

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Рассмотрено и одобрено на заседании ПЦК
«Преподавателей профессионального цикла»
Протокол №__«__» _____ 2022 г.
Председатель _____

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по УПР
_____ Н.И. Загородникова
«__» _____ 2022 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению курсовой работы
по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки
к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Форма обучения: очная
Уровень подготовки:
на базе основного общего
образования – 3 год 10 месяцев

Рецензенты: Кипень Н.И., преподаватель ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», эксперт

Хорохорина О.В. преподаватель ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для студентов очной формы обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: Учебно- методическое пособие. –Тамбов, ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», 2021 - 41 с.

В методических указаниях представлены рекомендации по выполнению курсовой работы, которая является частью учебно-методического комплекса (УМК) по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Указания определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты для студентов Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 Цели и задачи курсовой работы	6
2 Структура курсовой работы	8
3 Рекомендации по написанию курсовой работы	9
4 Общие правила оформления курсовой работы	18
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	28
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Темы курсовых работ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Образец титульного листа	31
ПРИЛОЖЕНИЕ В. Задание курсовой работы	32
ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Образец технологической карты	33
ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Образец технико-технологической карты	38
ПРИЛОЖЕНИЕ Е. Образец списка использованной литературы	39

ВВЕДЕНИЕ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Тамбовской области «Колледж торговли общественного питания и сервиса» ориентирует свое развитие на модель выпускника, который в современных условиях должен быть подготовлен к самостоятельной профессиональной деятельности, требующей аналитического подхода, в том числе и в нестандартных ситуациях. Поэтому особое внимание уделяется организации самостоятельной творческой работы студентов, развитию навыков самостоятельного мышления с опорой на авторитетные мнения или имеющиеся факты. Важной формой развития навыков самостоятельной научной работы является написание студенческих исследовательских работ.

Курсовая работа по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента предусмотрена ФГОС СПО базового уровня в части Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Курсовая работа по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студента.

Курсовая работа является завершающим этапом изучения блока профилирующих дисциплин выбранного направления обучения. Цель подобного рода работ – углубить и конкретизировать знания студентов в рамках изучаемой дисциплины, полученные ими в ходе теоретических и практических занятий, привить им навыки самостоятельного подбора, осмысления и обобщения научной информации и литературы. Исследовательские работы позволяют студентам расширить круг дополнительно привлекаемой информации по выбранной теме, а также изучить те разделы курса, которые в ходе занятий рассматривались лишь в ознакомительном порядке.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д. А также при выполнении курсовой работы студенты приобретают практический опыт по систематизации полученных знаний и практических умений, формируют профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК).

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться

анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

В настоящем методическом пособии содержится ряд рекомендаций, направленных на предотвращение возможных ошибок при написании курсовой работы.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством научного руководителя (преподавателя по МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента). Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит защите.

Настоящие методические рекомендации (МР) определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Обращаем Ваше внимание, что если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то Вы не будете допущены к квалификационному экзамену по профессиональному модулю по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вместе с тем внимательное изучение рекомендаций, следование им и своевременное консультирование у Вашего руководителя поможет Вам без проблем подготовить, защитить курсовую работу и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения дисциплины, так и по индивидуальному графику.

Аттестация курсовой работы может быть организована с применением дистанционных образовательных технологий.

1 Цели и задачи курсовой работы

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

1.1 Цель курсовой работы

Выполнение студентом курсовой работы МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится с целью:

Формирования умений:

систематизировать полученные знания и практические умения по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;

-разрабатывать мероприятия для решения поставленных в курсовой работе задач.

Формирования профессиональных компетенций/вида профессиональной деятельности.

Таблица 1 – Формирование профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формирования общих компетенций по специальности.

Таблица 2 – Формирование общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2 Задачи курсовой работы

Задачи курсовой работы:

- поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
- разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- выполнение графической части курсовой работы;
- подготовка и защита курсовой работы.

2 Структура курсовой работы

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не более 30 страниц печатного текста.

По содержанию курсовая работа реферативного характера включает в себя:

ВВЕДЕНИЕ

1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Характеристика предприятия общественного питания

1.2 Составление меню

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Разработка технико-технологической карты на блюда

2.2 Составление рецептуры блюда

2.3 Характеристика и подготовка сырья

2.4 Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования

2.5 Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда

2.6 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

2.7 Составление технологических схем

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ А – ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

3. Рекомендации по написанию курсовой работы

3.1 Общие требования к курсовой работе

Курсовая работа по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело является завершающим этапом изучения дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

Курсовая работа должна быть написана на основе тщательно проработанных научных источников, собранного и обработанного конкретного материала.

