Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал

Государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Технологический факультет

Кафедра «Технология общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Климина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

|  |
| --- |
| **Б3.Б1.Технология продукции общественного питания** |
| индекс и наименование дисциплины |
|  |

Направление подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки - Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения очная,заочная

Курс - 4

Семестр - 7

Нижний Новгород

2014

Методические рекомендации составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль подготовки « Технология организации ресторанного дела») на основании учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 «Технология организации ресторанного дела», одобренного Ученым советом вуза (ГБОУ ВПО НГИЭИ) протокол № 5 от 05.05.2012 г.

Организация-разработчик:

«Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Разработчик: доцент, к.т.н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.М. Бых

Рецензенты: доцент НКИ, к.т.н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В Долгополова

Рецензенты: доцент НИТУ, к .т. н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. А Туватова

Рассмотрена на заседании кафедры технологии общественного питания

(протокол №\_\_«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2012г.)

Зав. кафедрой: доцент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Содержание**

1. Общие методические рекомендации по выполнению курсовой работы

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»………….4

2. Требования к оформлению курсовой работы………………………………..4

3. Порядок выполнения курсовой работы……………………………………. 8

4. Требования к содержанию курсовой работы,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,…..9

5. Приложения…………………………………………………………………...15

**1.Общие методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

По дисциплине «Технология продукции общественного питания в учебном плане для студентов предусмотрено выполнение курсовой работы. Тематика работ представлена в приложении3

Цель курсовой работы – привить навыки самостоятельного изучения материала и практического умения в проектировании и разработке рецептур и технологий фирменных блюд для предприятий общественного питания различных типов и целевых аудиторий.

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1.

На титульном листе указывается фамилия, имя, отчество студента, год обучения и группа, а также фамилия, имя, отчество преподавателя, тема курсовой работы.

Порядок выполнения курсовой работы позволяет преподавателю контролировать отработку студентами практических навыков, указанных в оценочном листе работы (приложение 2).

Ответы должны быть четкими, краткими, но обоснованными и аргументированными анализом деятельности предприятия, а также результатами предварительных исследований. Следует оформить все имеющиеся в работе таблицы, указать их номера и названия. Рисунки, графики, диаграммы также должны иметь номера и названия.

В конце курсовой работы оформляется список использованной литературы.

Работы сдаются на кафедру технологии общественного питания в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Курсовая работа представляется в одном экземпляре, который подшивается в папку с твердой обложкой (скоросшиватель).

В случае положительной оценки следует познакомиться с рецензией преподавателя и учесть все его замечания при подготовке к итоговому испытанию. Если курсовая работа имеет неудовлетворительную оценку, необходимо получить ее у преподавателя, выполнить заново с учетом всех замечаний и сдать снова вместе с не зачтенной работой.

**2. Требования к оформлению курсовой работы**

Основные требования к оформлению приводятся нами **по ГОСТ 7.32-2001 .** Текст работы должен быть отпечатан на компьютере через полтора интервала с использованием шрифта Times New Roman , кегль не менее 12. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Текст на странице должен быть ограничен полями: левое - 30мм**,** правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

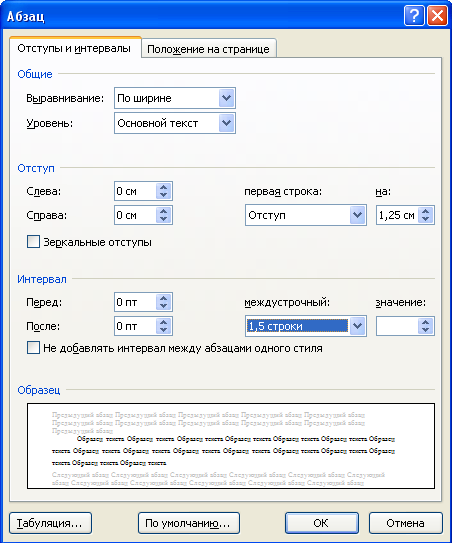


Рисунок 1. Форматирование текста курсовой работы

При оформлении заголовков курсовой работы следует учитывать следующие требования:

* заголовки глав печатаются симметрично тексту (на компьютерах могут быть использованы встроенные стили). Переносы слов в заголовках должны быть исключены и точка в конце их не ставится;
* должно быть установлено фиксированное расстояние между текстом и заголовком;
* заголовки глав начинаются с нового листа, заголовки параграфов - на том же листе, где заканчивается предыдущий параграф.

