябинске
13. Разработка меню для кейтеринга (юбилей на 75 человек) в г. Санкт-Петербурге
14. Разработка меню для питания туристов из европейских стран в ресторане на 100 мест при гостинице Отель Grand Hotel Savoia, Генуя
15. Моделирование технологического процесса снабжения полуфабрикатами кафе на 150 мест при аэровокзале г. Петропавловска-Камчатского
16. Моделирование технологического процесса организации питания госслужащих администрации г. Казани
17. Моделирование технологического процесса организации питания спортсменов в г. Сочи, Красная Поляна.
18. Анализ меню предприятий общественного питания г. Иваново
19. Анализ дислокации сети предприятий общественного питания г. Иваново.
20. Разработка меню на 135 персон детского праздника по случаю Нового года в г. Берне (Швейцария).

# Содержание курсового проекта

## *4.1. Расчетно-пояснительная записка*

Расчетно-пояснительная записка включает: содержание, введение, основные разделы, приложения, список литературы.

# *4.1.1. Введение*

Во введении необходимо дать краткую характеристику предприятия, особенности обслуживаемого контингента, а также привести дополнительные данные, необходимые для более полного обоснования ассортимента кулинарной продукции, отсутствующие в задании на курсовой проект. В частности, во введении целесообразно указать на какой сезон года составляется ассортимент кулинарной продукции, какие источники поступления продуктов предусмотрены, какова их кондиция и т. д. Примерный объем раздела «Введение» - 1-2 страницы.

# *4.1.2. Ассортимент продукции общественного* *питания, вырабатываемой предприятием*

Для предприятий, непосредственно обслуживающих питанием население (столовые, рестораны, кафе и др.), ассортимент вырабатываемой кулинарной продукции складывается из:

* меню торгового зала (составляется на пять дней);
* ассортимента или меню других торговых единиц, прикрепленных к данному предприятию: магазина «Кулинария», буфетов, баров, кафетериев и др.;
* меню банкетов (для ресторанов и некоторых типов кафе);
* меню «шведского стола» (для ресторанов, кафе).

При составлении меню необходимо учитывать:

* характер обслуживаемого контингента (служащие, дети школьного возраста, туристы, городские жители и т.д.);
* тип предприятия общественного питания (столовая, кафе и т.д.);
* признак специализации (ПБО, предприятие с национальной кухней, тематическое и др.);
* материально-техническую базу предприятия (наличие необходимого оборудования, посуды, инвентаря и др.);
* необходимость разнообразия блюд в меню одного дня: по используемым продуктам (из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы и т.д.); по способам тепловой обработки продуктов; стоимости;
* наличие комплексного меню (бизнес ланчи);
* для предприятий с постоянным контингентом потребителей - необходимость разнообразия блюд в меню по дням недели;
* сочетаемость основного продукта, гарнира и соуса в одном блюде, а также сочетаемость блюд в составе завтрака, обеда и ужина.

Меню для столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях составляются в двух вариантах: для общего и диетического питания, которое по объему продукции торгового зала составляет около 20%.

***Меню торгового зала***

Меню в расчетно-пояснительной записке курсового проекта оформляется в виде таблицы, в которой указывается: № рецептуры, полное наименование блюда, гарнира и соуса, выход основного продукта (мясного, рыбного и т.д.), гарнира и соуса. При составлении меню руководствуются действующими сборниками рецептур, справочниками, ассортиментным минимумом и другими материалами.

Порядок записи основных групп блюд для каждого типа предприятия свой: в предприятиях с национальными кухнями стран СНГ - в соответствии с принятым в России, а для стран дальнего зарубежья - с традициями национальных кухонь.

Наряду со сборниками рецептур при составлении ассортимента кулинарной продукции необходимо пользоваться рецептурами, опубликованными в другой научно-технической литературе, а также разрабатывать собственные рецептуры; во всех подобных случаях расход продуктов в рецептурах должен соответствовать нормативам, действующим в общественном питании (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2010-2012гг.).

Пример одного из вариантов меню торгового зала блинной приведен в табл. 1.