Курсовая работа представляет собой самостоятельное исследование по выбранной теме, которое должно отличаться критическим подходом к изучению литературных источников; материал, используемый из литературных источников, должен быть переработан, органически увязан с избранной студентом темой; изложение темы должно быть конкретным, насыщенным фактическими данными, сопоставлениями. При написании курсовой работы должны быть обобщены теоретические материалы по избранной теме с использованием соответствующего аппарата обоснования. Написание курсовой работы способствует развитию исследовательских навыков, умению работать с научной литературой, материалами судебной практики.

Целями выполнения курсовой работы по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности; формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию; подготовка к итоговой государственной аттестации.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента;

подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

Работа завершается конкретными выводами и рекомендациями.

3.2 Выбор темы

Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Тема курсовой работы должна быть основана на изучении необходимого нормативного материала, учебной и научной литературы.

Темы курсовых работ разрабатываются преподавательским составом. Студент может предложить свою тему курсовой работы, которая должна соответствовать проблематике той дисциплины, в рамках которой работа выполняется. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Студент обязан в установленные сроки избрать тему курсовой работы и выполнить её в указанные сроки.

Примерная тематика курсовых работ представлена в приложении 1 и может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы дисциплины.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности. При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент (ПРИЛОЖЕНИЕ А).

Документальное закрепление тем производится посредством внесения фамилии студента в утвержденный перечень тем курсовых работ. Данный перечень тем курсовых работ с конкретными фамилиями студентов хранится у преподавателя. Самостоятельно

изменить тему курсовой работы студент не может.

3.3 Получение индивидуального задания.

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает студентам индивидуальное задание установленной формы. (ПРИЛОЖЕНИЕ В).

Индивидуальное задание студенты должны получить не позднее, чем за 2 месяца до выполнения курсовой работы.

3.4 Выполнение курсовой работы

Работа с научным руководителем начинается с подбора литературы по избранной теме сразу же после выбора студентом темы курсовой работы. Научный руководитель рекомендует студенту основную базовую литературу, являющуюся обязательной при разработке данной.

Следующим этапом работы студента с научным руководителем является составление на основе предварительного ознакомления с обязательной литературой рабочего плана курсовой работы. План курсовой работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер, в нём должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы, их последовательность. Курсовая работа должна состоять из введения, двух-трех глав, разделенных на параграфы, заключения и списка библиографических источников.

После составления студентом рабочего плана курсовой работы научный руководитель рекомендует студенту источники получения информационных материалов для курсовой работы, а также направляет студента на поиск дополнительной литературы по выбранной теме в отечественных и зарубежных периодических изданиях и сборниках статей как в библиотеке техникума, так и в любой публичной библиотеке г. Чебоксары, а также при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

После составления рабочего плана и получения задания от научного руководителя на подбор материалов по теме курсовой работы студент приступает к детальному изучению обязательной литературы, а также подбору опубликованных и неопубликованных дополнительных источников информации. Подбор литературы – это самостоятельная работа студента, успех которой зависит от его инициативности и умения пользоваться каталогами, библиографическими справочниками и т.п. Подбирая литературу в библиотеке, рекомендуется обращаться к библиографу.

В процессе подбора литературы студенту рекомендуется создавать собственную картотеку. На каждый научный источник открывается отдельная библиографическая карточка, в которой последовательно указываются: автор(ы), название

книги (статьи), название издательства (для статей название периодического издания или сборника статей), год издания (для журнальных статей указывается номер журнала). На обороте библиографической карточки полезно помещать аннотацию, отражающую краткое содержание источника информации. В картотеку целесообразно включать все научные источники по теме курсовой работы, изданные за последние пять лет.

Детальное изучение студентом источников научной литературы заключается в их конспектировании и систематизации. Характер конспектов определяется возможностью использования данного материала в будущей курсовой работе. Это могут быть выписки, цитаты, краткое изложение содержания научного источника или характеристика фактического материала. Систематизация получаемых сведений проводится по основным разделам курсовой работы, предусмотренных планом. Работа по подбору литературы предполагает систематические консультации с научным руководителем, обязательное согласование с ним всего списка подобранной литературы, а также обсуждение проработанного материала. После того, как тщательно изучена и проработана собранная по теме литература, возможны некоторые изменения первоначального варианта плана курсовой работы.

Одним из наиболее ответственных и трудных этапов при подготовке курсовой работы является сбор и обработка фактического материала. Этот этап работы выполняется студентом самостоятельно в соответствии с индивидуальным заданием научного руководителя и отражает специфику разрабатываемой темы курсовой работы.

При изучении различных источников очень важно все их фиксировать сразу, в дальнейшем данные источники войдут в список используемой литературы.

Результат этого этапа курсовой работы – это сформированное понимание предмета исследования, логически выстроенная система знаний сущности самого содержания и структуры исследуемой проблемы. Итогом данной работы может стать необходимость отойти от первоначального плана, что, естественно, может не только изменить и уточнить структуру, но качественно обогатить содержание курсовой работы.