Нумеруя страницы, главы, параграфы, рисунки, схемы, таблицы, графики и формулы необходимо учитывать:

* все страницы работы кроме титульного листа, необходимо пронумеровать. Титульный лист включается в общую нумерацию, но на нем цифра "1" не ставится. На следующей странице ("Содержание") проставляется цифра 2;
* номер ставится в центре нижней части листа без точки;
* главы и параграфы нумеруются арабскими цифрами. После номера главы и параграфа ставится точка (Глава 1.; 2.2. - означает соответственно первую главу и второй параграф второй главы);
* рисунки, схемы, таблицы, графики, расположенные на одной или нескольких страницах, входят в общую нумерацию страниц курсовой работы;
* рисунки, схемы, графики имеют сквозную нумерацию. Они обозначаются словом "Рисунок", после которого ставится арабскими цифрами номер и заголовок, поясняющий их содержание. Например, "Рисунок 7- Организационная структура предприятия". Точка в конце поясняющего текста не ставится;
* иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.
* иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в курсовой работе. При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 2"…
* таблицы применяют для лучшей наглядности. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Например: Таблица 2-Рецептура блюда»;
* таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице;
* на все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера;
* если таблица расположена на двух и более листах, то слово "Таблица", ее номер и название указывается только на первой странице, а под каждым названием колонки таблицы проставляется в отдельной строке номер. Эта строка из номеров обозначает на всех последующих страницах название колонок таблицы;
* заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят;
* таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями.
* формат схем, рисунков, графиков, как правило, не должен превышать стандартного листа формата А4;
* формулы нумеруются только тогда, когдана них делаются ссылки в курсовой работе. Номер проставляется справа от формулы на одном с ней уровне в круглых скобках;
* работа должна удовлетворять определенным требованиям по стилю изложения. Названия темы, глав и параграфов должны быть ясными, четкими, предельно сжатыми по форме, отражающими наиболее полно сущность и содержание рассматриваемых в них вопросов;
* материал должен излагаться грамотно, простым литературным языком, не содержать повторений, общих мест и перегрузок цитатами. Недопустим простой пересказ литературных источников, их цитирование без кавычек и сносок;
* табличный и графический материал должен отражать, главным обра­зом, итоговые и важнейшие таблицы, схемы и графики проведения анализа, оформления результатов расчетов и обоснования предложений;
* весь остальной материал справочного и нормативного характера, содержащий промежуточные расчеты, первичные, исходные данные, ре­зультаты проводимых наблюдений следует помещать в раздел приложений. Схемы, графики, таблицы должны быть органически увязаны с текстом глав и параграфов курсовой работы, иметь соответствующие пояснения и ссылки в тексте основной части работы.

**Список литературы** Литература необходима для обоснования правильности теоретических и практических выводов и предложений студента. В список литературы должна быть включена та литература, которая непосредственно использована студентом и на нее имеются ссылки в разделах работы. Количество задействованных работ должно быть 15-20 наименований. Список содержит литературные источники всех видов.

Каждый источник в списке литературы должен быть пронумерован.

Цитируя или упоминая в курсовой работе нормативные документы, монографии, статьи, студент должен делать библиографические ссылки. При этом в квадратных скобках (допускается в круглых) проставляется порядковый номер источника информации и номер страницы. Например, запись [19, с. 15] означают, что автор ссылается в своей работе на девятнадцатый источник информации в списке литературы и страницу пятнадцать. При цитировании берется текст оригинала и заключается в кавычки. Если же цитата получается слишком громоздкой и из-за сложности ее построения четко не улавливается основная мысль или она может иметь многозначное толкование, то достаточно изложить ее основные положения своими словами, сделав необходимую ссылку на источник и номер страницы. Кавычкиприэтом не ставятся.

Для перечисления работ, в которых рассматривались исследуемые вопросы, в скобках через запятую перечисляются номера литературных источников. Например, запись [7,21,35, ...,42] означает, что исследуемый вопрос рассматривается в перечисленных литературных источниках. При приведении ссылок во всех случаях может указываться фамилия и инициалы автора литературного источника. Например: В своей работе академик Т.С. Хачатуров (17, с. 38) рассматривал....

Оформление каждого источника информации в списке литературы производится в соответствии с существующими требованиями.

Основные правила составления библиографического описания приводятся нами по **ГОСТ 7.1-2007**

В начале библиографического описания дается *заголовок описания,* который включает имя индивидуального автора или наименование коллективного автора, или обозначение вида материала. Имя индивидуального автора содержит фамилию в именительном падеже, если авторов двое, то указываются через запятую фамилии обоих авторов. При наличии трех авторов указывается имя первого автора с добавлением слов "и др." (при необходимости могут быть приведены все три фамилии). Например, Иванов А.И, и др. На книги четырех и более авторов составляется описание под заглавием. В экономической литературе распространен также заголовок, который содержит обозначение вида материала. Например: Гражданский кодекс Российской Федерации.

Второй областью библиографического описания является *область заглавия и сведений об ответственности.* Область содержит заглавие издания вместе со сведениями, относящимися к нему, а также сведения о лицах и учреждениях (организациях), участвовавших в создании и подготовке издания к публикации.

Сведения, относящиеся к заглавию, раскрывают и поясняют основное заглавие, а также уточняют назначение книги. В сведениях, относящихся к заглавию, приводят иное заглавие произведения, указанноенаиздании, сведения о виде, литературном жанре, назначении книги, указание о том, что книга является переводом с другого языка и т.п.

Сведения, относящиеся к заглавию, указывают в форме, данной на титульном листе (часто с использованием круглых скобок), они приводятся после заглавия и перед каждыми сведениями ставят двоеточие. Например:

Булатов А.С. Как основать компанию на Западе (практические советы российскому предпринимателю): Справочное издание.

Сведения об ответственности содержат информацию, о лицах и учреждениях (организациях), участвовавших в создании и подготовке издания к публикации. Здесь приводятся фамилии авторов, составителей, редакторов и других лиц, участвовавших в создании издания, наименования учреждений (организаций), от имени или при участии которых сделана публикация, с указанием их роли в создании и подготовке публикации.

Сведения об ответственности приводят в описании после сведений, относящихся к заглавию, и предваряют их знаком (/) косая черта. Между собой группы сведений об ответственности разделяют точкой с запятой, однородные сведения внутри группы разделяют запятой. Например: Болт Г, Дж. Практическое руководство по управлению сбытом: Пер. с англ. /Науч: ред. и авт. предисл. Ф.А. Крутиков.

В сведениях об ответственности приводят не более четырех авторов. Если их более четырех, то указывают фамилии трех с добавлением слов "и др."

В сведениях об ответственности приводят не более двух фамилий составителей, редакторов, переводчиков, иллюстраторов и т.п. При превышении этого числа указывают только одну фамилию лица указанной категории, с добавлением слов "и др.". Это же справедливо и для организаций, от имени и при участии которых сделана публикация, если их число превышает три. В *области издания* библиографического описания приводятся сведения о переизданиях, перепечатках, сведения о специальном назначении данного издания и особых формах его воспроизведения. Све­дения указываются в форме, данной в издании.

*Область выходных данных* публикации содержит сведения о том, где, в какой период и кем было сделано издание. При наличии двух мест издания они разделяются точкой с запятой. Например: М.; Л. Если мест издания более трех, то приводится одно из них с добавлением слов "и др.". После места издательства указывается наименование издательства в именительном падеже и перед каждым издательством ставится двоеточие. Например:М.: Прогресс. В случае превышения числа издательств равного трем - указывается только одно - остальные заменяются словами "и др.". После наименования издательства через запятую приводится дата публикации издания.

Область *количественной характеристики* содержит сведения об объеме, размере публикации, иллюстративном и ином материале. В све­дениях об объеме указываются: фактическое количество страниц; количество страниц или листов иллюстраций, не включенных в нумерацию страниц или листов (указываются после фактического объема страниц); количество ненумерованных страниц (приводится в квадратных скобках). Например: 45с.; 45 с., 7 с. ил.; 45 с., [12]л. факс. Экономика и бизнес / Под ред. В.Д.Камаева. - М.: Изд-во МГТУ, 2012. 464 с.

*Примеры библиографического описания*

• описание журнальной статьи:

Иванов В.В. Формирование внешнеэкономической политики России // Внешняя торговля. - 1992. - № 3. - С.21- 27.

Леонов С.И. Надо ли покупать акции? // Журнал для акционеров. -1992.-№1. – С.13-23.

• описание тезисов в сборнике тезисов докладов научной конференции:

Миролюбова Т.В. Методические вопросы оценки эффективности внешнеэкономической деятельности предприятий // Сборник тезисов. Пермь, 1992. - С.29-32.

**3. Порядок выполнения курсовой работы**

Курсовая работа выполняется на примере конкретного предприятия или гипотетической фирмы, которая создается самим студентом. Это может быть предприятие общественного питания любого типа, класса и формата.

Выполнение работы начинается с самостоятельной разработки ее плана.

Нами рекомендуется следующий примерный план:

**3.1. На примере гипотетической (вымышленной) фирмы:**

Введение

Глава 1. Концепция предприятия как основа формирования ассортимента и разработки рецептур блюд

1.1.Выбор и обоснование концепции предприятия

1.2.Современные тенденции в приготовлении, оформлении, подаче блюд для.. ( указать выбранную кухню или основной продукт)

1.3.Составление меню. Обеспечение соответствия меню выбранной концепции

Глава 2 . Разработка рецептур и технологических процессов

2.1. Составление проекта рецептур фирменных блюд

2.2.Проектирование и разработка технологического процесса производства фирменных блюд

2.3. Разработка показателей качества и безопасности продукции

2.4 Подготовка и оформление нормативной и технологической документации.

Заключение

Литература

**3.2.На примере действующего предприятия**

Введение

Глава 1. Концепция предприятия как основа формирования ассортимента и разработки рецептур блюд

* 1. Характеристика предприятия… (указать наименование)

1.2.Современные тенденции в приготовлении, оформлении, подаче блюд для.. ( указать кухню предприятия)

1.3.Оценка соответствия ассортимента блюд концепции предприятия и целевой аудитории

Глава 2 Разработка рецептур и технологических процессов

2.1. Составление проекта рецептур фирменных блюд

2.2.Проектирование и разработка технологического процесса производства блюд

2.3. Разработка показателей качества и безопасности продукции

2.4 Подготовка и оформление нормативной и технологической документации.

Заключение

Литература

**4.Требования к содержанию курсовой работы по теме: «Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для…» (указать какого именно предприятия)*……***

**4.1.Рекомендации по выполнению работы в соответствии с планом 1**

**Введение**

Обосновывается актуальность темы, определяется общая цель работы, ее конкретные задачи. Для определения целей и задач исследований правильно будет использовать глаголы: раскрыть, определить, установить, показать, выявить, изучить, и т.д.

**Глава 1 Концепция предприятия как основа формирования ассортимента и разработки рецептур блюд**

* 1. **Выбор и обоснование концепции предприятия**

Сделать обзор рынка услуг общественного питания города или района (структура предприятий по типам, особенностям кухни, тематики и т.п.) На основании проведенного исследовании обосновать идею (концепцию) бизнеса, выбрать наименование предприятия. Описать целевую аудиторию разрабатываемого предприятия, используя признаки сегментации потребителей, указанные в таблице 1 .

Главными доводами в пользу проведения сегментации являются следующие:

1.Обеспечивается лучшее понимание не только нужд потребителей, но и того, что они из себя представляют (их личностные характеристики, характер поведения на рынке и т.п.);

2.Обеспечивается лучшее понимание природы конкурентной борьбы на конкретных рынках.

3.Представляется возможность концентрировать ограниченные ресурсы на наиболее выгодных направлениях их использования

Таблица 1 - Признаки сегментации потребителей

|  |  |
| --- | --- |
| **ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ** | |
| **Регион** | Тихоокеанский, горный, северно–западный центр, юго-западный центр, северо-восточный центр, юго-восточный центр, южно-атлантический, северо-атлантический |
| **Город** | С населением менее 5 тыс., 5 – 20 тыс., 20 – 50 тыс., 50 – 100 тыс., 100 – 250 тыс., 250 – 500 тыс., 0,5 – 1,0 млн., 1 – 4 млн., свыше 4 млн. человек |
| **Плотность** | Города, пригороды, сельская местность |
| **Климат** | Северный, южный |
| **ДЕМОГРАФИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ** | |
| **Возраст** | Моложе 6 лет, 6 – 11 лет, 12 – 19 лет, 20 – 34 лет, 35 – 49 лет, 50 лет – 64 года, старше 65 лет |
| **Размер семьи** | 1 -2 человека, 3 – 4 человека, 5 человек и более |
| **Жизненный цикл семьи** | Молодые незамужние и неженатые люди, молодые семьи баз детей, молодые семьи с младшим ребенком в возрасте до 6 лет, молодые семьи с младшим ребенком в возрасте 6 лет и старше, пожилые супруги с детьми моложе 18 лет, пожилые супруги без детей, одинокие, прочие |
| **Пол** | Мужчины, женщины |
| **Уровень дохода** | Менее $ 10 тыс., $ 10 – 15 тыс., $ 15 – 20 тыс., $ 20 – 30 тыс., $ 30 – 50 тыс., $ 50 – 100 тыс., $ 100 тыс. и выше |
| **Род занятий** | Специалисты и техники, менеджеры, должностные лица и собственники, служащие, торговый персонал, ремесленники, руководители среднего звена, квалифицированные рабочие, фермеры, пенсионеры, студенты, домохозяйки, безработные |
| **Образование** | Неполное начальное или начальное, неполное среднее, среднее, неполное высшее, высшее |
| **Религиозные убеждения** | Католики, протестанты, иудеи, мусульмане, индусы, прочие |
| **Раса** | Европеоидная, монголоидная, негроидная |
| **Поколение** | Родившиеся до 1946 года, родившиеся с 1946 по 1964 г., родившиеся с 1964 по 1984 г., родившиеся после 1984 г. |
| **Национальность** | Американцы, англичане, французы, немцы, итальянцы, японцы |
| **ПСИХОГРАФИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ** | |
| **Образ жизни** | Консерваторы, жизнелюбы, эстеты |
| **Особенности личности** | Личность обязательная, общительная, авторитарная, честолюбивая |
| **ПОВЕДЕНЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ** | |
| **Повод для совершения покупки** | Обыденная покупка, особое событие |
| **Искомые выгоды** | Качество, сервис, экономия, скорость |
| **Интенсивность потребления** | Низкая покупательская активность, средняя, высокая |
| **Статус пользователя** | Не пользующийся, бывший пользователь, потенциальный пользователь, пользователь – новичок, постоянный пользователь |
| **Степень лояльности** | Отсутствует, средняя, сильная, абсолютная |
| **Степень готовности к покупке** | Неосведомленный, осведомленный, знающий, заинтересованный, желающий, намеревающийся совершить покупку |
| **Отношение к товару** | Восторженное, благожелательное, безразличное, отрицательное, враждебное |

* 1. **Современные тенденции в приготовлении, оформлении, подаче блюд для.. ( указать выбранную кухню или продукт)**

Провести кабинетные исследования: изучить и проанализировать ассортимент, предлагаемый в сборниках рецептур, интернет-ресурсах, печатных изданиях. Какие современные тенденции в приготовлении, оформлении, подаче блюд применимы для выбранной Вами концепции предприятия. Дать характеристику разрабатываемой кухни, ассортимент блюд.

* 1. **Составление меню. Обеспечение соответствия меню выбранной концепции**

На основании изученного теоретического материала разработать перечень блюд, который в дальнейшем будет взят за основу формирования меню разрабатываемого вами предприятия.Определяется общее направление кухни (в соответствии с выбранной концепцией). Определяется приблизительное количество блюд в каждой категории; предлагается структура меню – разделы фирменных блюд. Рассчитывается средний чек Для проверки гармоничности меню проанализировать его по таким параметрам, как широта, насыщенность и глубина ассортимента (см. таблицу2). Образец заполнения таблицы приведен в приложении 3. При необходимости скорректировать. Сделать выводы. Выбрать не мене трех блюд для дальнейшей их проработки и оформления ТТК

## Таблица 2- Группировка ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| широта | насыщенность | глубина |

**Глава 2 Разработка рецептур и технологических процессов**

**2.1. Составление проекта рецептур фирменных блюд (не менее трех блюд)**

Изучить ГОСТ Р 53996-2010- Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Составить проекты рецептур блюд. Все необходимые расчеты норм отходов, потерь при тепловой обработке, выхода изделий привести в приложении (если не позволяет объем параграфа).

Рассчитать биологическую ценность (содержание белков, жиров, углеводов) блюд, а также калорийность на 100 грамм продукта.

**2.2. Проектирование и разработка технологического процесса производства фирменных блюд**

Описать технологический процесс производства выбранных блюд, указав последовательность технологических процессов приготовления продукции общественного питания, временные и температурные режимы механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов.

Объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при их переработке.

**2.3. Разработка показателей качества и безопасности продукции**

Дать характеристику органолептическим показателям качества по каждому разрабатываемому блюду (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция). Оценку провести в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008 -Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Изучить 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Выписать микробиологические показатели безопасности для каждого блюда (указать индекс).

Изучить   ГОСТ Р 50763-2007- Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия, пункт 6.5. Написать сроки реализации разрабатываемых блюд, реализуемых через торговые залы.

Изучить 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03. Выписать сроки годности разрабатываемой продукции.

**2.4 Подготовка и оформление нормативной и технологической документации**

Оформить ТТК на разработанные блюда в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 - Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

**Заключение**

Содержит сделанные автором выводы, итоги исследования, где указывает, достигнуты ли поставленные цели и задачи проведенного исследования

**Литература**

* 1. **Рекомендации по выполнению работы в соответствии с планом 2**

**Введение**

Обосновывается актуальность темы, определяется общая цель работы, ее конкретные задачи. Для определения целей и задач исследований, правильно будет использовать глаголы: раскрыть, определить, установить, показать, выявить, изучить, и т.д.

**Глава 1 Концепция предприятия как основа формирования ассортимента и разработки рецептур блюд**

**1.1.Характеристика предприятия**

Описать действующее предприятие по следующему плану:

1.1.1. Тип, вид деятельности, место расположения, название предприятия

1.1.2. Состав основных потребителей, характер их требований, описание существующих сегментов рынка

1.1.3. Состав основных конкурентов, степень интенсивности конкуренции в данной сфере бизнеса

**1. 2.Современные тенденции в приготовлении, оформлении, подаче блюд для.. ( указать выбранную кухню или продукт)**

Провести кабинетные исследования: изучить и проанализировать ассортимент, предлагаемый в сборниках рецептур, интернет-ресурсах, печатных изданиях. Какие современные тенденции в приготовлении, оформлении, подаче блюд применимы для исследуемого предприятия. Описать характеристику блюд, которые можно рекомендовать для включения в меню исследуемого предприятии общественного питания.

**1.3.Оценка соответствия ассортимента концепции предприятия и целевой аудитории**

Проанализировать действующее меню предприятия по таким параметрам, как широта, насыщенность и глубина ассортимента (см. таблицу 2 и приложение 3). Сделать выводы и дать рекомендации по устранению выявленных недостатков. Предложить не менее трех новых фирменных блюд.

## Таблица 2- Группировка ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| широта | насыщенность | глубина |

**Глава 2 Разработка рецептур и технологических процессов**

**2.1. Составление проекта рецептур фирменных блюд (не менее трех** блюд)

Изучить ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Составить проекты рецептур блюд. Все необходимые расчеты норм отходов, потерь при тепловой обработке, выхода изделий привести в приложении (если не позволяет объем параграфа). Рассчитать биологическую ценность (содержание белков, жиров, углеводов) блюд, а также калорийность на 100 грамм продукта.

**2.2. Проектирование и разработка технологического процесса производства фирменных блюд**

Описать технологический процесс производства выбранных блюд, указав последовательность технологических процессов приготовления продукции общественного питания, временные и температурные режимы механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов.

Объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке.

**2.3. Разработка показателей качества и безопасности продукции**

Дать характеристику органолептическим показателям качества по каждому разрабатываемому блюду (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция). Оценку провести в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Изучить 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Выписать микробиологические показатели безопасности для каждого блюда (указать индекс).

Изучить   ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия пункт 6.5. Написать сроки реализации разрабатываемых блюд, реализуемых через торговые залы.

Изучить 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03. Выписать сроки годности разрабатываемой продукции.

**2.4 Подготовка и оформление нормативной и технологической документации.**

Оформить ТТК на разработанные блюда в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 - Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. (приложение5)

**Заключение**

Содержит сделанные автором выводы, итоги исследования, где указывает, достигнуты ли поставленные цели и задачи проведенного исследования

**Литература**

**Приложение 1**

**Титульный лист**

Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал

Государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Технологический факультет

Кафедра «Технология общественного питания»

Специальность 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

студента(ки) курса группы\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО студента)

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ученая степень, должность,Ф.И.О.)

Нижний Новгород

201…год

**Приложение 2**

**Оценочный лист курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания**»

\_Тема: (указать)

|  |  |
| --- | --- |
| Год:  Группа:  Студент: | Преподаватель:к.т.н., доцент Бых Г.М.  Дата выполнения:  Дата проверки: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии оценки задания (контролируемые навыки) | Оценка  (уровни 5,4, 3, 2) | Комментарии  преподавателя |
| 1.Способность собрать информацию и провести анализ рынка услуг общественного питания |  |  |
| 2.Способность сформулировать (определить) концепцию предприятия, описать целевую аудиторию |  |  |
| 3.Умение провести обзор источников литературы |  |  |
| 4.Способность сформировать (проанализировать) ассортимент блюд для предприятия в соответствии с его концепцией |  |  |
| 5.Умение составить проекты рецептур фирменных блюд, рассчитать массы нетто и брутто, пищевую ценность и калорийность |  |  |
| 6.Умение описать технологический процесс и физико-химические изменения, происходящие в процессе производства разрабатываемых фирменных блюд, |  |  |
| 7Степень новизны рецептур и технологии производства разрабатываемых фирменных блюд |  |  |
| 8. Способность сформулировать требования к качеству и безопасности разрабатываемых блюд. Определить сроки хранения и годности |  |  |
| 9.Оформление работы в соответствии с нормоконтролем |  |  |
| ОБЩАЯ ОЦЕНКА |  |  |

Приложение 3

**Примерная тематика курсовых работ**

1. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана русской кухни высшего класса
2. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана итальянской кухни класса люкс
3. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана украинской кухни первого класса
4. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана белорусской кухни первого класса
5. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана итальянской кухни высшего класса
6. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана английской кухни класса люкс
7. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана французской кухни класса люкс
8. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана скандинавской кухни первого класса
9. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана немецкой кухни первого класса
10. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана венгерской кухни первого класса
11. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для рыбного ресторана класса люкс
12. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для вегетарианского ресторана высшего класса
13. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе японской кухни
14. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе- кондитерской
15. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для молодежного кафе
16. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для детского кафе
17. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе грузинской кухни
18. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе армянской кухни
19. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе эстонской кухни
20. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба- кафе пожилых людей
21. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе-мороженое
22. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе польской кухни
23. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе шведской кухни
24. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для пивного бара класса люкс
25. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для гриль - бара первого класса
26. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кофейного бара класса люкс
27. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для рок-бара
28. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для бельгийского бара
29. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для коктейль - бара
30. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ирландского паба
31. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной- блинной
32. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной – пирожковой
33. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной «Французские блины»
34. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной-бутербродной
35. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной- пельменной
36. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной- шашлычной
37. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для салат - бара
38. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе турецкой кухни
39. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для караоке- бара
40. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба-кафе- греческой кухни
41. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе узбекской кухни
42. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для стейк - кафе
43. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для французского бистро
44. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе испанской кухни
45. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для суп – бара
46. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для спорт - бара
47. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана японской кухни «Кайсэки-рёри»
48. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе домашней русской кухни
49. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба -ресторана люкс кухни «Серебряного века»
50. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для Pop-up ресторанов
51. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для рыбного ресторана латвийской кухни высшего класса
52. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для десерт - бара
53. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной «Сырные блюда»
54. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба -кафе здорового питания.
55. Разработка креативных блюд с использование инноваций
56. Сравнительный анализ традиционных и современных видов блюд из…(указать каких именно)
57. .Анализ зарубежного опыта использования инновационных технологий в предприятиях общественного питания
58. Разработка технологии и рецептур блюд на основе функциональных продуктов питания
59. Разработка технологии и рецептур кулинарных изделий на основе многокомпонентных смесей
60. Разработка технологии и рецептур кулинарных изделий из обогащенных продуктов питания

**Приложение 4**

**Группировка ассортимента блюд и кулинарной продукции для предприятий общественного питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Широта (группы блюд) | Насыщенность (подгруппы блюд) | Глубина (наименования блюд) |
| **Холодные блюда и закуски** | **- салаты из сырых овощей** |  |
|  | - салаты из вареных ово­щей |  |
|  | - салаты с мясом, рыбой, птицей |  |
|  | - мясная гастрономия |  |
|  | - рыбная гастрономия |  |
|  | - молочнокислые продук­ты |  |
|  | - из консервов |  |
| **2. Супы:** | - заправочные |  |
|  | - прозрачные |  |
|  | - пюре образные |  |
|  | - молочные |  |
|  | -холодные |  |
| **3. Вторые блюда** | 3.1**. Мясные**: |  |
|  | - отварные |  |
|  | - жареные |  |
|  | - тушеные |  |
|  | - запеченные |  |
|  | - рубленые |  |
|  | - субпродукты |  |
|  | 3**.2. Рыбные** |  |
|  | - отварные |  |
|  | - жареные |  |
|  | - тушеные |  |
|  | - запеченные |  |
|  | - рубленые |  |
|  | **3.3. Из птицы** |  |
|  | - отварные |  |
|  | - жареные |  |
|  | - запеченные |  |
|  | **3.4. Овощные** |  |
|  | - отварные |  |
|  | - жареные |  |
|  | 1 |  |
|  | - тушеные |  |
|  | -запеченые |  |
|  | *-* рубленные |  |
|  | **3.5. Из круп** |  |
|  | **3.6. Из макарон** |  |
|  | **3.7. Из бобовых** |  |
|  | **3.8. Из яиц** |  |
|  | **3.9. Из творога** |  |
| **4. Гарниры** | - овощные |  |
|  | - крупяные |  |
|  | - из макарон |  |
|  | - из бобовых |  |
| **5. Напитки горячие:** | -чай |  |
|  | -кофе |  |
|  | - какао |  |
| **6. Напитки холодные:** | - напитки собственного приготовления |  |
|  | - напитки промышленной выработки |  |
| **7. Сладкие:** | - компоты |  |
|  | - кисели |  |
|  | - какао |  |
|  | -желе |  |
|  | - пудинги |  |
|  | - самбуки |  |
|  | - муссы |  |

**Приложение 5**