При включении в меню фирменных блюд, отсутствующих в Сборнике рецептур, на них разрабатываются технологические карты в обязательном порядке.

***Таблица 1***

***Меню кафе***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №№ рецептур | Наименование блюд | Выход блюда, г |
| 1 | 2 | 3 |
| 1014 | Кофе черный | 100 |
| 1015 | Кофе черный с лимоном | 100 |
| 1015 | Кофе со сливками | 100 |
| 1017 | Кофе с молоком | 100 |
|  | Кофе капучино | 100 |
| 1024 | Кофейный напиток из цикория | 100 |
| 1009 | Чай индийский | 200 |
| 1009 | Чай зеленый | 200 |
| 1025 | Какао с молоком | 200 |
| 1029 | Шоколадный напиток | 100 |
| \* | Сбитень медовый | 150 |
| \* | Глинтвейн  | 100 |
| \* | Грог | 150 |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |  |
| 43 | Икра зернистая осетровая | 30/5 |
| 43 | Икра кетовая | 35/15 |
| 45 | Кета малосольная (балык) | 50 |
| 49  | Грудинка свиная варено-копченая | 50 |
| 49 | Ветчина  | 50 |
| 48 | Колбаса докторская | 50 |
| 62 | Салат «Весна» | 150 |
| 97 | Салат с креветками | 150/30 |
| \*\* | Сыр костромской | 50 |
| \*\* | Масло сливочное вологодское | 20 |
| \*\* | Ряженка | 200 |
| \*\* | Кефир  | 200 |
| \*\* | Молоко  | 200 |
| \*\* | Йогурт | 150 |
|  | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ |  |
| 473 | Омлет с зеленым горошком |  |
| 369 | Грибы жареные в сметане | 150 |

***Окончание табл. 1***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| 572 | Сосиски молочные | 100 |
| 1085 | Оладьи с джемом | 100 |
|  | С У П Ы |  |
| 279 | Бульон мясной с пирожками слоеными | 350/75 |
|  | ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ, МОРОЖЕНОЕ |  |
|  | Кофе «Гляссе» | 200 |
| 1010 | Чай холодный | 200 |
| 1049 | Квас «Петровский» | 200 |
| \* | Морс брусничный |  |
| \* | Крюшон  |  |
| \*\* | Сок яблочный | 150 |
| \*\* | Пепси- кола |  |
| \*\* | Вода минеральная газированная |  |
| 1006 | Мороженное «Москва» |  |
|  | ФРУКТЫ, ЦИТРУСОВЫЕ |  |
|  | Яблоки |  |
|  | Груши  |  |
|  | Апельсины  |  |
|  | Бананы |  |
|  | ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |  |
|  | Булочки |  |
|  | Хлеб пшеничный в/с |  |
|  | КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ |  |
| 18 | Торт «Ленинградский» |  |
| 28 | Торт «Слоеный с конфитюром» |  |
| 98 | Печенье «Суворовское» |  |
| 94 | Рулет бисквитный фруктовый «Экстра» |  |
|  | Пряники медовые |  |
|  | Зефир розовый |  |
|  | Шоколад десертный |  |

\*) Кулинария. М.: Экономика, 1955. 873 с.

\*\*) Продукты промышленной выработки

\*\*\*) Бруннек Н.И., Ловачева Г.Н. Напитки здоровья. М.: Экономика, 1986

При разработке ассортимента кулинарной продукции предприятия наряду со Сборниками рецептур необходимо использовать и другие нормативные документы на кулинарную продукцию.

# *4.1.3. Производственная программа специализированного цеха*

Составляется на основе примерного ассортимента полуфабрикатов, кулинарных изделий или полуфабрикатов и кондитерских изделий с учетом специфики и мощности цеха (оговариваемых в задании преподавателем - руководителем).

Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой специализированным цехом заготовочного предприятия, доготовочных цехов собственного предприятия, а также предприятий - доготовочных определяется исходя из необходимости снабжения прикрепленных доготовочных предприятий полуфабрикатами, кулинарными и кондитерскими изделиями в оптимальном количестве и ассортименте, позволяющем организовать разнообразное питание по дням недели, с учетом спроса потребителей, сезонности.

