

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«СЫЗРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
К ВЫПОЛНЕНИЮ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Для специальностей: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Автор: преподаватель Е.В. Заславская

Сызрань 2016

АННОТАЦИЯ

Изложены методические требования к выполнению письменных экзаменационных работ. Приведены структура работы, основное содержание разделов, принципы и последовательность технологических и экономических расчетов. Указаны требования к оформлению письменной экзаменационной работы. В Приложениях дан ряд справочных материалов.

Пособие предназначено для студентов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Автор: Заславская Елена Владимировна, преподаватель профессионального цикла по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ СО «Сызранский политехнический колледж».

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Письменная экзаменационная работа является важнейшим итогом и завершающим этапом подготовки обучающегося в «СПК» по специальности 19.01.17 «Повар; кондитер».

Письменная экзаменационная работа призвана выявить способность обучающегося самостоятельно, творчески и квалифицированно решать конкретные практические задачи на основе полученных знаний по общепрофессиональным и специализированным дисциплинам, профессиональным модулям с глубоким пониманием задач профессии в целом.

Письменная экзаменационная работа предусматривает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний обучающихся;
- углубленное изучение технологических, организационных и экономических задач экзаменационной работы и отрасли в целом;
- закрепление расчетно-графических навыков;
- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;
- развитие творческой инициативы, реализацию новых идей и креативных решений.

В ходе выполнения письменной экзаменационной работы необходимо решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для предприятий питания и отрасли в целом;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по избранной теме;
- осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач письменной экзаменационной работы;
- применять технологическую последовательность операций в соответствии с новыми технологиями производства и современным техническим оснащением.
- оформить письменную экзаменационную работу в соответствии с нормативными требованиями.

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся специальности 09.01.17 «Повар; кондитер» в целях оказания помощи при подготовке и защите письменной экзаменационной работы.

При написании письменной экзаменационной работы учитываются межпредметные связи с дисциплинами:

- Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.1 Тематика письменных экзаменационных работ

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается и определяется преподавателем специальности «Повар; кондитер» совместно с работодателем и корректируется ежегодно.

Тема выдается обучающемуся за 6 месяцев до защиты.

Темы письменных экзаменационных работ должны соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям, а также должны быть актуальными и отражать современное состояние сферы питания и перспективы ее развития.

2 СТРУКТУРА ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Письменная экзаменационная работа в общем случае квалифицируется как техническая документация на стадии технической разработки блюд. Содержание, оформление и объем письменной экзаменационной работы должны соответствовать настоящим указаниям и не могут быть изменены без согласования с руководителем проекта и утверждения зам.директора.

Письменная экзаменационная работа состоит из расчетно-пояснительной записки (ПЗ) объемом от 25 до 45 страниц компьютерного текста, на бумаге формата А4 (210x297мм) и из иллюстративных презентационных материалов (слайдов).

Письменная экзаменационная работа строится по следующей схеме:

- Титульный лист письменной экзаменационной работы;
- Задание на письменную экзаменационную работу;
- Отзыв преподавателя на письменную экзаменационную работу;
- Рецензия на письменную экзаменационную работу;
- Пояснительная записка, которая включает в себя:
 - - содержание;
 - - введение;
 - - основные разделы ПЗ;
 - - заключение;
 - -библиографический список;
 - - приложения.
- Графические и демонстрационные материалы (слайды).

Расчетно-пояснительная записка состоит из следующих, логически связанных, разделов: технологический, организационный, экономический. Эти разделы должны иметь сквозную нумерацию в содержании.

Основные разделы предваряет «Введение», а завершают «Заключение»,

«Библиографический список» и при необходимости приложения.

Наименование всех разделов и подразделов, а также «Введение», «Заключение», «Библиографический список» и приложения указывают в «Содержании».

Введение должно содержать обоснование выбора темы письменной экзаменационной работы, ее актуальность и значимость.