3.5 Содержание курсовой работы

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б)

Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В)

Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

Список библиографических источников

Приложения

В содержании курсовой работы указываются названия в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении на 1-2 страницах должны быть определены цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методологическая основа, теоретическая база и структура работы, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Введение к курсовой работе, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме.

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсовой работы.

Актуальность исследования (почему это следует изучать?) Актуальность исследования рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (техников, инженеров, проектировщиков). Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первую главу).

Цель исследования (какой результат будет получен?) Цель должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

Объект исследования (что будет исследоваться?). Объект предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение экономическому явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть процесс, структура,

хозяйственная деятельность предприятия (организации).

Предмет исследования (как, через что будет идти поиск?) Здесь необходимо дать определение планируемому к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения экономического явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

Задачи исследования (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3 - 4 задачи.

Перечень рекомендуемых задач:

«На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технологию приготовления фирменных десертов или рецептуру).

«Определить... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).

«Раскрыть... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).

«Разработать... » (техничко-технологические карты).

«Апробировать...» (что разработали) и дать рекомендации...

Методы исследования (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

Структура работы – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы, 5 приложений».

Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание глав. (Чаще содержание глав курсовой работы излагается в заключении).

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Комментарии по формулированию элементов введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Почему это следует изучать? Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	Какой результат будет получен? Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Объект исследования	Что будет исследоваться? Дать определение явлению или проблеме, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет исследования	Как и через что будет идти поиск? Дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления или проблемы.
Задачи работы	Как идти к результату? Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3 – 4 задачи.
Методы исследования	Как изучали? Краткое перечисление методов через запятую без обоснования.
Структура работы (завершающая часть введения)	Что в итоге в работе представлено. Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы/проекта.

Основная часть курсовой работы.

В основной части курсовой работы раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. Приводится анализ реального состояния проблемы на примере работы конкретных учреждений, предприятий, организаций. Предлагаются возможные пути решения проблемы, излагаются методики и доказательства. По каждому из рассматриваемых в основной части вопросов целесообразно делать краткие выводы. Первый параграф, как правило, носит теоретический характер. Излагаемый материал необходимо иллюстрировать данными из нормативных актов, монографий, журнальных статей, учебников и пособий с соответствующими ссылками на первоисточник. В следующих параграфах рассматриваются дальнейшие вопросы курсовой работы. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику. Целесообразен критический разбор излагаемых вопросов.

Содержание курсовой работы должно быть конкретным, базирующимся на нормативные документы. Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её

оформление. Все разделы работы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного параграфа к другому и внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

Основная часть включает следующие параграфы:

Характеристика предприятия общественного питания

Составление меню

В первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на параграфы. Основная часть содержит характеристику предприятия общественного питания (кафе, столовая, бар, ресторан) по теме курсовой работы, описание торговых и производственных помещений, а также составление меню предприятия.

Ассортимент блюд в меню оформляется в виде таблицы, в которой указывается название блюд, продукты, входящие в состав блюда, выход блюда в готовом виде с гарниром, соусом, цена в рублях, а также примерная калорийность блюда.

Обычно устанавливается следующий порядок записи блюд в меню:

Холодные блюда и закуски.

Холодные закуски (икра, семга, сельдь натуральная и с гарниром и т. д.)

Холодные рыбные блюда.

Салаты.

Холодные блюда из мяса.

Холодные блюда из домашней птицы и дичи.

Различные сыры и сливочное масло.

Горячие закуски.

Супы.

Прозрачные супы.

Супы-пюре.

Заправочные супы.

Холодные, молочные и сладкие супы.

Вторые рыбные блюда.

Блюда из отварной и припущенной рыбы.

Блюда из жареной рыбы.

Запеченные блюда из рыбы.

Вторые мясные блюда.

Вареные и припущенные блюда из мяса.

Тушеные блюда из мяса.

Жареные блюда из домашней птицы и дичи.

Тушеные блюда из домашней птицы и дичи.

Блюда из субпродуктов.

Блюда из овощей.

Блюда из макаронных изделий и мучные.

Блюда из яиц и творога.

Сладкие блюда.

Горячие напитки.

Холодные напитки собственного производства.

Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Хлеб и хлебобулочные изделия.

Вторая глава должна содержать:

2.1 Разработка технико-технологической карты на блюда

Составление рецептуры блюда

Характеристика и подготовка сырья

Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования

Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

2.2 . Составление технологических схем

Вторая глава носит практический характер и должна содержать: схемы приготовления трех фирменных разрабатываемых блюд с их подробными технологиями приготовления и рецептурами; заполненные технологические и технико- технологические карты (ПРИЛОЖЕНИЯ Г, Д). А так же информацию о пищевой ценности блюд, характеристику сырья и его подготовку.

В заключении следует сделать общие выводы по результатам исследования и кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др.

Объем данной части 1-2 страницы.

Список литературы оформляется по установленному порядку (ПРИЛОЖЕНИЕ Е).

Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Список используемой литературы должен содержать не менее 15 источников (не менее 5-7 книг и 5-10 материалов периодической печати), с которыми работал автор курсовой работы.

Список используемой литературы включает в себя:

нормативные правовые акты;

научную литературу и материалы периодической печати;

практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

При ссылке на литературу в тексте курсовой работы следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе “Список литературы” порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (технические технологические карты, технологические карты, фотоснимки фирменных блюд и т.д.)

4. Общие правила оформления курсовой работы

4.1 Оформление текстового материала

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должен превышать 30 страниц машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в текстовом редакторе MicrosoftWord с соблюдением следующих требований:

Поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм, нижнее – 20 мм;

Размер шрифта: кегль 14 (гарнитура TimesNewRoman);

Интервал – 1,5 см (полуторный);

Нумерация страниц – сквозная; страницы нумеруются в правом нижнем углу. Первая страница (титульный лист) и вторая (задание) не нумеруются, но считаются;

Абзацный отступ должен быть равен 1,25 см.

В тексте следует избегать повторений, отрывочных, сложных и громоздких предложений. Не принято писать в работе "я думаю...", "я полагаю..." и т.п., излагать материал рекомендуется от третьего лица ("автор предлагает...") или первого лица множественного числа ("по нашему мнению..."). Совершенно недопустимо писать с

грамматическими ошибками и стилистическими погрешностями.

Все слова в работе необходимо писать полностью. Допускается только общепринятые сокращения, например: и т.д., и т.п., ВУЗ и др. Произвольные сокращения в работе не допускаются.

Если в работе применяются узкоспециальные сокращения, символы, термины, перечень следует составлять в тех случаях, когда их общее количество более 20 и каждое повторяется в тексте не менее 3 – 5 раз. Сокращения, символы и термины располагаются в перечне столбцом, в котором слева приводят сокращения (символы, специальные термины), а справа детальную расшифровку. Общепринятые сокращения в перечень не включают. Если общее количество узкоспециальных обозначений сокращений невелико, то при первом употреблении их необходимо дать полностью, а буквенные аббревиатуры указать в скобках, например: предприятие общественного питания (ПОП).

Весь текст работы должен быть разбит на составные части. Разбивка текста производится делением его на разделы и подразделы. В содержании работы не должно быть совпадения формулировок названия одной из составных частей с названием самой работы, а также совпадения названий глав и параграфов. Названия разделов и подразделов должны отражать их основное содержание и раскрывать тему работы.

При делении работы/проекты на разделы (главы) их обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа. При необходимости подразделы (параграфы) могут делиться на пункты. Номер пункта должен состоять из номеров раздела (главы), подраздела (параграфа) и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта (подпункта) точку не ставят.

Если раздел (глава) или подраздел (параграф) состоит из одного пункта, он также нумеруется. Пункты при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3 и т. д.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Разделы (главы), подразделы (параграфы) должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Наименование разделов (глав) должно быть кратким и записываться в виде заголовков (в красную строку) жирным шрифтом, без подчеркивания и без точки в конце. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов.

Нумерация страниц основного текста и приложений, входящих в состав работы/проекта, должна быть сквозная.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы, графики с соответствующими ссылками и комментариями.

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе. Если принята специфическая терминология, то перед списком литературы должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Перечень включают в содержание работы.

4.2 Оформление иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации следует размещать как можно ближе к соответствующим частям текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

Ссылки на иллюстрации разрешается помещать в скобках в соответствующем месте текста, без указания см. (смотри). Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации записывают, сокращенным словом смотри, например, см. рисунок 3.

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела (главы). В этом случае номер иллюстрации должен состоять из номера раздела (главы) и порядкового номера иллюстрации, например Рисунок 1.1.

Надписи, загромождающие рисунок, чертеж или схему, необходимо помещать в тексте или под иллюстрацией.

4.3 Оформление таблиц

Цифровой материал, как правило, должен оформляться в виде таблицы. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами (за исключением таблиц, приведенных в приложении). Номер таблицы должен состоять из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, или сквозным номером при этом знак "N" не ставится. Например: Таблица 1.3 (третья таблица первого раздела) или просто таблица 3. Если в работе содержатся одна таблица, ее не нумеруют и слово "Таблица" не

часовой стрелке.

Таблицу с большим количеством граф допускается переносить на другую страницу. На странице, где приводится заголовок, должна помещаться головка таблицы и не менее двух ее строк. При переносе части таблицы на другую страницу над ней помещаются слова "продолжение табл..." с указанием номера. Если таблица на другой странице заканчивается, над ней помещают слово "продолжение таблицы " с указанием номера. Заголовок таблицы помещают только над первой ее частью.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки или графы выходят за формат таблицы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется ее головка, во втором случае боковик.

Необходимо обратить внимание на текст, в котором анализируется и комментируется таблица: нужно не пересказывать ее содержание, а обобщить данные таблицы, сформулировать основные выводы или ввести дополнительные показатели, наиболее полно освещающие изучаемое явление или процесс.

Примечания к таблице и в ее тексте приводятся как уточняющие данные, которые прямо связаны с рассматриваемым вопросом или резко выделяются из основного текста по характеру или смыслу.

4.4 Оформление приложений

В приложениях курсовой работы помещают материал, дополняющий основной. Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата;
- статистические данные;
- фотографии;
- технические документы и/или их фрагменты и т.д.

Приложения оформляют как продолжение основного текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в последовательности ссылок на них в тексте. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу страницы слова ПРИЛОЖЕНИЕ. Приложения обозначают буквами. Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы отдельной строкой.

4.5 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т. д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выражать ту же мысль в безличной форме, например:

изучение педагогического опыта свидетельствует о том, что ...,
на основе выполненного анализа можно утверждать ...,
проведенные исследования подтвердили...;
представляется целесообразным отметить;
установлено, что;
делается вывод о...;
следует подчеркнуть, выделить;
можно сделать вывод о том, что;
необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
в работе рассматриваются, анализируются.

При написании курсовой работы необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения:

для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:
прежде всего, сначала, в первую очередь;
во – первых, во – вторых и т. д.;
затем, далее, в заключение, итак, наконец;
до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;
в последние годы, десятилетия; для сопоставления и противопоставления:
однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;
как..., так и...;
с одной стороны..., с другой стороны, не только..., но и;
по сравнению, в отличие, в противоположность; для указания на следствие, причинность:
таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;
отсюда следует, понятно, ясно;
это позволяет сделать вывод, заключение;
свидетельствует, говорит, дает возможность;
в результате; для дополнения и уточнения:

помимо этого, кроме того, также и, наряду с..., в частности;
главным образом, особенно, именно; для иллюстрации сказанного:
например, так;
проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем пример;
подтверждением выше сказанного является;
для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:
было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;
как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;
аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;
по мнению X, как отмечает X, согласно теории X; для введения новой информации:
рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;
перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;
остановимся более детально на...;
следующим вопросом является...;
еще одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является...; для выражения логических связей между частями высказывания:
как показал анализ, как было сказано выше;
на основании полученных данных;
проведенное исследование позволяет сделать вывод;
резюмируя сказанное;
дальнейшие перспективы исследования связаны с....

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

поскольку, благодаря тому что, в соответствии с...;
в связи, в результате;
при условии, что, несмотря на...;
наряду с..., в течение, в ходе, по мере.

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте курсовой работы/проекта было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсовой работы значение.

В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с

нормами современного русского языка.

4.6 Порядок защиты курсовой работы

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Курсовая работа/проект, выполненная с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Защита должна производиться до начала экзамена по дисциплине.

Процедура защиты курсовой работы включает в себя: выступление студента по теме и результатам работы (5-7 мин), ответы на вопросы членов комиссии, в которую входят преподаватели дисциплин профессионального цикла и/или междисциплинарных курсов профессионального модуля.

Также в состав комиссии могут входить: методист, мастера производственного обучения. На защиту могут быть приглашены преподаватели и студенты других специальностей.

При подготовке к защите: внимательно прочитать содержание отзыва руководителя работы, внести необходимые поправки, сделать необходимые дополнения и/или изменения; обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы; обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

Окончательная оценка за курсовую работу выставляется комиссией после.

Для выступления на защите необходимо заранее подготовить и согласовать с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет до 10 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов. В докладе обязательно должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять 2-3 страниц текста в формате Word, размер шрифта 12, полуторный интервал. Рекомендуемые структура, объем и время доклада приведены в таблице 4.

Таблица 4 - Структура, объем и время доклада

№	Структура доклада	Объем	Время
1.	Представление темы работы.	до 0,5 страниц	до 2 минут
2.	Актуальность темы.		
3.	Цель работы.		
4.	Постановка задачи, результаты ее решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели курсовой работы).	до 1 страниц	до 7 минут

5.	Перспективы и направления дальнейшего исследованияданной темы.	до 0,5 страницы	до 1 минуты
----	--	--------------------	-------------

4.7 Оценка курсовой работы

После написания курсовая работа передается для ознакомления научному руководителю, который определяет ее научный уровень, соблюдение требований по оформлению.

При несоблюдении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению курсовой работы, научный руководитель возвращает ему курсовую работу для доработки и устранения недостатков.

Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения, содержательности выступления и ответов на вопросы во время защиты.

Результаты защиты оцениваются по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка по той дисциплине/профессиональному модулю, по которой предусматривается курсовая работа/проект, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Итоговая оценка за курсовую работу выставляется в ведомость после ее защиты.

Окончательная оценка выставляется студенту по результатам защиты работы. Во время защиты автор должен быть готов устно за 5-7 минут изложить результаты проведенного исследования и ответить на вопросы. Умение отвечать на вопросы емко и четко является очевидным достоинством любого студента, претендующего на высокую оценку.

Основные критерии оценки курсовой работы вытекают из предъявляемых к ней требований:

Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах.

Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.

Использование новейшего фактологического и статистического материала.

Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.

Грамотность, логичность в изложении материала.

Качество оформления.

Оценка «хорошо» ставится при нарушении одного из вышеизложенных требований, например, в случае ошибок в выводах, но при условии достаточно полной, глубокой и самостоятельной проработки темы, а также соблюдении всех других требований (глубина, широта информации и т.д.).

Оценка «удовлетворительно» ставится за работу, текст которой свидетельствует о том, что студент добросовестно ознакомился и проработал основные источники, без привлечения которых работа вообще не могла бы быть выполнена, и содержание темы, хотя и по ограниченным источникам, раскрыл в основном правильно.

Если студент получил неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то он не допускается к квалификационному экзамену по профессиональному модулю. Также по решению комиссии студенту может быть предоставлено право доработки работы в установленные комиссией сроки и повторной защиты.

Курсовая работа должна быть написана в установленные сроки. Несвоевременное представление курсовой работы приравнивается к неявке на экзамен, поэтому студент, не сдавший без уважительных причин в срок курсовую работу, или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Защищенные курсовые работы студентам не возвращаются и хранятся в архиве. Если курсовая работа является продолжением темы, уже разработанной студентом, ему могут быть выданы ранее выполненные курсовые работы с разрешения научного руководителя. Перед защитой они должны быть возвращены.

В случае неявки на защиту по уважительной причине, студенту будет предоставлено право на защиту в другое время.

В случае неявки на защиту по неуважительной причине, студент получает неудовлетворительную оценку.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

3. Бережнова, Е. В., Краевский В.В., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для среднего профессионального образования всех специальностей укрупненной группы "Образование и педагогика". Серия: Среднее профессиональное образование.- Издательство: Академия, 2016 г. - 484 с.

4. Пастухова И.П., Тарасова Н.В., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учеб.-метод.пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений /. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 160 с. 978-5-4468-1427-5

5. Рекомендации по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Минобразования России от 17 марта 1999 г. №16-52-41а ин/16-13)

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерные темы курсовых работ

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.

Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.

Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.

Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.

Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).

Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).

Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.

Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.

Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.

Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.

Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса в присутствии гостя.

Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для диетического питания.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы зарубежной кухни.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Образец титульного листа

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Допущена к защите

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовкк реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**Тема: «Особенности приготовления, оформления и отпуска
горячих блюд для детского питания»**

Выполнил: Иванов Иван Иванович

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: Поварское и кондитерское дело

Руководитель: Хорохорина Ольга Владимировна

преподаватель ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного
питания и сервиса»

Курсовая работа защищена
«_____» _____ 2022 г.
Оценка _____
Руководитель _____

Тамбов
2022

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Утверждаю

«__» _____ 20 г.

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Студенту:

Специальность:

Группа:

Тема задания

При выполнении курсовой работы на заданную тему должны быть представлены:

ВВЕДЕНИЕ

1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Характеристика предприятия

1.2 Составление меню

2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Разработка технико-технологической карты на блюда

2.2 Составление рецептуры блюда

2.3 Характеристика и подготовка сырья

2.4 Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования

2.5 Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда

2.6 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

2.7 Составление технологических схем

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ А – ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Дата выдачи задания _____

Дата защиты курсовой работы _____

Руководитель курсовой работы _____ /О.В. Хорохорина/

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии
преподавателей профессионального цикла

Протокол № ____ от «__» _____ 20 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии _____ /Г.Н. Симонова/

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ
Директор ресторана «Веранда»
В.О.Сахарова
« » 20 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА СО СПАРЖЕЙ, ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящее технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Телячья вырезка со спаржей, чечевицей и грибами», вырабатываемое в ресторане «Веранда» и реализуемое только в данном предприятии.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Телячья вырезка со спаржей, чечевицей и грибами», должно соответствовать требованиям действующих нормативных и действующих документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
	БРУТТО	НЕТТО
<i>Тушеная телячья вырезка с овощами:</i>	-	-
Телячья вырезка	185	158
Мука пшеничная	10	10
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Масса п/ф:	-	180
<i>Масса жареной вырезки:</i>	-	117
Лук репчатый	5,9	5
Морковь свежая	13,3	10
Сельдерей (корень)	14,7	10
Паста томатная	5	5
Тимьян свежий	1	1
Розмарин свежий	1	1
Соль	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,5	0,5
Вода	100	100
<i>Масса п/ф до Т.О.:</i>	-	187
<i>Масса тушеной вырезки с овощами:</i>	-	150
<i>Пюре из спаржи:</i>	-	-

Спаржа	10,5	10
Лук-порей	3,9	3
Картофель свежий	6,3	5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2
Соль	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,5	0,5
Бульон куриный п/ф	50	50
Сливки 33 %	3	3
<i>Масса п/ф до Т.О.:</i>	-	24
<i>Масса пармантье:</i>	-	20
Чечевица с пастой из зелени:	-	-
Укроп свежий	13,5	10
Петрушка свежая	6,6	5
Кислица свежая	5	5
Бasilik свежий	6	5
Ростки подсолнуха	5	5
<i>Масса пасты из зелени:</i>	-	30
Чечевица зеленая	9,1	9
Бульон куриный п/ф	50	50
Соль	1	1
<i>Масса отварной чечевицы:</i>	-	10
<i>Масса чечевицы с пастой из зелени:</i>	-	40
<i>Бисквитный мох с пастой из зелени:</i>	-	-
Укроп свежий	2,7	2
Петрушка свежая	2,6	2
Кислица свежая	2	2
Бasilik свежий	2,4	2
Ростки подсолнуха	1	1
Сахар	1	1
Яйцо куриное	2/40	2
<i>Масса п/ф до Т.О.:</i>	-	12
<i>Масса моха:</i>	-	10
Спаржа запеченная:	-	-
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
Спаржа	29	22
<i>Масса п/ф:</i>	-	25
<i>Масса запеченной спаржи:</i>	-	15
Обжаренные белые грибы:	-	-
Белые грибы свежие	13	10
Масло подсолнечное рафинированное	3	3
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
<i>Масса п/ф:</i>	-	15
<i>Масса жареных грибов:</i>	-	10
Декор:	-	-
Рябина свежая	1	1
<i>Чипс из облепихи:</i>	-	-
Сахар	2	2
Облепиховое пюре замороженное	6	6

Масса чипсов:	-	8
Масса п/ф:	-	4
Масса декора:	-	5
Масса до Т.О.	-	487
Выход готового изделия:	-	250

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Для приготовления телячьей вырезки: телячью вырезку солят, перчат, слегка обваливают в заранее просеянной муке, обжаривают на подсолнечном масле на антипригарной сковороде RondellMocco RDA-277. Вырезку откладывают, на той же антипригарной сковороде RondellMocco RDA-277 обжаривают нарезанные кубиками морковь, репчатый лук, корень сельдерея. Добавляют томатную пасту, обжаренную вырезку, тимьян, розмарин. Тушат на медленном огне до готовности.

Для пюре из спаржи: спаржу, белый лук, картофель чистят, произвольно нарезают и обжаривают на подсолнечном масле на антипригарной сковороде RondellMocco RDA-277, затем добавляют воду и проваривают до готовности. В конце вводят сливки, измельчают в блендере KitchenAid 5KSB5553E и протирают через сито.

Для пасты из зелени: зелень бланшируют, замораживают. Как замерзнет, измельчают в PakoJet.

Для чечевицы: белый лук и морковь нарезают мелкими кубиками, соединяют с чечевицей, заливают бульоном и варят до готовности в кастрюле Rondell RDS-750. В конце смешивают с пастой из зелени.

Для бисквита из зелени: зелень измельчают в блендере до консистенции пасты. Смешивают пасту с сахаром, мукой, желтками и белками, заправляют в сифон. Отсаживают пасту из сифона в пластиковый стакан и готовят в СВЧ-печи Samsung MC28H5013AW 15 секунд.

Для чипсов из облепихи: облепиху проваривают в кастрюле Rondell RDS-750 с сахаром и измельчают блендером KitchenAid 5KSB5553E до консистенции пюре.

Протирают пюре через сито и намазывают шпателем на силиконовый коврик. Дают подсохнуть и вырезают чипсы в виде осенних листьев.

Для спаржи запеченной: спаржу моют и запекают в духовом шкафу [Bosch HBA43T360](#) до готовности. Затем очищают, кожуру сжигают на гриле [WeberOne-TouchOriginal](#) и измельчают в кофемолке [CunillBrasil](#). Перед подачей спаржу обваливают в пепле из кожуры.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Для сервировки: на мелкую столовую подогретую тарелку выкладывают готовую телячью вырезку. Гарнируют зеленой чечевицей, бисквитом из зелени, обжаренными на оливковом масле белыми грибами, запеченной спаржей. Рядом выкладывают пюре из спаржи, веточку рябины и чипс из облепихи. После вырезают дыру в виде окружности в картине и заполняют ее продуктами.

Температура подачи блюда 65° С.

Блюдо не хранится, реализуется сразу же после окончания технологического процесса.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочек вырезки не имеет поджаристой корочки и произвольно уложен в центр тарелки, вокруг в произвольном расположении находятся: отварная

чечевица, веточка свежей рябины, обжаренные грибы, чипс в виде кленового листа, бисквитный мох, запеченный козлородник, рядом выложен пюре из спаржи.

Цвет: мясо имеет бордовый цвет, на поверхности – розоватый оттенок, чипс из облепихи имеет фиолетово-бордовый цвет; грибы имеют цвет соответствующий данному виду; спаржа обладает соответствующим продукту цветом.

Консистенция: мясо - сочная, мягкая; чипс облепихи – твердая, хрустящая консистенция; грибы – твердая структура; спаржа – мягкая структура.

Вкус: характерный для мяса и компонентов, входящих в состав блюда

Запах: характерный для мяса и компонентов, входящих в состав блюда, с ароматом специй

Микробиологические показатели блюда «Телячья вырезка со спаржей, чечевицей и грибами» должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ блюда «Телячья вырезка со спаржей, чечевицей и грибами» -250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
38,94	19,69	28,93	449

Ответственный за оформление ТТК в ресторане Свиридов Д.М.
Шеф-повар ресторана Леонов С.А

Расчет энергетической и пищевой ценности блюда
«Телячья вырезка со спаржей, чечевицей и грибами»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ					
		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г.	%	г.	%	г.
Телячья вырезка	158	19,98	31,57	3,73	5,9	0	0
Мука пшеничная	11	10,8	1,19	1,3	0,14	69,9	7,69
Соль	5	1	0,05	1	0,05	1	0,05
Перец черный молотый	4	10,95	0,44	3,26	0,13	38,31	1,53
Масло подсолнечное рафинированное	15	0	0	99,9	15	0,39	0,06
Лук репчатый	5	1,4	0,07	0,2	0,01	8,2	0,41
Морковь свежая	10	1,3	0,13	0,1	0,01	6,9	0,69
Сельдерей (корень)	10	1,3	0,13	0,3	0,3	6,5	0,65
Паста томатная	5	4,8	0,24	0	0	19	0,95
Тимьян свежий	1	9,11	0,09	7,43	0,07	63,94	0,64
Розмарин свежий	1	3,31	0,03	5,86	0,06	6,6	0,07
Вода	100	0	0	0	0	0	0
Спаржа	30	3,3	1	0,2	0,06	15,3	4,6

Лук-порей	3	2	0,06	0,2	0,01	6,3	0,19
Картофель свежий	5	2	0,1	0,4	0,02	16,3	0,82
Бульон куриный п/ф	100	3,18	3,18	1,63	1,63	1,43	1,43
Сливки 33%	3	2,5	0,08	33	1	3,4	0,1
Укроп свежий	12	2,5	0,3	0,5	0,06	6,3	0,76
Петрушка свежая	7	3,7	0,26	0,4	0,03	7,6	0,53
Кислица свежая	7	1,8	0,13	0,1	0,01	4,7	0,33
Бasilik свежий	7	3,15	0,22	0,64	0,04	1,05	0,07
Ростки подсолнуха	7	4	0,28	24	1,7	2,1	0,15
Чечевица зеленая	9	24	2,16	1,5	0,14	46,3	4,17
Сахар	3	0	0	0	0	99,8	3
Яйцо куриное	2	12,7	0,25	11,5	0,23	0,7	0,01
Белые грибы свежие	10	7,55	0,76	1,89	0,19	2,73	0,27
Рябина свежая	1	1,4	0,01	0,2	0	8,2	0,08
Облепиховое пюре замороженное	6	1	0,06	3	0,18	20	1,2
Масса п/ф до Т.О.	487	-	42,79	-	26,97	-	30,45
Масса готового блюда	250	-	38,94	-	19,69	-	28,93

$$\text{ЭЦ} = 38,94 \cdot 4 + 19,69 \cdot 9 + 28,93 \cdot 4 = 155,76 + 177,21 + 115,72 = 449 \text{ ккал}$$

$$\text{ЭЦ} = 449 \cdot 4,19 = 1881 \text{ кДж}$$

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Образец технологической карты

Предприятие

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рецептура

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г. кг.	Масса нетто сырья, г.кг.	Масса на ... порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия). Условия и сроки реализации.
ВЫХОД на 1 порцию				

Заведующий производством

Калькулятор, технолог

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Образец списка используемой литературы

Законодательные и нормативные документы.

О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2019. - 47 с.

О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2016. – 192 с.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

– Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Словари и справочники

1 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование).

Основные источники

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы . - М.: ИЦ Академия, 2013. - 160 с. - (Начальное профессиональное образование).

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2015

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр«Академия», 2014.- 282 с.

ШильманЛ.З.Технология кулинарной продукции: учеб.пособие. - М.: ИЦ Академия, 2016

Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:учебник. - М.: ИЦ Академия, 2016. 176 с. Дополнительные источники

Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.