# *4.1.4**. Технологические схемы приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, технологические потоки работы предприятия*

Технологическая схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь.

Технологические потоки работы предприятия включают последовательность технологических потоков получения сырья на производство и распределение его по цехам, производство полуфабрикатов и направление их на доготовку, выпуск блюд, кулинарных и кондитерских изделий, реализация продукции в предприятии и организация ее потребления. В соответствии с СНиП технологические потоки не должны пересекаться.

Технологические схемы кулинарной продукции из однодневного (расчетного) меню, а также технологические потоки работы предприятия выполняются на стандартных листах А4 и включаются в качестве одного из разделов пояснительной записки курсового проекта.

Пример технологической схемы показан в прил. 2.

# *4.1.5. Оформление расчетно-пояснительной записки курсового проекта*

Расчетно-пояснительная записка курсового проекта включает следующие разделы: титульный лист; задание на курсовой проект; содержание, введение, основные разделы; заключение; список литературы. Общий объем расчетно-пояснительной записки - 25-30 страниц рукописного текста.

На титульном листе (прил.3) проставляется специальный код (шифр), например КП-92110-260501-741Д-05-ПЗ, где КП - курсовой проект, 92110 - код учебного заведения, 260501 - шифр специальности, 741Д - номер учебной группы дневного отделения (для групп вечернего отделения проставляется литера «В»), 05 - год, ПЗ - пояснительная записка.

Текст расчетно-пояснительной записки может быть написан от руки или выполнен с использованием компьютера. Он излагается на стандартных листах в рамке с полями: вверху и внизу 15 мм, справа - 5 мм, слева - 20 мм. В правом нижнем углу проставляется номер страницы, на первой текстовой странице каждого раздела внизу помещается штамп (прил. 4).

Нумерация разделов, подразделов, таблиц, рисунков, формул проставляется арабскими цифрами в соответствии с ГОСТом.

Расчетно-пояснительная записка должна быть сброшюрована в скоросшивателе или в папке, в которой листы должны быть скреплены тесьмой или другим способом.

Расчетно-пояснительная записка подписывается студентом-исполнителем и руководителем с указанием даты.

# Графическая часть курсового проекта

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

Справа над штампом чертежа помещается спецификация операций, в которой указывается ее номер, наименование, количество операций данного вида, примечание. В примечании дается марка машины, теплового аппарата или другого оборудования, с помощью которого выполняется данная операция.

Образец штампа и спецификации графической части курсового проекта представлен в прил. 5.

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

# Сроки выполнения, консультации, защита курсового проекта

Срок выполнения и представления курсового проекта устанавливается, как правило, на период завершения изучения студентами теоретического курса ТОРП. Выдача задания на курсовой проект осуществляется в период начала изучения дисциплины ТОРП.

Индивидуальные консультации для студентов, выполняющих курсовой проект, проводятся по расписанию, причем, на завершающем этапе - не реже одного раза в неделю. При необходимости преподаватель - руководитель может проводить групповые консультации наряду с индивидуальными.

Завершенный курсовой проект студент представляет преподавателю- руководителю для проверки за несколько дней до защиты. О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и графической части курсового проекта руководитель курсового проекта делает отметку на титульном листе курсового проекта с указанием выявленных недостатков. Курсовой проект, допущенный к защите, подписывается преподавателем на штампах графической части и расчетно-пояснительной записки.

Защита курсового проекта проводится в комиссии, состоящей из двух преподавателей. Студент делает краткое сообщение по теме, отвечает на вопросы преподавателей.

Отметки о защите курсового проекта делаются на титульном листе, в зачетно- экзаменационной ведомости, зачетной книжке студента и регистрационном журнале кафедры. Защищенные курсовые проекты хранятся на выпускающей кафедре в пределах установленных сроков.

Курсовой проект может быть выдан студенту по разрешению заведующего кафедрой для использования при выполнении других курсовых проектов и дипломного проекта, о чем делается отметка в регистрационном журнале.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Госстандарт России. 1995.
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. М.: Госстандарт России. 1994. 12 с.
3. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий. М.: Госстандарт России. 1995. 21 с.
4. Единая система технологической документации. СТ. СЭВ 875-78 3.1001-81. Общие положения. М.: Изд-во стандартов, 1981.
5. Культура питания: Энциклопедический справочник/ Под ред. И.А Чаховского. Минск, 1993. 544 с.
6. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания: Учебное пособие для вузов/ Коллектив авторов: Л.М. Алешина, Г.Н. Ловачева и др. М.: Экономика, 1987. 248 с.
7. О методических указаниях по организации общественного питания студентов высших и средних специальных учебных заведений: Письмо Минторга СССР № 0252-75 и Госкомитета СССР по народному образованию № 17/3 от 30.12.86. М., 1986.
8. О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах: Письмо Минторга РСФСР от 17.03.86 г. № 1-3356.62. М., 1986.
9. О натуральных нормах и суточных рационах питания для учащихся средних профтехучилищ: Письмо Минторга РСФСР от 27.11.86 г. М., 1986.
10. О примерных рационах питания для трудящихся пяти профессиональных групп и рекомендациях по их применению: Письмо Минторга СССР от 20.03.89 г. № 028-75. М., 1989.
11. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания: Учебник для вузов. 3-е изд. М.: Экономика, 1986. 300 с.
12. Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. М.: Высшая школа, 1989. 186 с.
13. Педенко И.А., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. М.: Экономика, 1991. 270 с.
14. Рекомендации о принципах организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания государственной торговли.: Письмо Минторга СССР, Минздрава СССР и отдела ВЦСПС по государственному социальному страхованию от 17. 12. 79 № 0150-75. М., 1979.
15. Рекомендации по организации магазинов (отделов) кулинарии и кафетериев при предприятиях общественного питания и розничной торговли потребительской кооперации. М.: Центросоюз, ЦИНОТУР, 1989. 270 с.
16. СанПиН 42-123-5777291. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.- М.: Минздрав России. 1991.
17. Справочник руководителя предприятия общественного питания М.: Экономика, 1991. с. 139-165.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1981-1983. 718 с.
19. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1986. 295 с.
20. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. Киев: Техника, 1989. 408 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: ВИКА, 1992. 624 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Госторгиздат, 1955 (или М.: Экономика, 1968). Раздел «Национальные блюда».
23. Справочник технолога общественного питания. М.: Колосс, 1999.426с.
24. Санитарно-гигиенические нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
25. Сан.ПиН 42-123-5777-91. М.: Минздрав СССР, 1991. 30 с. Сан ПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. М.: Госстандарт России 1997
26. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. М.: Изд-во Всесоюзн. заочного политех. ин-та, 1990. 143с.
27. Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания. М.: Высшая школа, 1988. 298 с.
28. Термины и определения в области торговли и общественного питания. ОСТ 28-10-01/ Министерство торговли СССР. М., 1981.
29. Технология производства продукции общественного питания. Учебник для вузов в 2-х томах. /Под ред. Ратушного А.С. - М.: Мир,2004, 1-й том - 352с, 2-й том - 416 с.

#### *Приложение 1*

Технологическая карта

|  |  |
| --- | --- |
| Оладьи с джемом(Наименование блюда) | Рецептура № 1085 Сборник рецептур, 2010-2012гг |
|  |  |  |
| Наименование продуктов | Расход продуктов на 1 порцию, г | Расход продуктов на 50 порций, кг | Технология  приготовления |
|  Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|
| Мука пшенич. | 85 | 85 | 4,250 | 4,250 | В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, предварительно разведенные дрожжи. Смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35- 40о С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Затем вводят растопленный жир, снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25- 35о С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Оладьи выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром округлой или овально-плоской формы; толщина должна быть не менее 5 мм. Отпускают по 3 шт. на порцию с джемом. |
| Яйца | 4 | 4 | 0,100 | 0,100 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,150 | 0,150 |
| Маргарин столовый | 3 | 3 | 0,150 | 0,150 |
| Вода | 115 | 115 | 5,750 | 5,750 |
| Дрожжи | 3 | 3 | 0,150 | 0,150 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 0,075 | 0,075 |
| Масса теста |  | 211,5 | 10,55 | 10,55 |
| Масло растительное |  | 4 | 0,100 | 0,100 |
| Масса готовых оладий |  | 150 | 7,500 | 7,500 |
| Джем  | 20 | 20 | 1,000 | 1,000 |
| Выход блюда |  | 170 | 8,500 | 8,500 |

#### *Приложение 2*

***Технологическая схема блюда «Оладьи с джемом» (рец. 1085)***



#### *Приложение 3*

ФГБОУ ВО

«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

им. Г.В. ПЛЕХАНОВА»

ИВАНОВСКИЙ ФИЛИАЛ

Направление подготовки: 260100 “Продукты питания из растительного сырья”

Кафедра КТПИ

**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

|  |  |
| --- | --- |
| на тему |  |
|  |  |
|  |
|  |  |
| Обозначение курсового | Автор проекта |  |
| проекта |  |  |  | (фамилия, имя, отчество) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | (подпись, дата) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | Зачетная книжка № |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | Учебная группа №  |  |
|  |  |  |  |  |
| Защита |  |  | Руководитель |  |
|  | (дата) |  |  | (фамилия, имя, отчество) |
| Комиссия в составе |  |  |  |
|  | ( |  | ) |  |  |
|  | ( |  | ) |  | (дата, подпись) |
|  |  |  |  |  |
| Оценка |  |  |  |  |

Москва 2016

#### *Приложение 4*

***Основная надпись для текстовых конструкторских***

***документов ( первый лист пояснительной записки курсового проекта)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | КП-92110-260501-742Д-05-ПЗ |
|  |  |  |  |  |
| Изм. | Лист | № докумен | Подпись | Дата |
|  Разраб. | Гусева Л. |  |  | Разработка технологии для столовой на 150 мест,г. Иваново | Лит. | Лист | Листов |
|  Провер. |  |  |  | У |  |  |  |  |
|  Рук. |  |  |  | Ивановский филиалКафедра КТПИ |
|  Н. Конт. |  |  |  |
|  Утв. | Васюкова А.Т. |  |  |

#### *Приложение 5*

***Пример оформления графической части курсового проекта***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Поз. | Наименованиеопераций | Количество | Примечание |
| 1 | Промывание | 4 | ВМ |
| 2 | Нарезка | 1 | СП-1200 |
| 3 | Обжарка | 1 | СЭ-0,22 |
| 4 | Тушение | 3 | СЭ-0,22 |
| 5 | Варка | 1 | ПЭ-0,17 |
| 6 | Шинкование | 3 | МП-800 |
| 7 | Пассерование | 3 | ПЭ-0,17 |
| 8 | Очистка | 1 | СП-1200 |
| 9 | Переборка | 1 | СП-1200 |
| 10 | Просеивание | 1 | СП-1200 |

#### *Приложение 6*

***Штамп на чертеже***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | КП-92110-206501-742Д-05-Черт ТС |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  Изм. | Лист | № докумен | Подпись | Дата |
|  Разраб. | Гусева Л. |  |  |  Разработка технологии для столовой на 150 мест, г. Иваново | Лит. | Масса | Масштаб |
|  Провер. |  |  |  |  |  |  |  | 1:1 |
|  Т.контр. |  |  |  | Лист | Листов |
|  Рук. |  |  |  | Ивановский филиалКафедра КТПИ |
|  Н. Конт. |  |  |  |
|  Утв. | Васюкова А.Т. |  |  |

**Васюкова Анна Тимофеевна, д.т.н., профессор,**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению курсового проекта**

**по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов»**

Работа издается в авторской редакции

ФГБОУ ВО

«Российский экономический университет

им. Г.В. Плеханова»

Ивановский филиал

Лицензия на издательскую деятельность

Министерства Российской Федерации по делам печати.

Телерадиовещания и средств массовой коммуникации

Серия ИД № 05981 от 03 октября 2015 года