Введение завершается формулировкой цели экзаменационной работы. Введение должно занимать не более 1-3 страниц машинописного текста и не должно содержать иллюстраций.

В заключении формулируются краткие выводы и итоги разработки письменной экзаменационной работы, отражающие состояние проработки основных разделов.

Заключение не должно превышать 3-4 стр. машинописного текста.

Требования к содержанию *основных разделов* ПЗ изложены в последующих разделах данного руководства.

Материал, дополняющий текст ПЗ, помещают в *приложениях*. Приложениями могут быть, например, иллюстрации, технологические схемы приготовления какого-либо блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес, материалы апробации блюд из меню экзаменационной работы в лаборатории или на предприятиях общественного питания, во время преддипломной практики.

3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Основа технологического раздела – блюда данные по заданию экзаменационной работы обучающемуся. Технологический раздел выполняется в следующей последовательности:

3.1 историческая справка о блюде (если имеется);

3.2 товароведная характеристика сырья (кратко):

изначально приводится полный перечень сырья для каждого блюда, затем краткая характеристика каждого ингредиента. Если определенный продукт используется в нескольких блюдах, то товароведная характеристика дается единожды, а продукт указывают только в перечне блюда.

3.3 первичная обработка продуктов:

должна соответствовать всем санитарно-гигиеническим нормам, соблюдению правил техники безопасности и охраны труда.

3.4 технология приготовления:

представить технологическую последовательность операций в соответствии с новыми технологиями производства, санитарно-гигиеническим нормами, соблюдением правил техники безопасности и охраны труда, с применением инструментов и оборудования, необходимых для приготовления данного блюда; оформление и отпуск блюда, требования к качеству. Разработать технологическую схему одного из блюд.

3.5 разработка технико-технологических карт:

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и

фирменные блюда и кулинарные изделия — те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Форма технико-технологической карты представлена в *приложении А*.

Основными разделами технико-технологических карт являются:

- Наименование блюда. Область применения.
- Перечень сырья и требования к качеству сырья. Здесь учитываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда.
- Рецепттура и нормы закладки сырья.
- Технологический процесс. Дается подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия) с указанием всех технологических приемов (нарезка, пассерование, варка, жарка и т.п.). При этом указывается форма нарезки продукта, временные интервалы, температурные режимы, последовательность соединения компонентов и используемое технологическое оборудование. Следует особо выделить режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также отметить применение пищевых добавок, красителей и др.
- Оформление, подача, реализация и хранение.
- Показатели качества и безопасности:

физико-химические и микробиологические показатели, которые должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01.

На все соусы и полуфабрикаты собственного производства, которые входят в состав блюда, разрабатывается отдельная технико-технологическая карта на 1 кг изделия. В технико-технологической карте блюда, в таблице ингредиентов название соуса или полуфабриката подчеркивают и указывают нужный вес по норме. Все потери при механической и тепловой обработке рассчитываются на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. На те продукты, которые не указаны в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий составляется акт контрольной проработки (*приложение Б*)

3.6 расчет количества продуктов:

Логическим завершением технологического раздела является сводная сырьевая (продуктовая) ведомость. Расчет ведется по массе брутто

Таблица 3.1 – Сводная продуктовая ведомость

Сырье, п/ф, кулинарные изделия	Количество, кг на одну персону	Количество, кг на заданное количество персон	Нормативно-техническая документация
1	2	3	4
Ананас в сиропе	0,150	1,500	ГОСТ 1519-06
Апельсин	0,075	0,750	ГОСТ 4427-82
Апельсиновый сок «Я»	0,200	2,000	ТУ 9163-014-00336929-04
Бasilik	0,005	0,050	ГОСТ 29043-91
Баклажан	0,100	1,000	ГОСТ 13907-86
Банан	0,120	1,200	ГОСТ Р 51603-2000
Брусника мороженая	0,010	0,100	ГОСТ 20450-75
Брынза	0,025	0,250	ГОСТ 7616-85
Буженина в/у	0,030	0,300	ГОСТ 16594-85
Ванилин	0,001	0,010	ГОСТ 26669-85

4 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА, ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

Организацию рабочего места обучающийся выбирает самостоятельно и согласовывает с руководителем. Организация рабочего места должна обязательно разрабатываться для одного блюда из меню задания экзаменационной работы. Например: рабочее место по приготовлению холодных блюд и закусок или холодных супов; первых блюд и соусов; вторых мясных и рыбных блюд; кондитерский цех. Организация рабочего места должна соответствовать всем санитарно-гигиеническим нормам, рационально соответствовать последовательности технологического процесса приготовления заданных блюд. Также дается описание механического, немеханического, теплового, холодильного оборудования, инвентаря и инструментов, весоизмерительных приборов.

В заключительной части дается перечень и краткая характеристика используемого оборудования для приготовления всех блюд данных в задании.

5 ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Экономический раздел включает в себя разработку калькуляционных карт (*приложение В*) на основе технико-технологических карт. Рассчитывается себестоимость каждого блюда, устанавливается продажная (розничная) цена с учетом наценки 250%. Далее приводится сводная таблица, где рассчитывается сумма меню на одну персону и количество персон данных по заданию. Сводится итоговая сумма. Розничная цена округляется.

Пример: себестоимость одной порции салата «Нисуаз» составляет 25-10 руб. Умножаем себестоимость одной порции на заданное количество порций $25-10 \times 10 = 251-00$ руб; далее устанавливаем продажную (розничную) цену одного блюда с наценкой 250%: $25-10 + 250\% = 87-85$ руб, округляем и получаем розничную цену одной порции равную 88-00 руб, затем умножаем на заданное количество порций: $88-00 \times 10 = 880-00$ руб.

Таблица 5.1 – Сводная таблица себестоимости и розничной цены

Наименование блюд	Себестоимость, руб		Наценка, %	Розничная цена, руб	
	1 пор	10 пор		1 пор	10 пор
Салат «Нисуаз»	25-10	251-00	250	88-00	880-00
Борщ	36-56	365-60		128-00	1280-00
Стейк Рибай	110-13	1101-30		385-00	3850-00
Чизкейк	48-79	487-90		171-00	1710-00
Итого:	220-58	2205-80		772-00	7720-00

Далее рассчитывается прибыль: от суммы розничной цены отнимается сумма себестоимости блюд. $7720-00 - 2205-80 = 5514-20$ (руб) составляет прибыль от продажи блюд приготовленных по данному меню.

6 ОФОРМЛЕНИЕ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ

ПЗ представляют на листах белой бумаги формата А4. Текст помещают внутри рамки формы.

Текст выполняют в рукописном виде или распечатанным печатающим устройством ПЭВМ (шрифт Times New Roman №14 с полуторным междустрочным интервалом.). В таблицах большого объема допускается применять шрифт и интервал меньших размеров. Расстояние от нижней строки текста до верхней или нижней рамки формы должны быть не менее 10 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным от 12 до 15 мм). [ГОСТ 7.32-2001].

Рукописный текст в титульных листах письменной экзаменационной работы и ПЗ выполняют *чертежным шрифтом ручкой черного цвета*.

Текст ПЗ разделяют на разделы и подразделы.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точки не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 3.2.1.1, 3.2.1.2, 3.2.1.3 и т.д.

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками. В конце номера пункта, (подпункта) точка не ставится, например:

1 Наименование первого раздела

1.1 Наименование первого подраздела первого раздела

1.1.1 Наименование первого пункта первого подраздела первого раздела

.....

.....

4.3.2 Наименование второго пункта третьего подраздела четвертого раздела.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. При большом объеме информации можно озаглавить и пункты. Присваивать заголовки подпунктам и включать их в «Содержание» не рекомендуется. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояние между заголовком и текстом при выполнении документа машинописным способом должно быть равно 3, 4 интервалам, при

выполнении рукописным способом — 15 мм. Расстояние между заголовками раздела и подраздела — 2 интервала, при выполнении рукописным способом — 8 мм. [ГОСТ 7.32-2001].

Каждый раздел ПЗ рекомендуется начинать с нового листа.

В ПЗ на отдельном листе после рецензии помещают содержание, включающее номера и наименования разделов, подразделов и, при необходимости, пунктов с указанием номеров листов.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы с указаниями страниц. Титульный лист ПЗ и листы содержания считаются соответственно первым и последующими листами ПЗ, однако номера листов на них не проставляются, они указываются с введения.

В конце ПЗ приводят библиографический список - перечень литературы, который был использован в работе. Библиографический список включают в содержание документа.

Сведения о книгах (монографии, учебники, справочники и т.п.) должны включать в себя: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах). Фамилию автора следует давать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге; перед фамилией последующего автора ставят запятую. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.». [ГОСТ 7.32-2001].

Заглавие книги следует приводить в том виде, в каком оно дано на титульном листе.

Наименование места издания необходимо приводить полностью, в именительном падеже; допускается сокращение названия только для двух городов: Москва (М.) и Санкт-Петербург (СПб., Ленинград (Л.)).

Сведения о статье из периодического (продолжающегося) издания должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), наименование серии (если таковая имеется), год выпуска, том (при необходимости), номер издания (журнала), страницы, на которых помещена статья.

Особое внимание при написании ПЗ должно быть обращено на техническую, орфографическую и синтаксическую грамотность. Необходимо соблюдать принятые научно-техническую терминологию, обозначения, определения.

Терминология, принятая в общественном питании должна соответствовать ГОСТу Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», а также использовать терминологию, принятую в других смежных областях пищевой промышленности. Некоторые, наиболее часто используемые термины приведены в *приложении Г*.

В тексте документа, за исключением формул, таблиц и рисунков, не

допускается применять:

математический знак минус (—) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);

знак «Ø» для обозначения диаметра (следует писать слово «диаметр»).

без числовых значений математические знаки, например > (больше), < (меньше), = (равно), а также знаки № (номер), % (процент);

В тексте документа числовые значения величин с обозначением единиц физических величин и единиц счета следует писать цифрами, а числа без обозначения единиц физических величин и единиц счета от единицы до девяти — словами. [ГОСТ 7.32-2001].

Пример:

В цехе устанавливаются *три* производственных стола СП-1200, каждый длиной 1200 мм.

Если в тексте приводится ряд числовых значений, выраженных в одной и той же единице физической величины, то ее указывают только после последнего числового значения, например 1,5; 1,7; 2,0 м.

Дробные числа необходимо приводить в виде десятичных дробей.

Оформление иллюстраций и приложений

Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста) так и в конце его.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой.

Слово «Рисунок и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 — Технологическая схема приготовления блюда салат «Океан».

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Все приложения (при наличии) должны быть перечислены в

содержании документа с указанием их номеров и заголовков. [ГОСТ 7.32-2001].

Построение таблиц

Цифровой материал, как правило следует оформлять в виде таблиц.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела, в этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Таблицы снабжают тематическим заголовком, который пишут с прописной буквы без точки на конце. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким.

Надпись «Таблица...» с указанием ее порядкового номера без значка № перед цифрой и точки после нее и название таблицы, отделенное знаком тире, следует помещать над таблицей с абзацного отступа строки.

Слово «Таблица» указывают один раз. При переносе таблицы на следующую страницу помещают слова «Продолжение таблицы ___» и нумерацию граф.

Пример оформления таблицы в тексте:

... продуктов. Исходя из данных сводной продуктовой ведомости и расчетов по формуле (2.5) результаты представлены в табл. 2.7.

Таблица 2.7 - Определение суточного объема продуктов, подлежащих хранению

Наименование продукта	Масса продукта, кг	Объемная плотность, кг/дм ³	Объем продукта, м ³
1	2	3	4
<i>Полуфабрикаты из мяса и птицы (от 2 до 4 °С)</i>			
Филейная вырезка говядины, охл.	8,4	0,85	0,0099
Телятина, охл	10,2	0,85	0,0120
Язык говяжий, с/м	6,4	0,85	0,0075

На следующей странице

Продолжение таблицы 2.7

1	2	3	4
Куриное филе порционное, 120г	4,8	0,25	0,0192
Цыплята, потр., охл., 1,3 кг	8,0	0,25	0,0320
Утиные грудки	8,8	0,25	0,0352

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не рекомендуется.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы. В конце заголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

Все страницы ПЗ должны быть пронумерованы, листы сброшюрованы по разделам в изложенной выше последовательности. [ГОСТ 7.32-2001].

10 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ

Основной контроль и руководство письменной экзаменационной работы осуществляет преподаватель спец.технологии «Повар; кондитер».

Качество выполненной письменной экзаменационной работы в значительной степени зависит от теоретической и практической подготовки обучающегося, его самостоятельности и организованности в работе. Необходимо, чтобы обучающийся работал систематически и планомерно в течение всего периода времени, отведенного для письменной экзаменационной работы по учебному плану и во время преддипломной практики.

За принятые в дипломном проекте решения и за правильность всех расчетов и результатов отвечает обучающийся-дипломник.

Законченная письменная экзаменационная работа, подписанная руководителем вместе с письменным отзывом представляется зам.директору по УПР.

Письменная экзаменационная работа, допускается к защите зам.директора по УПР, о чем делается специальная запись на титульном листе.

Защита письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании ГЭК. Обучающийся-дипломник должен четко и кратко изложить комиссии суть выполненной работы: актуальность, организацию технологических процессов, организацию рабочего места и основные экономические расчеты.

Для доклада студенту представляется от 10 до 12 минут и столько же для ответов на вопросы членов комиссии.

В ГЭК предоставляются следующие документы:

- письменная экзаменационная работа (пояснительная записка и электронный носитель слайдов);
- отзыв руководителя на выполненную квалифицированную работу;
- рецензия на выполненную квалифицированную работу специалиста производства;
- зачетная книжка студента.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. ГОСТ 7.32-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03.-М.: Минздрав России, 2003. —24 с.
3. Справочник работника общественного питания/ Сборник нормативных документов. М.: «Дели Принт». 2002.-211 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: / для предприятий общественного питания. /Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. М.: Изд-во «А.С.К.». 2007.-656 с.
5. Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд/ Багурина Е.М. М.:изд-во «Цита». 2006.-410 с.
6. Общественное питание. Сборник нормативных документов/ НИИ информации и передового опыта в торговле и общественном питании. М.: Гросс Медиа, 2006.-212с.
7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. Легкая промышленность и бытовое обслуживание. М., 1999. (Министерство торговли РФ).
8. Справочник технолога общественного питания/А.И. Мглинец, Г.Н. Ловашова, Л.М. Алешина и др.-М.: Колос, 2000.- 416 с.
9. Технология продукции общественного питания/Под общей редакцией проф. А. С. Ратушного. — В 2-х т. — М.: Мир, КолосС, 2004. — 760 с.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
 На блюдо салат Греческий с маслинами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо салат Греческий с маслинами, вырабатываемое ООО «Вента» ресторан «Бристоль».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда салат Греческий с маслинами используют следующее сырье: сыр «Фета», томаты свежие, огурец свежий, перец болгарский, лук красный, заправка «Греческая», маслины, базилик свежий, кунжут, масло оливковое, перец черный молотый.

2.2 Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда салат Греческий с маслинами, соответствуют требованиям нормативных документов, имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура блюда салат Греческий с маслинами

№	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	Сыр «Фета»	54	50
2	Томаты свежие 2-х цветов	70	60
3	Огурец свежий	75	60
4	Перец болгарский 2-х цветов	53	40
5	Лук репчатый красный	24	20
6	Заправка «Греческая»	40	40
7	Маслины	50	20/15(б/к) 5 шт
8	Базилик свежий	3	2
9	Кунжут	2	2
10	Масло оливковое	3	3
11	Перец черный молотый	1	1
	Выход готового продукта, г	-	285

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Лук красный репчатый шинкуют тонкими кольцами, поливают слегка греческой заправкой и дают постоять. Томаты местные 2-х цветов (зимой во все салаты используют только черри) нарезают дольками, огурцы ломтиками, перец болгарский 2-х цветов небольшими треугольниками. Маслины кладут на разделочную доску, надавливают ножом, затем не очень сильно нажимают пальцами, раскрывают, аккуратно удаляют косточку. Все ингредиенты складывают в миску, добавляют греческой заправки, перец черный молотый, перемешивают, дают промариноваться 3-5 минуты. Сыр «Фета» нарезают равными брусочками (2 на порцию), наносят на них немного оливкового масла, семена кунжута и перец черный молотый.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подготовленные овощи еще раз перемешивают и выкладывают из миски на тарелку, оформляют сыром «Фета», веточкой базилика.

5.2 Температура подачи 10-12°C.

5.3 Реализуется сразу после оформления блюда.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р50764-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Зав.производством/технолог
 Шеф-повар

Смирнова Е.В.
 Михайлов Н.П.

Приложение Б

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ООО «Вента»
Филатов А.В.

« » _____ 2016 г

АКТ

Комиссия в составе: зав.производством Смирнова Е.В., технолог Максимова А.А., шеф-повара Михайлов Н.П, составила настоящий акт о том, что в предприятии общественного питания ООО «Вента» (ресторан «Бристоль») отходы при механической обработке креветок тигровых в панцире без головы замороженных составили 40%, технологические потери (жарка) 27%.

Зав.производством
Технолог
Шеф-повара

Смирнова Е.В.
Максимова А.А.
Михайлов Н.П.

Приложение Г
Термины и определения основных понятий в области общественного питания.
(по ГОСТ Р 50647-94)

ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

Заготовочное предприятие [цех] (общественного питания): Предприятие [цех] общественного питания, предназначенное, для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий/магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.

Доготовочное предприятие (общественного питания): Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

Специализированное предприятие (общественного питания): Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

Потребитель услуги (общественного питания): Гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.

Метод обслуживания потребителей (общественного питания): Способ реализации потребителям продукции общественного питания

Примечание — Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком, продавцом или самообслуживание.

Форма обслуживания потребителей (общественного питания): Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания

Примечание — Примером форм обслуживания может быть реализация кулинарной продукции через торговые автоматы или столы саморасчета, по типу «шведского стола», отпуск скомплектованных обедов.

Рациональное питание: Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания

Рацион питания: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания

СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Кулинарная обработка пищевых продуктов: Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу

Механическая кулинарная обработка (ндп. *первичная обработка, холодная обработка*): Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Химическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности

Нарезка: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

Шинкование: Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.

Панирование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки.

Примечание — В качестве панировки используют муку, сухарную крошку, и т.п.

Взбивание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы

Рыхление: Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки.

Припускание: Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

Тушение: Припускание продуктов с добавлением пряностей и приправ или соуса.

Примечание — Перед тушением продукты можно обжаривать

Жарка: Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью , доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Обжарка: Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств

Пассерование: Жарка отдельных видов продуктов с жиром при температуре 120°C с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Примечание — Муку пассеруют и без жира при температуре 150°C

Запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их

до кулинарной готовности и образования корочки.

Примечание — Запекание проводят с добавлением различных продуктов согласно рецептуре.

Подпекание овощей: Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира.

КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Кулинарная продукция: Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат: Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности: Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.

Примечание — К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу

Блюдо: Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

Заказное блюдо (порционное блюдо): Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя.

Банкетное блюдо: Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.

Фирменное блюдо: Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия.

Зал предприятия (общественного питания); зал (нрк. обеденный зал, торговый зал): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции.