

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Технология продукции общественного питания

**Квалификация**  
Бакалавр  
для набора 2019 года

Методические указания по выполнению курсовой работы – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2019. – 26 с.

Методические указания по выполнению курсовой работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Методические указания по выполнению курсовой работы:

**обсуждены и рекомендованы** к утверждению кафедрой гуманитарных и естественнонаучных дисциплин Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» от 14.03.2019, протокол № 12.

Заведующий кафедрой  
гуманитарных и  
естественнонаучных дисциплин



Рашитова Л.К.

**одобрены** Учебно-методическим советом Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ	3
1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	3
1.2 ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
1.3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
1.4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
1.5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	11
1.6 ПРОВЕРКА, ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	

## ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» выполняется в соответствии с учебным планом подготовки бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Курсовая работа – это самостоятельное исследование, выполненное обучающимся под руководством преподавателя, освещающее один из актуальных вопросов дисциплины, завершающееся защитой полученных результатов.

При выполнении курсовой работы обучающиеся должны применять знания, приобретенные при изучении дисциплин «Товароведение», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств» и других дисциплин. При оформлении текста курсовой работы обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (выполнение графических иллюстраций, статистическая обработка полученных данных и т.д.).

Данная курсовая работа является основой для выпускной квалификационной работы.

Настоящие методические указания устанавливают содержание курсовой работы и последовательность ее выполнения.

### 1.1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Целью выполнения курсовой работы является закрепление обучающимися теоретических и практических знаний, полученных при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания». Обучающийся разрабатывает технологическую документацию на вырабатываемую продукцию на предприятии общественного питания.

Задачи курсовой работы:

- проявить умение самостоятельно решать практические и инженерные вопросы, связанные с развитием предприятий общественного питания на основе современных технологий;
- разрабатывать и внедрять современные научные технологии в области рационального питания, обеспечивающие постоянное повышение качества продукции и услуг на предприятиях питания;
- внести предложения по организации контроля качества сырья и готовой продукции в ходе технологического процесса;
- разрабатывать и обеспечивать деятельность предприятия по повышению качества продукции и услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» и написания курсовой работы обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП ВО	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: - основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - основные технологические проемы приготовления блюд; - технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния и возраста питающихся.

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать выбор способа осуществления основных технологических процессов приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по составлению рецептуры блюд для составления технико-технологической карты.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками производства продукции питания различного назначения.</li> </ul>
ПК 1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оборудование предприятий общественного питания, его классификацию;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления и оформления кулинарной продукции;</li> <li>- осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с основными техническими средствами для измерений основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> </ul>
ПК 4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику расчета потребности и рационального расхода сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>- требования нормативных документов к качеству сырья животного, растительного происхождения, рыбы и рыбных продуктов, молока и молочных продуктов, вкусовых и ароматических веществ;</li> <li>- основные показатели характеризующие безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчет пищевой и энергетической ценности сырья и готовой продукции;</li> <li>- производить подбор технологического оборудования учитывая его экологичность.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой и навыками подбора технологического оборудования исходя из предложений на рынке, производственной мощности предприятия и ассортимента выпускаемой продукции.</li> </ul>
ПК 7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основы и методы самоорганизации и самообразования</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать основные подходы к процессам самообразования и самоорганизации</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основными методами самоорганизации и самообразования в своей профессиональной деятельности</li> </ul>

В период подготовки к выполнению курсовой работы студенту необходимо:

- ознакомиться с публикациями в периодической печати (отраслевые журналы, тематическую литературу по кулинарии в периодической печати), в том числе и с имеющимися в фондах библиотеки университета;
- активно изучать специальную литературу;
- ознакомиться с фондом справочных материалов в фондах библиотеки;
- изучить настоящие методические указания;
- уметь работать на технологическом оборудовании, установленном в лаборатории комплекса «ОБЩЕПИТ»;
- знать и уметь соблюдать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производственному персоналу, занятому на приготовлении кулинарной продукции;
- знать и уметь соблюдать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производственным процессам при приготовлении кулинарной продукции.

## **1.2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Основой для выполнения курсовой работы является рецептура 3 блюд кулинарных изделий, при выборе которых необходимо учитывать перспективы развития отрасли общественного питания: использование нового вида сырья (местного, либо характерного для национальной кухни); появление нового вида технологического оборудования, применение современных технологических приемов (сочетание «несовместимых» продуктов); модернизация старинных рецептов, использование современного технологического оборудования и усовершенствованных технологических линий.

Право выбора рецептуры кулинарного изделия для выполнения курсовой работы остается за обучающимся.

Примерная тематика курсовых работ представлена в приложении А.

## **1.3. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Порядок выполнения обучающимися курсовой работы включает в себя следующие этапы:

- изучение настоящих методических указаний;
- выбор темы курсовой работы и ее согласование с преподавателем кафедры;
- формулировку цели, задач и составление плана курсовой работы;
- подбор, изучение и анализ содержания литературных источников;
- написание литературной части (литературного обзора) работы;
- сбор и обобщение материалов исследования;
- выполнение и написание теоретической и расчетной части работы, проведение анализа полученных результатов;
- формулирование заключения;
- оформление списка использованных источников;
- подготовку к защите курсовой работы;
- защиту курсовой работы.

## **1.4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию его темы. Общий объем курсовой работы составляет 30-40 страниц машинописного текста.

Структура курсовой работы представлена в приложении Б. Структура работы, может быть частично изменена в подпунктах, в зависимости от выбранной темы, после согласования с руководителем курсовой работы.

Для наглядного оформления курсовой работы рекомендуется в оформлении представить фотографии сырья, полуфабрикатов, основных приемов приготовления блюда и готового блюда в соответствующих разделах.

Оформление титульного листа представлено в приложении В.

Лист задания на курсовую работу представлен в приложении Г.

### **Введение**

Во введении обучающийся должен охарактеризовать современное состояние отрасли, практические и стратегические задачи общественного питания, дать краткое обоснование выбранной темы, ее актуальность и значение, принадлежность разрабатываемого блюда к группе фирменных или заказных, написать цель работы и поставить определенные задачи.

#### **1. Значение в питании, классификация, ассортимент, рецептуры, требования к качеству кулинарных изделий по теме работы**

При выполнении данного раздела необходимо дать подробное описание отдельной группы кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемые блюда или изделия. Представить ассортимент данной группы, особенности оформления и отпуска, охарактеризовать пищевые достоинства данной группы кулинарной продукции (пищевую и биологическую ценность, особенности химического состава, вкусовые достоинства), дать особенности технологии производства.

Классификация кулинарной продукции приводится в виде схемы, где отдельно выделяется подгруппа кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюда (изделие). В данной схеме необходимо указать характерные показатели (вид используемого сырья, вид полуфабриката, вид тепловой обработки).

Требования к качеству кулинарной продукции, условия и сроки хранения для разрабатываемых блюд или (изделий) приводятся, согласно нормативных документов.

#### **2. Характеристика сырья**

Характеристика сырья приводится на основании нормативной документации (ГОСТов, ОСТов, ТУ и др.), действующей на данное сырье. При работе с нормативной документацией необходимо обратить внимание на сроки действия документов. Обучающийся должен привести весь перечень сырья, используемый для приготовления данного блюда, включая соль, перец, приправы и специи. Все данные сводятся в таблицу 1.

Таблица 1. Требование к поступающему сырью

Наименование сырья	Нормативный документ	Показатели качества

#### **3. Разработка технологии приготовления кулинарной продукции и изделий**

Количество жира принимают для жарки основным способом 5-10 % от массы полуфабриката, для пассерования лука, моркови - 15-20 % от массы сырья нетто.

Количество жидкости определяют в зависимости от способа тепловой обработки с учетом потерь на выкипание: при варке основным способом 100% от массы продукта (нетто), припускании 30-50 %, при тушении 50 %. На выкипание предусматривают 5 % от взятого по рецептуре количества жидкости.

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- выход готового блюда (изделия).

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, в 5-кратной повторности. При отклонениях выхода блюда (изделия) более 3% отработку рецептуры повторяют.

На основе уточненной массы нетто проводят расчет количества сырья массой брутто по формуле 1.

$$Б = Н * 100 / (100 - X), \quad (1)$$

где Б – масса сырья брутто, кг;

Н – масса сырья нетто, кг;

X - отходы при механической обработке сырья, %.

Производственные потери сырья при изготовлении блюда (изделия) определяют по формуле 2.

$$П \text{ производ.} = (Н - Пф) * 100 / Н, \quad (2)$$

где  $П_{\text{производ.}}$  - производственные потери, %;

Н - суммарная масса сырья (нетто), входящего в состав полуфабриката, кг;

Пф - масса полученного полуфабриката, кг.

Полученные при отработке данные массы сырья брутто и производственных потерь сравнивают с расчетными.

Потери при тепловой отработке блюда (изделия) рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле 3.

$$П_{\text{т.о.}} = (Н - Г) * 100 / Н \quad (3)$$

где  $П_{\text{т.о.}}$  - потери при тепловой отработке, %;

Н - масса сырья нетто или полуфабриката, кг;

Г - масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, кг.

Для определения выхода готового блюда (изделия), отпускаемое в горячем виде (супы, вторые блюда и т.д.), взвешивание производят после его температуры 40 °С. Блюда (изделия) холодном виде (закуски, холодные, сладкие блюда и т. д.), взвешивают при температуре 14 °С.

Потери при порционировании рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле 4.



$$П_{\text{порц.}} = (Г - Мп) * 100 / Г \quad (4)$$

где  $П_{\text{порц.}}$  - потери при порционировании, %;

Г - масса готового блюда до порционирования, кг;

Мп - масса готового блюда после порционирования, кг.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой. На отработанную рецептуру блюда (изделия) составляют акт контрольной отработки (приложения Д).

В данном разделе прилагается фотография блюда формата А4.

Разработка технологии производства разрабатываемого блюда (изделия) включает подробное описание технологического процесса, в том числе механическую, тепловую обработку, с указанием всех параметров (форма нарезки, диаметр решетки мясорубки, маркировка инвентаря и посуды, температура, продолжительность, вид посуды и т.д.)

При разработке схемы производства блюд необходимо указывать все параметры технического оснащения производственных процессов. Технологическая схема производства блюда представлена в приложении Ж.

Одна технологическая схема производства блюда оформляется в виде чертежа на листе формата А1 и два остальных на формате А4.

#### **4. Разработка технологической документации на кулинарные изделия**

В данный раздел расчетно-пояснительной записки курсовой работы включают расчет пищевой ценности сырьевого набора блюда (изделия), описание изменений, протекающих в сырье в процессе кулинарной обработки и расчет пищевой ценности готового блюда (изделия).

Написание данного раздела позволяет студенту более детально изучить состав и пищевую ценность исходного сырья для данного вида кулинарной продукции.

Для выполнения данного раздела необходимо знать точную рецептуру блюда (изделия), способ тепловой обработки и норму закладки продуктов.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора и готового блюда (изделия) производят математическим расчетным методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Расчет энергетической ценности производится по формуле 5.

$Эц = 4,0 \times X + 9,0 \times Y + 3,75 \times Z$ , (5) где Эц - энергетическая ценность, ккал;

- X - количество белков, г; Y - количество жиров, г; Z - количество углеводов, г. Данные расчеты сводятся в таблицу (приложение Е).

Химический состав сырья приведенный в таблицах справочника под редакцией Н.И Скурихина, представлен на 100г съедобной части продукта (т.е. на 100 г массы нетто).

Задача студентов состоит в пересчете данных таблиц химического состава (т.е. со 100 г.) на количество съедобной части продуктов (массу нетто), которые входят в состав разрабатываемого блюда (изделия).

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы, витамины (А и каротина, В1, В2, РР, С), минеральные элементы (Na, K, Ca, Mg, P, Fe). Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, какао, чая, дрожжей (если они не являются основными компонентами блюда) не вычисляются, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав рациона.

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности всего сырьевого набора разрабатываемого блюда (изделия).

На изменение пищевой ценности блюда (изделия) существенное влияние оказывают следующие факторы: вид сырья и полуфабриката, вид тепловой обработки, режимы тепловой обработки, а так же способы обработки сырья (механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические). В данном разделе курсовой работы обучающийся должен описать все изменения, протекающие в сырье на каждом этапе технологической цепочки.

При расчете количества пищевых веществ в готовой кулинарной продукции необходимо учесть, что часть их разрушается в процессе технологической обработки. Если же полуфабрикаты произведены из сырых продуктов, т. е. не подвергнутых тепловой обработке, то потери пищевых веществ происходят в незначительных количествах и существенно не влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

При расчетах пищевой ценности готового блюда (изделия) важно знать потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки (приложение 3).

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности готового блюда (изделия).

При разработке данного раздела курсовой работы обучающийся *должен понимать* назначение и правила составления технико-технологической и технологической карт и *уметь* разрабатывать их на основании ранее выполненных разделов.

*Технико-технологическая карта* (ТТК) является нормативно-техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда (изделия).

Технико-технологическая карта, состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение блюда; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность. Технико-технологическая карта на новое блюдо (изделие) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны. Форма оформления ТТК представлена в приложении Л. В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название блюда, а также название предприятия где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» дается наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырье.

В третьем разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда и выхода готового блюда.

В четвертом разделе «Технология приготовления» дается технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе «Оформление, подача, реализация и хранение блюда» приводятся правила оформления и посуда, в которой подают блюда, температурный режим подачи, сроки реализации кулинарной продукции.

При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» а также следует учитывать, что срок реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2-3 часа с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого блюда.

В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность блюда рассчитанная на одну порцию и 100 г готовой продукции. Для оформления этого раздела используются расчетные данные раздела 4 курсовой работы.

Технологическая карта (ТК) фирменного блюда составляется для приготовления одной и десяти порций.

Оформление технологической карты приведено в приложении И.

В разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда (изделия) с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда (изделия) и выхода готового блюда (изделия) для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В разделе расчет стоимости готового блюда и изделия необходимо пользоваться розничными ценами на продукты питания, согласно магазинных расценок. Расчет стоимости оформляется в виде калькуляционной карты представленной формы. Приложение К.

## **5. Контроль качества сырья, технологии приготовления и готового блюда, изделия**

Качество кулинарной продукции - комплекс свойств продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Качество кулинарной продукции и ее безопасность определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также пищевой и энергетической ценности.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль, для обеспечения которого составляется карта контроля технологического процесса с указанием режимов обработки или контрольных показателей и разрабатывается шкала балльной оценки качества продукции с указанием дефектов, возникновение которых возможно при приготовлении, а так же количество снижаемых баллов за каждый дефект Приложение Л.

## **6. Характеристика отходов и пути их использования**

Обработка пищевого сырья на предприятиях общественного питания неизбежно связана с образованием отходов. Использование отходов для производства пищевой, технической и другой продукции не только оказывает положительное влияние на увеличение выпуска пищевой продукции, но и способствует комплексному использованию сырья, что дает значительную экономию материальных и трудовых ресурсов. В данном разделе работы необходимо представить расчеты количества образующихся отходов на различных стадиях технологического процесса (при очистке,

доочистке, варке и т. д.). Следует показать рациональные пути использования образующихся отходов. В случае образования на производстве большого количества отходов целесообразно разработать технологическую линию по переработке отходов на пищевые цели. Данные сводим в таблицу 2.

Таблица 2. Отходы сырья и их использование

Наименование сырья, полуфабрикатов, готового изделия	Наименование отходов	Количество отходов, г	Использование отходов

Примечание. В таблице указать пищевые отходы и технические остатки, образующиеся при кулинарной обработке продуктов (тара и упаковка не учитывается).

### **7. Правила охраны труда и техника безопасности при работе на предприятии общественного питания при приготовлении блюд**

В данном разделе необходимо описать основные правила охраны труда применяемые на предприятии общественного питания с учетом санитарных норм и правил.

#### **Заключение**

В заключении курсовой работы следует сделать выводы по пищевой ценности разрабатываемой продукции, физико-химическим показателям качества, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию.

#### **Приложения**

В приложении студенты приводят таблицы расчетов, например, расчет пищевой и энергетической ценности сырьевого набора и т. д.

## **1.5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа- пояснительной записки на листах формата А4 и графической части - 2 листов формата А3 – технологическая и машинно-аппаратурная схема производства блюд и А2 – пример выполнения технико-технологической документации. Шрифт текста Times New Roman, размер 14, интервал – полуторный. При выполнении работ научно-исследовательского характера графическая часть может содержать графики, таблицы, схемы. В начале работы следует привести содержание с указанием номеров страниц начала разделов. Каждый раздел и подраздел должен иметь номер и заголовок. Нумерация таблиц и рисунков в работе – сквозная.

В конце работы следует привести список используемых источников, оформленный согласно ГОСТ 7.1-2003.

### **Оформление списка используемой литературы**

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.1078-01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.
2. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003
3. Санитарные правила и нормы. Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 1079-01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003

4. ГОСТ 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» / Госстандарт России. - М.: Из-во стандартов, 2012.

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению» / Госстандарт России. - М.: Из-во стандартов, 2010.

## **1.6 ПРОВЕРКА, ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ЕЁ ОЦЕНКИ**

В установленный срок обучающийся сдает работу на кафедру на проверку преподавателю. При наличии положительного заключения курсовая работа допускается к защите.

Если в результате проверки обнаружатся ошибки, неполный объем или низкое качество оформления, то работа возвращается на доработку.

После внесения студентом всех исправлений, преподаватель ставит на титульном листе свою подпись, что означает допуск к защите.

Защита курсовой работы обучающимся проводится на заседании комиссии кафедры. Она должна проводиться в виде презентации с использованием компьютерной техники. Обучающийся излагает сущность (цель и наиболее важные результаты, выводы и предложения) курсовой работы в течение 5 минут и отвечает на вопросы комиссии. Комиссия сразу же после защиты сообщает студенту оценку, поставленную за его работу.

Оценкой «отлично» оценивается курсовая работа, которая по содержанию и оформлению полностью соответствует настоящим методическим рекомендациям. Курсовая работа содержит грамотно и логически изложенный теоретический и расчетный материал. Выводы соответствуют содержанию работы. Список использованной литературы включает 20 источников. На работу имеется отличная рецензия преподавателя, обучающийся при защите курсовой работы показывает глубокие знания вопроса исследования.

Оценкой «хорошо» оценивается курсовая работа, которая по содержанию в целом отвечает требованиям, что и работа, определяемая оценкой «отлично». Однако по работе имеются либо отдельные недостатки по содержанию (не полностью выполнены отдельные разделы работы предприятия общественного питания, выводы по работе не конкретны), либо погрешности в оформлении. Список использованной литературы 10-15 источников. На работу имеется хорошая рецензия преподавателя, при защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой «удовлетворительно» оценивается курсовая работа, имеющая ряд недочетов: неполный и разрозненный литературный обзор без анализа собранных данных, непоследовательное изложение материала, не выполнены отдельные разделы проекта предприятия общественного питания, имеются существенные недостатки в оформлении проекта. Список использованной литературы включает менее 10 источников. В рецензии преподавателя имеются замечания по отношению обучающегося к выполнению курсовой работы и по ее содержанию. При защите обучающийся показывает недостаточное знание изучаемой проблемы.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается курсовая работа, которая не соответствует требованиям настоящих методических рекомендаций. В работе предоставлен крайне слабый обзор очень ограниченного количества литературных источников, не выполнены основные разделы работы, выводы носят поверхностный характер, имеются стилистические неточности, орфографические ошибки, список использованной литературы оформлен с нарушениями требований ГОСТ 7.1-2003. В

отзыве преподавателя имеются критические замечания. При защите обучающийся плохо или вообще не отвечает на поставленные вопросы.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Примерная тематика курсовых работ

Тематика курсовых работ:

1. Особенности технологии производства блюд из мяса кролика;
2. Особенности технологии приготовления блюд из телятины;
3. Особенности приготовления блюд из пернатой дичи;
4. Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов;
5. Технология приготовления блюд из морепродуктов;
6. Технологическая схема производства блюд из рубленного мяса;
7. Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе);
8. Технология приготовления холодных напитков;
9. Технология приготовления горячих напитков (какао, шоколад);
10. Технология приготовления прохладительных напитков и крошечных;
11. Технология приготовления заливных блюд;
12. Технология приготовления грибных соусов и их производных;
13. Технология приготовления молочных соусов и их производных;
14. Технология приготовления сметанных соусов;
15. Технология приготовления яично-масляных соусов;
16. Технологическая схема производства холодных соусов;
17. Технологическая схема производства сладких соусов;
18. Технология приготовления соусов белых основных и их производных;
19. Технологическая схема производства блюд и кулинарных изделий из припущенных и тушеных овощей;
20. Технология приготовления блюд и изделий из жареных овощей;
21. Технология приготовления блюд из грибов;
22. Технология производства блюд на основе молока;
23. Технологическая схема производства заправочных супов;
24. Технология приготовления и особенности подачи супов-пюре;
25. Технология приготовления супов пюре из овощей, круп, бобовых;
26. Технология приготовления и особенности подачи прозрачных супов;
27. Технология приготовления молочных супов;
28. Технология приготовления холодных супов;
29. Технология приготовления горячих сладких блюд, особенности приготовления;
30. Технология приготовления горячих сладких блюд (пудинги, суфле);
31. Технология приготовления сладких блюд (кисели, компоты);
32. Технология приготовления мучных изделий (блины, блинчики, оладьи), сравнительная характеристика;
33. Технологическая схема производства мясных тушеных блюд;
34. Технологическая схема приготовления блюд из рубленного мяса (бифштексы, рулеты, зразы);
35. Технологическая схема производства блюд из сельскохозяйственной птицы;
36. Технология приготовления блюд из жареного мяса;
37. Технология приготовления блюд из вареного мяса;
38. Технология приготовления блюд из запеченного и тушеного мяса;
39. Технология приготовления блюд из котлетной массы;
40. Технология приготовления блюд из рыбы;
41. Технология приготовления блюд из вареной и припущенной рыбы;

42. Технология приготовления блюд из жареной рыбы;
43. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, особенности приготовления;
44. Технология приготовления блюд из круп;
45. Технология приготовления каш;
46. Технология приготовления и виды гарниров, подбор гарнира;
47. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых;
48. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
49. Технология приготовления блюд из яиц;
50. Технология приготовления блюд из творога;
51. Технология приготовления блюда «Шашлык пикантный»;
52. Технология приготовления блюда «Шашлык из филе куриного»;
53. Технология приготовления сладких блюд в специализированных предприятиях общественного питания;
54. Разработка схемы технологического процесса производства блюд «Биточки рыбные с гарниром и соусом», «Яблоки печеные»;
55. Разработка схемы технологического процесса производства блюд
56. Особенности технологии приготовления холодных закусок;
57. Особенности технологии приготовления банкетных закусок;
58. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов;
59. Особенности приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря;
60. Особенности приготовления холодных блюд и закусок из мяса;
61. Особенности приготовления холодных блюд и закусок из рыбы;
62. Особенности приготовления мучных изделий;
63. Совершенствование технологии производства супов пюре;
64. Совершенствование технологии производства горячих мясных блюд;
65. Совершенствование технологии производства горячих напитков;
66. Совершенствование технологии производства горячих рыбных блюд;
67. Совершенствование технологии производства холодных напитков.

Тематика курсовых работ по национальной и зарубежной кухне:

1. Ассортимент и особенности приготовления блюд марийской кухни;
2. Особенности технологии производства национальных блюд из мяса;
3. Блюда из макаронных изделий и риса итальянской кухни
4. Блюда из мяса и птицы французской кухни
5. Блюда из рыбы и морепродуктов французской кухни
6. Сладкие блюда французской кухни
7. Блюда из мяса и колбасных изделий в немецкой кухне
8. Популярные блюда и десерты австрийской кухни
9. Блюда из мяса и птицы итальянской кухни
10. Первые блюда и соусы французской кухни
11. Блюда из мяса в английской кухне
12. Блюда из риса и овощей в испанской кухне
13. Блюда из овощей, бобовых и птицы в индийской кухне
14. Вегетарианская кухня Индии
15. Блюда из мяса в греческой кухне
16. Овощные блюда и закуски греческой кухни
17. Блюда корейской кухни (из риса, овощей, морепродуктов)
18. Блюда из мяса, овощей и птицы в китайской кухне
19. Вегетарианские блюда кухни Китая

20. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне
21. Блюда из рыбы и морепродуктов в японской кухне
22. Блюда из овощей и бобовых и риса в японской кухне
23. Блюда из лапши и сои в японской кухне
24. Блюда мексиканской кухни
25. Блюда из мяса, рыбы и морепродуктов в кухне стран Латинской Америки
26. Традиционные блюда национальных кухонь народов Африки (Марокко, Сенегал, Египет)
27. Блюда индонезийской кухни
28. Мучные изделия и десерты в турецкой кухне
29. Блюда из мяса и риса в турецкой кухне
30. Блюда из мяса и птицы национальных кухонь;
31. Блюда из рыбы и морепродуктов скандинавской кухни
32. Блюда из овощей, мяса и рыбы в еврейской кухне

#### Тематика научно-исследовательских курсовых работ

1. Влияние способов передачи тепла на качество кулинарных изделий;
2. Разработка технологии блюд для питания детей в возрасте \_\_\_\_\_;
3. Разработка технологии блюд для питания детей дошкольного возраста;
4. Разработка технологии блюд для питания пожилых людей
5. Разработка технологии лечебно-профилактических блюд
6. Разработка технологии блюд для питания работников различных сфер деятельности
7. Исследование влияния процессов кулинарной обработки на пищевую ценность и функциональные свойства блюд
8. Разработка технологии приготовления блюд с применением пароконвектоматов
9. Разработка технологии замороженных и охлажденных функциональных блюд
10. Разработка новых кулинарных изделий.
11. Разработка рецептур и технологии вторых блюд из мяса птицы
12. Разработка технологии вторых блюд из морепродуктов
13. Разработка технологии напитков с функциональными добавками
14. Разработка рецептур и технологии холодных закусок из свинины
15. Разработка рецептур и технологии вторых блюд из баранины
16. Разработка рецептур и технологии холодных закусок из овощей
17. Разработка рецептур и технологии вторых блюд из грибов
18. Разработка технологии вторых блюд из картофеля и овощей.
19. Разработка рецептур и технологии блюд из океанической рыбы
20. Разработка рецептур изделий из дрожжевого теста с сухофруктами.
21. Разработка рецептур и технологии соусов эмульсионного типа
22. Влияние пищевых добавок на структурно-механические характеристики желеобразных изделий.
23. Особенности разработки рецептуры и технологии низкокалорийных майонезов.
24. Использование пищевых добавок для удлинения сроков хранения мясных полуфабрикатов.



**Примерная структура курсовой работы**

**Введение**

**1. Значение в питании, классификация, ассортимент, рецептуры, требования к качеству кулинарных изделий по теме работы**

1.1 Значение в питании кулинарной продукции, классификация блюд по теме работы

1.2 Обзор ассортимента рецептур блюд данной группы

1.3 Требования к качеству кулинарных изделий, условия и сроки хранения

**2. Характеристика сырья**

2.1 Требования к сырью для производства блюд, изделий по теме работы

2.2 Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья для производства кулинарных изделий

**3. Разработка технологии приготовления кулинарной продукции и изделий**

3.1 Характеристика технологических процессов первичной обработки сырья и технология приготовления полуфабрикатов блюд по теме работы

3.2 Расчет сырья для производства полуфабрикатов и готовых блюд с учетом отходов при первичной обработке и потерь при кулинарной обработке

3.3 Разработка рецептур блюд с учетом выхода готовых изделий

3.4 Разработка технологии приготовления блюд. Анализ процессов, формирующих качество продукции. Разработка технологических схем производства блюд.

3.5 Правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий.

3.6 Разработка технологической схемы производства блюд, изделий

**4. Разработка технологической документации на кулинарные изделия**

4.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд, изделий

4.2 Обеспечение показателей безопасности блюд, изделий

4.3 Анализ возможностей повышения пищевой ценности и формирования функциональных свойств готовых блюд и изделий, рациональное использование пищевых отходов

4.4 Разработка технологических и технико-технологических карт на разрабатываемые блюда и изделия

4.5 Расчет стоимости готового блюда, изделия

**5. Контроль качества сырья, технологии приготовления и готового блюда, изделия**

**6. Характеристика отходов и пути их использования**

**7. Правила охраны труда и техника безопасности при работе на предприятии общественного питания при приготовлении блюд**

Заключение

Список используемой литературы

Приложение (схема производства блюда, изделия, машинно-аппаратурная схема производства, ТТК и т.п.)

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине

Технология продукции общественного питания

на тему: \_\_\_\_\_

Выполнил студент:

Направления:

Группы:

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Проверил:

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Уфа 2019

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ  
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин**

**ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ**

Обучающийся: \_\_\_\_\_

Направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции общественного питания

Группа: \_\_\_\_\_

Дисциплина: Технология продукции общественного питания

1. Наименование темы курсовой работы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

утверждена приказом ректора от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. №\_\_

2. Срок сдачи студентом законченного варианта работы: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Перечень подлежащих разработке вопросов:

1.1 \_\_\_\_\_

1.2 \_\_\_\_\_

1.3 \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания на курсовую работу «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

## Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия)

Наименование блюда (изделия)

Дата проведения работ

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто, г	Данные отработки на 10 порций,г			Средние данные. г	Принятая рецептура
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Масса набора продуктов						
Масса полуфабрикатов						
Производственные потери, %						
Масса готового блюда в горячем состоянии						
- в остывшем состоянии						
Потери при тепловой обработке, %						

Описание технологического процесса с указанием оборудования:

### Заключение:

Разработчик:

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

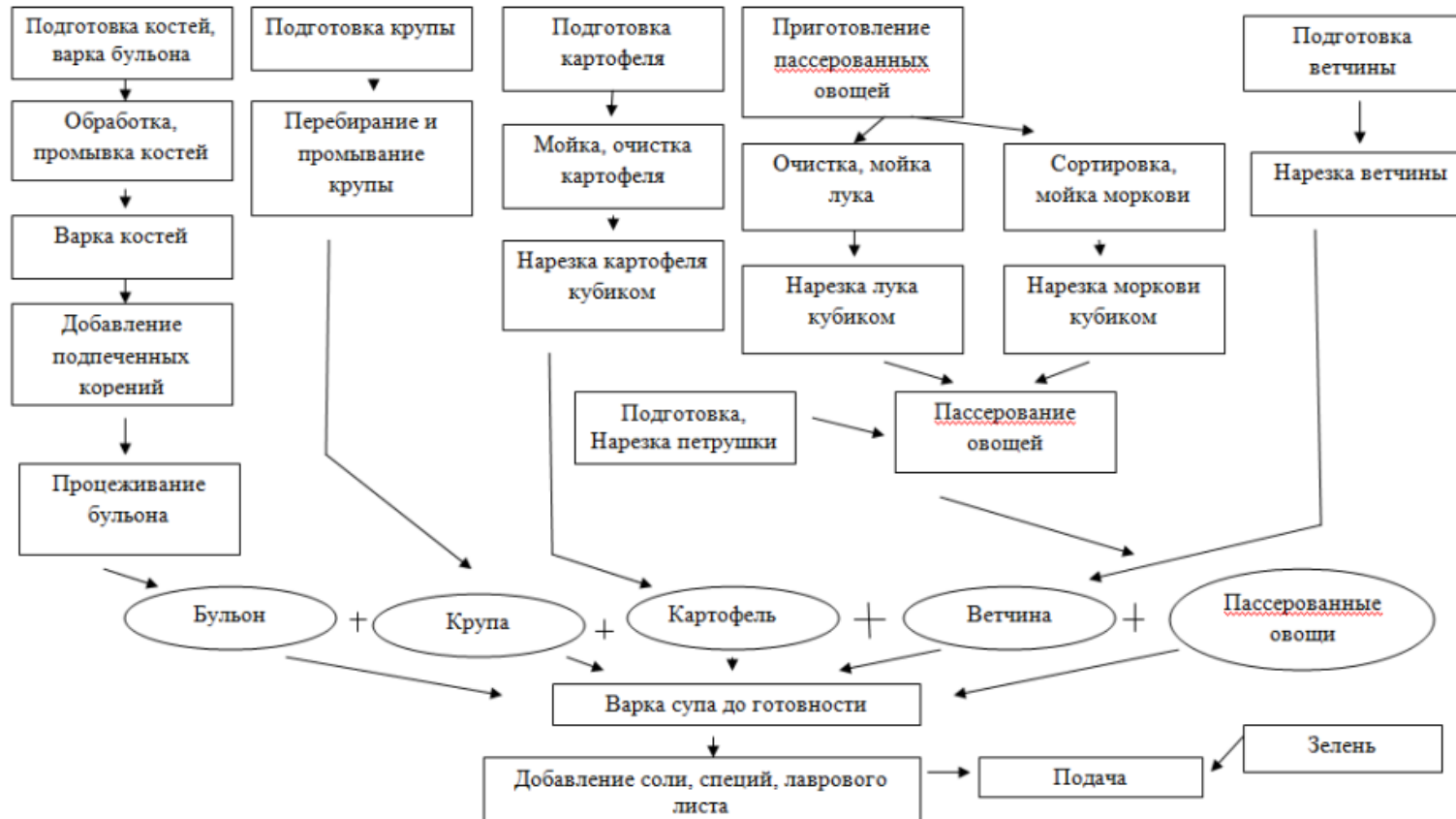
### Соотношение БЖУ, ккал

«Тефтели из говядины паровые»

№	Наименование продукта	Кол-во продукта, г	Кол-во Белков		Кол-во Жиров		Кол-во углеводов		Энергетическая ценность, ккал	
			В 100г	Расчет	В 100г	Расчет	В 100г	Расчет	В 100г	Расчет
1	Говядина	67,0	18,6	12,46	12,0	8,04	0	0	190	127
2	Хлеб пшеничный	9,3	7,0	0,65	1,4	0,13	49,9	4,64	248	23,06
3	Молоко	14,0	2,8	0,39	3,2	0,44	4,7	0,65	58	8,12
4	Лук репчатый	28,0	1,7	0,47	0,1	0,02	9,5	2,66	43	12,04
5	Масло топленое	2,3	0	0	99,35	2,28	0	0	894	20,56
6	Сметана	7,5	2,5	0,18	20	1,5	3,4	0,25	204	15,3
7	Мука пшеничная	2,3	10,3	0,23	1,1	0,02	70,4	1,61	334	7,68
8	Вода	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого			14,3		12,43		9,81		213,76

## ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

### Технологическая схема приготовления блюда «Суп гороховый с ветчиной»



### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

#### Потери пищевых веществ при тепловой обработке в %:

Продукты	Вид кулинарной обработки	Белки	Жиры	Углеводы	Витамины	Минералы
Растительные	Варка:					
	- без слива	2	2	2-5	10-60	1-7
	- со сливом	5	5	10-20	15-80	10-20
	Жарение	5	10	10-20	10-45	20
	Припускание	2	10	5	15-65	2-5
	Пассерование	2	10	2-6	8-60	2-3
Мясные	Варка	10	25	-	20-70	20-45
	Жарение:					
	- куском	10	30	-	15-60	10-25
	- в виде котлет	2.	25	10	10-80	5-15
	Тушение	5	5	-	15-70	5
Рыбные	Варка	10	10	-	30-90	25-60
	Жарение:					
	- без измельчения	10	20	-	20-35	15-35
	- с измельчением	5	15	20	10-60	5-15
	Припускание	10	10	-	20-85	25-50
Молочные	Запекание	5	5	5	5-50	10-15

## ПРИЛОЖЕНИЕ И

Технико-технологическая карта

«Утверждаю»

руководитель

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша манная молочная жидкая», вырабатываемое в детском саду.

#### 2. Требование к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами.

Для приготовления блюда «Каша манная молочная жидкая» используется следующее сырье:

Молоко	ГОСТ 31449-2013
Вода	ГОСТ Р 56237-2014
Сахар	ГОСТ 12574-93
Крупа манная	ГОСТ 7022-97

#### 3. Рецепт

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	79,0	79,0
Вода	53,0	53,0
Сахар	4,0	4,0
Крупа манная	15,0	15,0
Масса каши	-	150
Масло сливочное	4,0	4,0
Масса готового блюда	-	150/4

#### 4. Технологический процесс

Крупу просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Каши молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

#### 6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: в подогретой тарелке поливая маслом.

Сроки хранения: не более 30 минут.



## 7. Показатели качества и безопасности

### 7.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид - Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Каша заправлена маслом.

Цвет – Характерный для использованных круп и компонентов.

Консистенция – Крупинки мягкие. Растекающаяся на поверхности тарелки. Без комочков.

Запах – Характерный для круп ( без затхлого, горечи и др. посторонних привкусов), и других компонентов с соответствии с рецептурой.

Вкус – С очень слабым солоноватым привкусом.

### 7.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	17,8
Массовая доля жира	4,1

### 7.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: СанПиН 2.3.2.1078-01

« КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....1\*10<sup>3</sup>

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli).....1 (1)

Бактерии рода протей.....0.1

S. aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....-

Плесени, КОЕ/г не более .....-

## 8. Пищевая ценность изделия (блюда) , г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe, мг	В <sub>1</sub> мг	В <sub>2</sub> мг	С, мг	Энергетическая ценность, ккал
3,8	6,1	17,6	95,4	0,2	0,0	0,1	0,4	140

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Зав. Производством

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.1998 № 132

			Форма по ОКУД			Код
			по ОКПО			0330501
организация			Вид деятельности по ОКДП			
структурное подразделение			Вид операции			
наименование блюда			Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП			

Номер документа	Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.			от «__» _____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	

Наценка _____ %, руб.коп.						
Цена продажи блюда, руб.коп.						
Выход одного блюда в готовом виде, грамм						
Заведующий производством	П О Д П И С Ь					
Калькуляцию составил						
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации						

## ПРИЛОЖЕНИЕ Л

### Оценка качества готовой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептичес кой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечание*