

Департамент образования и науки Тюменской области

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению и оформлению курсовой работы
по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента**

**ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформление и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:
преподаватель
Ю.Г. Гетманова

2021 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / сост. Ю.Г. Гетманова; ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум». – Ишим, 2021.

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 4 от «28» 10 2021г.
Председатель ЦК И.А. Каликина

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/
« 29 » 10 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ КУРСОВЫХ РАБОТ	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
4. ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	7
5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	13
6. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ	15
7. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	16
8. ХРАНЕНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ	21
9. ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение разработано на основании Федерального закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. N 1565, федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования от 05.04.1999 г. № 16-52-55 ин/16-13.

1.2 Курсовая работа является одним из основных видов учебных занятий профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формой промежуточной аттестации, выполняется в сроки, определенные учебным планом по специальности.

1.3 Выполнение курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса в структуре профессионального модуля (МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента), в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов или видом профессиональной деятельности в пределах времени, отведенного на изучение МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.4 Выполнение студентом курсовой работы проводится с целью:

- систематизации, углубления и расширения полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

При выполнении курсовой работы у обучающихся формируются и совершенствуются профессиональные умения:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции на основе современных научных технологий;
- выбирать различные способы приготовления, оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- составлять нормативно-технологическую документацию;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ КУРСОВЫХ РАБОТ

2.1. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается и принимается цикловой комиссией, утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

2.2. Темы курсовых работ соответствуют содержанию учебного материала в рабочей программе ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.3. Каждому обучающемуся предоставляется возможность самостоятельно выбирать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 1.

2.4. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

2.5. По утверждённым темам руководителем курсовой работы разрабатывается индивидуальное задание и выдаётся обучающемуся. Индивидуальное задание утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Образец бланка задания на курсовую работу представлен в Приложении 2 и может быть дополнен конкретным перечнем вопросов (заданий), подлежащих разработке (в зависимости от выбранной темы) и перечнем необходимых графических и дополнительных материалов.

На индивидуальном задании проставляется штамп.

2.6. Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенций:

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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

2.7. В процессе подготовки курсовой работы обучающиеся должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, работать с нормативными документами,

продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере, тем самым, формируя у себя, общие компетенции:

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.8. При выполнении курсовой работы обучающиеся должны опираться на знания, полученные в ходе освоения общепрофессиональных дисциплин ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.08 Охрана труда; МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1 По содержанию курсовая работа носит практический характер.

По структуре курсовая работа практического характера состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, теоретическая база.
- основная часть состоит из двух разделов:
- в первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на параграфы характеристика предприятия общественного питания, организация снабжения предприятия продуктами и сырьем, а также составление меню предприятия.
- второй раздел является практической частью, где содержится разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности, составление схемы на разрабатываемое блюдо;
- заключения, в котором содержатся выводы по каждому параграфу и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы (описание опыта внедрения разработанного продукта);
- библиографического списка;
- приложений (в приложения могут быть включены материалы предприятия, по которому выполнена работа, схемы, графики, диаграммы, рисунки, занимаемые более половины страницы, прочее).

3.2. Обучающийся разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями:

- ЕСТД (Единая система технологической документации);
- ЕСКД (Единая система конструкторской документации);

- ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному делу и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

3.3 Исходной базой для выполнения курсовой работы являются данные, полученные на практических и лабораторных занятиях при разработке и освоению новых видов продукции.

3.4 По объему курсовая работа должна быть не менее 25 - 30 страниц печатного текста.

3.5 Все разделы/подразделы работы должны иметь примерно равный объем, делится на главы (не более 3-4 глав), а главы на параграфы (в главе не менее 2 и не более 3-5 параграфов).

3.6 В содержании курсовой работы указываются: введение, наименования разделов и подразделов, заключение, список использованных источников, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются все элементы курсовой работы. Печатается на одной странице через 1,5 интервала (Приложение 4)

4. ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1. Курсовая работа всегда начинается с введения, в котором осуществляется постановка конкретной проблемы – проблемы исследования, откуда следует обоснование актуальности темы, объекта и предмета исследования, задач, методов исследования, возможно краткого обзора литературы по теме. Объект исследования – это пространство, область, в рамках которой и находится (содержится) то, что будет изучаться. Предмет исследования – это конкретная часть объекта или процесса или аспект проблемы, который собственно и исследуется. Затем формулируются вопросы, рассматриваемые в курсовой работе. Далее раскрывается структура работы и дается сжатое изложение ее основных положений.

В разделе «Введение» необходимо дать характеристику современного развития кулинарного производства, определить перспективные направления развития отрасли, отразить актуальность и значение темы, дать краткую историческую справку (в соответствии с темой), сформулировать цели и задачи курсовой работы (приложение 5).

Обязательным атрибутом исследования является краткий обзор привлеченных источников и литературы. Обзор литературы может быть приведен в введении или в основной части исследования, где рассматриваются теоретические аспекты проблемы.

Необходимо отметить важное правило – введение, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части. До того, как будет создана основная часть работы, реально невозможно написать хорошее введение, т.к. автор еще не вполне овладел материалами по теме. Рекомендуемый объем не более 1-2 страниц.

4.2. Основная часть содержит характеристику предприятия общественного питания (кафе, столовая, бар, ресторан) по теме курсовой работы, описание торговых и производственных помещений, организацию снабжения предприятия продуктами и сырьем, необходимого для приготовления разрабатываемых фирменных десертов, описание методов и форм обслуживания посетителей на предприятии, 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:

1. 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.
- 2. Горячие закуски.
- 3. Супы.
 - Прозрачные супы.
 - Супы-пюре.
 - Заправочные супы.
 - Холодные, молочные и сладкие супы.
- 4. Вторые рыбные блюда.
 - Блюда из отварной и припущенной рыбы.
 - Блюда из жареной рыбы.
 - Запеченные блюда из рыбы.
- 5. 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.
- 6. Блюда из овощей.
- 7. Блюда из макаронных изделий и мучные.
- 8. Блюда из яиц и творога.
- 9. Сладкие блюда.
- 10. Горячие напитки.
- 11. Холодные напитки собственного производства.
- 12. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.
- 13. Хлеб и хлебобулочные изделия.

4.3. Вторая глава носит практический характер и должна содержать: схемы (пример приведен в приложении б) приготовления одного фирменного блюда с подробной технологией приготовления и рецептурой; заполненные технологические и технико-технологические карты так же информацию о пищевой ценности блюд, характеристику сырья и его подготовку.

2.1 Разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности. В данный подраздел входит: составление рецептуры блюда. Характеристика и подготовка сырья. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования. Требования к оформлению блюда и органолептические показатели блюда. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда. Система контроля качества кулинарной продукции

Технико-технологическая карта (ТТК)- документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания. Технико-технологическая карта содержит следующие разделы: - область применения; - требования к сырью; - рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда)); - технологический процесс; - требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания; - показатели качества и безопасности продукции общественного питания; - информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания. В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия). В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документ (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в

соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на определенное количество порций или установленный выход блюда. Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др. В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», а при необходимости и условия транспортирования. В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарноэпидемиологические правила и нормы». В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевая ценность блюда (изделия) определяется расчетным или лабораторным методами. Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют. Пищевая ценность кулинарного блюда (изделия) определяется по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), входящего в него сырья (продуктов). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности производится по таблицам действующего справочника «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г. съедобной части продукта (сырья). Количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах), определяют по массе продуктов нетто указанном в рецептуре (в графе «нетто») расчетным путем. В данном разделе необходимо составить одну ТТК по установленной форме и технологическую схему на изделие по ТТК (приложение 7).

2.2 Составление технологических схем.

Технологическая схема – это (графический или текстовый) технологический документ, который отдельно или в совокупности с другими документами (технологическая карта, технико-технологическая карта) определяет технологический процесс или операцию изготовления изделий. На схеме показывают в виде условных обозначений составные части процесса, определяемые как элементы схемы. Элементами технологической схемы являются продукты, полуфабрикаты, технологические операции или линии связи между ними.

4.4. 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.

4.5. В списке использованных источников должны быть указаны все источники, которые обучающийся использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, Интернет-источники и пр.) При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников (ГОСТ Р 7.0.5-2008).

Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждому подразделу. Рекомендуется включать не менее 10-15 источников, выпущенных за последние 3-5 лет. Перечень рекомендуемых источников представлен в Приложении 9.

4.6. Приложения являются обязательным компонентом курсовой работы. В приложении необходимо представить всю разработанную нормативно-технологическую документацию для приготовления нового блюда. Также к дополнительным приложениям можно отнести таблицы, формулы, расчеты, фотографии блюд, оборудование и т.д.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху справа страницы слова «Приложение» (прописными буквами) и его номера.

Приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы и располагают в порядке появления на них ссылок в тексте курсовой работы.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующего МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Для организации выполнения и защиты курсовой работы преподаватель разрабатывает методические рекомендации/указания для обучающихся, где определяет вид курсовой работы и требования к ее выполнению по структуре, содержанию и оформлению на основе данного документа.

5.2. Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- разработка индивидуального задания и календарного плана - графика выполнения курсовой работы - примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, (% выполнения объема работы от общего объема задания);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы, структуры, проводимое на занятиях курсового проектирования, консультаций;
- оказание помощи студентам в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения курсовой работы;
- подготовка письменного отзыва-рецензии на курсовую работу;

Курсовая работа выполняется аудиторно в соответствии с расписанием учебных занятий согласно графика в пределах времени, отведенного на ее изучение в рамках МДК и времени внеаудиторной самостоятельной работы.

5.3 Процесс написания обучающимися курсовой работы (проекта) включает в себя ряд взаимосвязанных этапов:

- выбор темы, согласование ее с руководителем, получение задания;
- составление личного рабочего плана выполнения курсовой работы;
- формирование структуры работы;
- сбор, анализ и обобщение материала по выбранной теме;
- формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций;
- оформление курсовой работы в соответствии с требованиями и представление ее руководителю за неделю до срока защиты;
- доработка чистового варианта с учетом замечаний руководителя;
- получение допуска к защите;
- защита курсовой работы.

5.4 По завершении обучающимся курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом-рецензией передает обучающемуся для ознакомления и подготовки к защите.

5.5 Письменный отзыв - рецензия должен включать (Приложение 10):

- заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения курсовой работы;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы;
- соблюдение плана-графика выполнения работы;
- практическую и теоретическую значимость работы (при наличии);
- описывает отношение обучающегося к выполнению курсовой работы/проекта, степень самостоятельности;

- преимущества работы и замечания;
- оценку курсовой работы.

5.6 Проверку, составление письменного отзыва и прием курсовой работы осуществляет руководитель курсовой работы вне расписания учебных занятий. На выполнение этой работы отводится 1 часа на каждую курсовую работу.

5.7 На защиту курсовой работы отводится один час на одного обучающегося.

5.8 Проверенная работа выдается обучающемуся для ознакомления с оценкой и возможного исправления. Если же курсовая работа по заключению руководителя является неудовлетворительной и подлежит переработке, то после исправления она представляется на повторную проверку

5.9 Защита курсовой работы является обязательной и открытой, вне рамок учебного времени, предусмотренного на изучение междисциплинарного курса.

5.10 Открытая защита курсовых работ проходит в форме публичной презентации результатов выполненной работы.

5.11 Порядок проведения защиты курсовой работы:

1) устный доклад обучающегося с применением презентационного материала по итогам выполнения работы продолжительностью не более 5 минут; презентация должна быть выполнена в программе PowerPoint и содержать название темы, цели, задачи, структуру работы, основные положения практической части. Материал слайдов должен быть лаконичным, определять собственный вклад автора в исследовании темы.

2) краткое выступление (отзыв) руководителя с рекомендуемой оценкой работы обучающегося по пятибалльной шкале;

3) ответы обучающегося на вопросы присутствующих преподавателей и председателя цикловой комиссии.

В тот же день обучающимся объявляются результаты защиты курсовых работ и преподавателем - руководителем курсовых работ выставляются оценки в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетные книжки обучающихся. Выставленные оценки являются окончательными и пересмотру не подлежат.

5.12 При проверке качества организации и выполнения курсовых работ анализируется следующая документация:

- протокол заседания цикловой комиссии об утверждении тематики курсовых работ;
- рабочая программа по профессиональному модулю;
- календарно-тематический план по междисциплинарному курсу;
- журнал учебных занятий;
- методические указания по выполнению курсовых работ для обучающихся;
- комплект контрольно - оценочных средств по профессиональному модулю;
- наличие и содержание план-графика написания курсовой работы, индивидуального задания, письменного отзыва-рецензии на курсовую работу, критериев оценки курсовой работы.

6. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

6.1 Защита курсовых проектов, в том числе и повторная (в случае оценки «неудовлетворительно») но не более двух раз, должна завершиться до начала экзаменационной сессии. Обучающийся, по не уважительной причине не предоставивший в установленный срок курсовую работу, считается обучающимся, имеющим академическую задолженность. Руководитель курсовой работы выставляет в экзаменационную ведомость неудовлетворительную оценку. В случае наличия у обучающегося уважительных причин, подтвержденных документально, распоряжением по техникуму обучающемуся устанавливаются индивидуальный порядок и сроки выполнения и защиты курсовой работы.

6.2 Обучающимся, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, по предложению преподавателя и в соответствии с решением цикловой комиссии и разрешения заместителя директора по учебно-производственной работе дается

возможность доработать прежнюю тему и установить новый срок для ее выполнения. При необходимости может быть определена новая тема курсовой работы и устанавливается срок для ее выполнения. Новая тема курсовой работы выполняется самостоятельно с возможностью получения необходимых консультаций, в соответствии с графиком ликвидации академической задолженности и под контролем преподавателя.

6.3 Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. При оценивании курсовой работы используются следующие критерии:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные обучающимся
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные обучающимся после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.

7. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

7.1 Курсовая работа включает следующие структурные части, каждая из которых начинается с новой страницы:

- Титульный лист (Приложение 11);
- Индивидуальное задание на курсовую работу и календарный план-график (Приложение 2, приложение 3);
- Содержание (Приложение 4);
- Введение;
- Основная часть (следует делить на разделы, подразделы и пункты);
- Заключение;
- Список использованных источников (Приложение 9);
- Приложения.

7.2 Курсовая работа выполняется в текстовом редакторе MSWord для ПК на одной стороне листа бумаги формата А4, размером 210*297 мм, в соответствии со следующими требованиями:

- поля: слева 30 мм, справа 10 мм, снизу и сверху 20 мм;
- межстрочный интервал должен составлять 1,5;
- отступ текста от левой границы составляет 1,25;
- выравнивание текста производится по ширине;

- шрифт TimesNewRoman, размер шрифта 14 – в основном тексте, 12 - в сносках, таблицах;
- нумерация страниц проставляется арабскими цифрами без знака «№» в правом нижнем углу, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, и начинается с раздела «СОДЕРЖАНИЕ», причём в расчёт принимается титульный лист;
- использование различных цветов допускается только для исполнения графических работ, а для основного текста используется черный цвет;
- основная цифровая информация работы должна быть представлена в табличном или графическом виде.

7.3 Курсовая работа не должна содержать помарок, карандашных исправлений, пятен, трещин и загибов. Набивка буквы на букву и дорисовка букв запрещается. Курсовые работы, оформленные небрежно или содержащие ошибки, к защите не принимаются.

7.4. Оформление заголовков.

Текст основной части работы рекомендуется разделять путём разбивки разделов основной части на подразделы. При этом следует использовать систему нумерации, где применяются только арабские цифры: 1; 1.1 . После номера раздела, подраздела, пункта точку не ставят, после – пробел, далее – сам текст заголовка. Номер пункта включает номер раздела и подраздела, которые разделяются точкой.

ПРИМЕР 1:

1 ТЕКСТ ТЕКСТ ТЕКСТ
1.1 Текст текст текст
Текст текст.
1.2 Текст текст текст
Текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст.

В конце заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки и переносить слова в них не допускается. Заголовки «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» и названия разделов, подразделов пишутся по центру с абзацного отступа.

Расстояние между названием раздела и подраздела, подраздела и текста составляет 12 пт. Между текстом и наименованием раздела/подраздела – 12 пт.

При оформлении курсовой работы не допускается выделять текст жирным шрифтом, использовать подчеркивание, выделять курсивом.

7.5 Оформление таблиц.

Для систематизации однообразного материала целесообразно представлять его в виде таблиц, которые располагаются по ходу изложения текста. Таблицу помещают под текстом, в котором впервые приведена ссылка на нее.

Все таблицы нумеруются арабскими цифрами, используется сквозная нумерация. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, точка в конце не ставится. До и после таблицы в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например: *в соответствии с таблицей 1*.

При переносе таблицы на следующую страницу шапку таблицы следует повторить и над ней поместить слова «Продолжение таблицы...».

Если шапка громоздкая, допускается ее не повторять. В этом случае нумеруют графы и повторяют нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

Размер шрифта в таблице - 12, используется одинарный межстрочный интервал.
ПРИМЕР 2:

		x		
Текст	Текст	Текст	Текст	Текст
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Текст				
Текст				

Продолжение таблицы 1

		x		
Текст	Текст	Текст	Текст	Текст
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Текст				
Текст				

7.6 Оформление формул.

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения, в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

ПРИМЕР 5:

Формула для расчёта:

$$\text{НБ} = \text{ВД} = \text{БД} * \text{N} \quad (1)$$

где НБ – налоговая база по ЕНВД;
ВД – вменённый доход.

Порядковые номера формул обозначают арабскими цифрами в круглых скобках у правого края страницы. Место номера при переносе формулы должно быть на уровне последней строки, используется сквозная нумерация формул.

7.7 Оформление иллюстраций.

Иллюстративный материал можно представить в виде диаграммы, схемы, графика, фотографии и т.д.

Иллюстрации в студенческих работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе, например, «... в соответствии с рисунком 1».

ПРИМЕР 6:

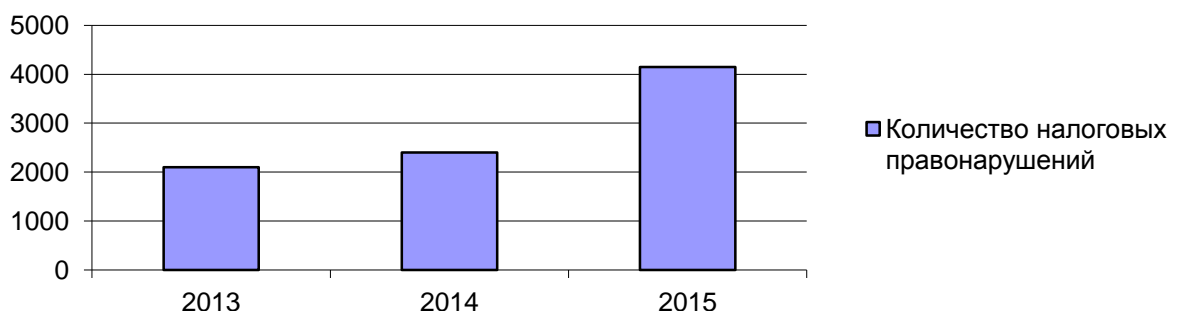


Рисунок 1- Наименование иллюстрации

Название под иллюстрацией включает:

- наименование графического сюжета, обозначаемого словом «Рисунок»;
- порядковый номер иллюстрации, который указывается без знака «№» арабскими цифрами, нумерация сквозная;
- тематический заголовок иллюстрации;

- экспликацию, которая строится так: детали сюжета обозначаются цифрами, затем эти цифры выносятся за рисунок, сопровождая текстом.

В конце названия рисунка точка не ставится, если нет сокращения слова. Названия рисунков приводятся без отступов, выравнивание - по центру. До и после иллюстрации в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

7.8 Оформление ссылок и сносок.

К помещенным в тексте таблицам, формулам и иллюстрациям делают пояснения. Для обращения к ним используют ссылки – наименование объекта и порядковый номер.

Ссылка на источник обязательна при использовании заимствованных из литературы данных, выводов, цитат, формул и другой информации, а также под каждой таблицей и иллюстрацией. На каждой странице теоретической части работы должно быть не менее двух ссылок на библиографический список.

Библиографическую ссылку в тексте на литературный источник выполняют путем приведения номера по библиографическому списку источников или номера подстрочной сноски.

Номер источника по списку необходимо указывать сразу после упоминания в тексте, проставляя в квадратных скобках порядковый номер, под которым ссылка значится в библиографическом списке.

Обязательно при использовании в работе заимствованных из литературных источников цитат, иллюстраций и таблиц указывать наряду с порядковым номером источника номера страниц, иллюстраций и таблиц. Например: [2, с.21], где 2 - номер источника в списке, 21 - номер страницы.

7.9 Оформление списков.

Формирование списка в курсовой работе необходимо проводить только одним способом, в зависимости от выбора автора.

ПРИМЕР 7:

Целями учета являются:

- сбор сведений о финансово-хозяйственной деятельности;
- установление правил обобщения полученных данных о хозяйствующем субъекте;
- обобщение полученной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации.

7.10 Оформление библиографического списка.

В курсовой работе рекомендуется использовать алфавитный способ группировки использованных источников, который характерен тем, что фамилии авторов и заглавие книги (если автор не указан) размещены по алфавиту. Книги одного или двух авторов включаются в список с указанием их фамилий. Книги, написанные тремя и более авторами, приводятся под фамилией одного автора, указанного в издании первым, с добавлением слов «и др.». Не следует смешивать в одном списке алфавиты разных языков. Иностранские источники размещают по алфавиту после перечня всех источников.

Принцип расположения источников в списке литературы:

- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента, постановления Правительства;
- методические материалы, инструкции, рекомендации;
- учебная литература, монографии;
- периодические издания (журналы, газеты);
- электронные ресурсы.

Правила описания некоторых источников

Нормативные акты.

Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Сведения об издании (информация о переиздании, номер издания). - Место издания: Издательство, Год издания.

- Объем. - (Серия).

Книги. Однотомное издание

Автор. Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Сведения об издании (информация о переиздании, номер издания). - Место издания: Издательство, Год издания. - Объем. - (Серия).

Книги. Многотомные издания

Автор. Заглавие издания: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / Сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Город издания: Издательство, Год начала издания - год окончания издания. - Количество томов. - (Серия).

Диссертации (автореферат диссертации)

Автор. Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле): шифр номенклатуры специальностей научных работников: дата защиты: дата утверждения / сведения об ответственности (автор); последующие сведения об ответственности (коллектив). - Место написания, Дата написания. - Объем.

Электронный ресурс локального доступа (CD)

Автор. Заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). — Обозначение вида ресурса ("электрон. дан." и/или "электрон. прогр"). — Место издания: Издательство, Год издания. — Обозначение материала и количество физических единиц. — (Серия).

Электронный ресурс удаленного доступа (Internet)

Автор. Заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). — Обозначение вида ресурса ("электрон. текст. дан."). — Место издания: Издательство, Дата издания. — Режим доступа: URL. - Примечания ("Электрон. версия печ. публикации").

Статья из газеты

Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название газеты. - Год выпуска. - Число и месяц выпуска. - Местоположение статьи (страницы).

Статья из журнала

Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название журнала. - Год выпуска. - Номер выпуска. - Местоположение статьи (страницы).

ПРИМЕР 7:

1 Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 22.11.2013 г N 1293-р (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

2 Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) (НК) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 31.07.1998 N 146-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

3 Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (КоАП РФ) [электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 195-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

4 О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федеральный закон от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

5 Бурмистрова, Л.М. Бухгалтерский учет [Текст]: учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. – Москва: ФОРУМ, 2012. –304 с.

6 Ефимова, О.В. Анализ финансовой отчетности [Электронный ресурс.]: учебное пособие / О.В. Ефимова, А.И Петрова – Москва: Издательство «Омега-Л», 2013. – 388 с.

7 Иванова, Н.В. Бухгалтерский учет [Текст] / Н.В. Иванова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 336 с.

8 Кондраков, Н. П.. Бухгалтерский учет [Текст]: учебник / Н. П. Кондраков. - Москва: Проспект, 2013. - 496 с.

9 Иванова, И.И. Проблемы организации учета материалов [Текст] / И.И. Иванов // Главбух. - 2010. - № 11. - С. 90-95.

10 Назмутдинова, А.М. Учет амортизируемой и ликвидационной стоимости основных средств [Текст]/ А.М. Назмутдинова // Бухгалтерский учет. – 2012. - №12 .- С. 76-79.

11 Поздняев, А. С. Сущность и значение формирования и верификации налогооблагаемых показателей [Текст] / А. С. Поздняев // Управленческий учет. - 2012. - N 12. - С.76-82.

12 Сапрыкина, С.А. Пошаговое руководство по переходу с повременной оплаты труда на «сдельщину» [Текст] / С.А. Сапрыкина // Главбух. – 2012. - №11. - С. 76-79.

13 Тамарова, Р.И. Оценка эффективности сбытового потенциала промышленного предприятия [Текст] / Р.И. Тамарова // Проблемы переходной экономики: сб.науч.тр. Уфа : Изд-во Уфим.гос.техн.ун-та, 2012.- С. 216-223.

14 Гомола, А. И. Бухгалтерский учет: [Электронный ресурс]/ А.И. Гомола. – Режим доступа: [http:// www.riuwf.ru/bfi.php](http://www.riuwf.ru/bfi.php) (дата обращения 5.10.2016).

15 Инвестиции останутся сырьевыми. [Электронный ресурс]: ежедн. интернет-изд. 2012. 25 янв. URL: <http://www.prognosis.ru/print.html?id =6464> (дата обращения 15.10.2016).

7.11 Оформление приложений.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах или в виде отдельной части.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах и имеют общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

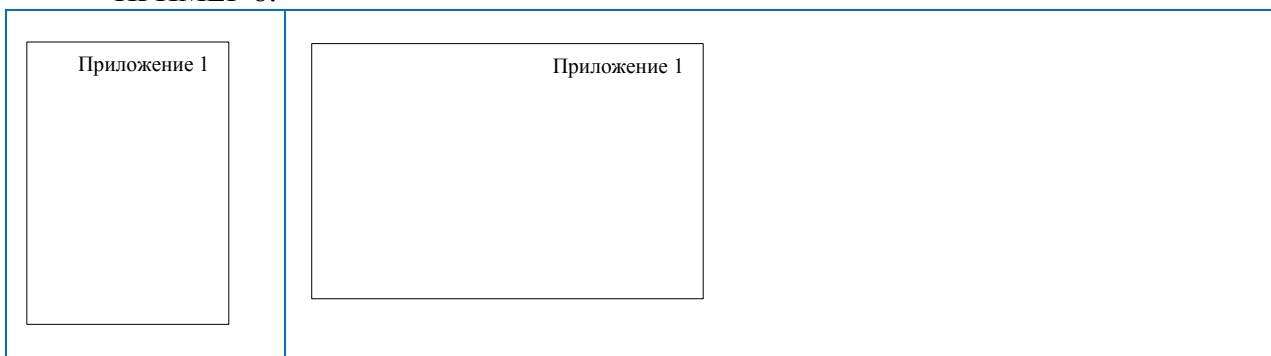
Приложения обозначают цифрами. Каждое приложение начинают с новой страницы с указанием наверху по правому краю слова «Приложение» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок.

Если одно приложение располагается на нескольких листах, то подписывается только первый лист.

Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформлять приложения на форматах большего размера.

Прилагаемые и используемые в работе документы и другие материалы должны быть правильно оформлены и достоверны.

ПРИМЕР 8:



8. ХРАНЕНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ

8.1 Выполненные обучающимися курсовые работы вместе с описью передаются заместителю директора по учебно-производственной работе. После проверки количества и качества выполнения курсовых работ заместитель директора передает их в архив. Срок хранения курсовых работ один год. По истечении указанного срока все курсовые работы, не представляющие для кабинета интереса, списываются по акту.

8.2 Лучшие курсовые работы, представляющие учебно - методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях техникума.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

- 1 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
- 2 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
- 3 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
- 4 Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
- 5 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
- 6 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
- 7 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
- 8 Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
- 9 Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
- 10 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
- 11 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
- 12 Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
- 13 Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
- 14 Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
- 15 Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
- 16 Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
- 17 Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
- 18 Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
- 19 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
- 20 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
- 21 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
- 22 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
- 23 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
- 24 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
- 25 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
- 26 Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
- 27 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
- 28 Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

- 29 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
- 30 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
- 31 Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____/Н.В. Осипенко/
« ____ » _____ 2021 г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для выполнения курсовой работы
по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной
продукции сложного ассортимента
ПМ.02 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Обучающейся Обметкиной Анжелики Олеговны
Ф.И.О.

Группа В.ПКД-09.19.3

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр и наименование специальности)

1. Тема работы: Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.
2. Перечень вопросов, подлежащих разработке:
Характеристика предприятия общественного питания: ресторан.
Составление меню горячих блюд сложного ассортимента.
Организация технологического процесса приготовления горячих блюд
Разработка рецептуры на блюдо.
Разработка нормативно-технологической документации на блюдо
Оценка пищевой ценности на горячее блюдо сложного ассортимента

3. Дата выдачи задания: « ____ » _____ 2021 г.

4. Срок сдачи работы: « ____ » _____ 2021 г.

Руководитель КР _____

Подпись

Задание принял к исполнению _____

Подпись

Ю.Г. Гетманова

Ф.И.О.

А.О. Обметкина

Ф.И.О.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН - ГРАФИК
выполнения курсовой работы

Обучающейся Обметкиной Анжелики Олеговны

Группа В.ПКД– 09.19.3

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр и наименование специальности)

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

№ п/п	Наименование этапов КР	Срок выполнения этапов	Подпись, дата		Заключение руководителя
			выполнил (обучающийся)	принял (руководитель)	
1.	Обзор теоретического материала на основе литературных источников				
2.	Составление плана курсовой работы, постановка цели и задач работы				
3.	Разработка и представление первой главы				
4.	Разработка и представление второй главы				
5.	Переработка (доработка) курсовой работы в соответствии с замечаниями				
6.	Составление заключения, библиографии, приложений				
7.	Представление курсовой работы руководителю				
8.	Защита курсовой работы				

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД (ПО ТЕМЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ)	4
1.1 Характеристика предприятия (по теме курсовой работы)	4
1.2 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем (по теме курсовой работы)	5
1.3 Методы и формы обслуживания посетителей (по теме курсовой работы)	6
1.4 Составление меню	
2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА (ПО ТЕМЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ)	7
2.1 Разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности	7
2.2 Составление технологических схем	8
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	20
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	23

Рекомендации по написанию введения для курсовой работы

Прежде чем писать введение, рекомендуется взять лист бумаги и по пунктам (тезисами) переписать все сильные стороны и ключевые моменты курсовой работы.

Каждый последующий тезис должен быть связан с предыдущим. Желательно подобрать не менее 4-х подобных пунктов независимо от объема курсовой. Именно их и следует отразить в введении.

1. Дайте характеристику обзора литературы, степени изученности данной темы.

2. Актуальность темы исследования.

Пожалуй, самый главный пункт. Чем обусловлен выбор данной темы, почему ее разработка важна в современных условиях? Убедите в том, что выбранная Вами тема актуальна и значима. *Например:* - для расширения производства и увеличения выпуска продукции необходимо расширить ассортимент

3. Степень разработанности проблемы.

Достаточно ли изучена Ваша тема в сфере общественного питания? Если да, то в чем заключается Ваш вклад в ее разработку, под каким углом Вы намерены ее рассмотреть?

4. Объект исследования курсовой работы.

Это явление или предмет, на который направлена Ваша исследовательская деятельность. *пример: тема вашей курсовой работы*

5. Предмет курсовой работы конкретные исследуемые свойства объекта:

пример: - ассортимент и особенности приготовления.....

- организация рабочего места.....

- технологических процесс приготовления.....

- технологическое сопровождение приготовления

6. Цель и задачи курсовой работы

Цель у курсовой работы одна, ей подчинена вся структура проекта. Задач несколько. Каждая из них направлена на достижение цели.

Например: Цель: Организовать процесс приготовления и приготовление.....

Задачи: - разработать и оформить ТК и ТТК на

- организовать процесс работы цех:

7. **Гипотеза исследования** означает предположение, допущение, выдвигаемое автором для объяснения явления, проблемы, взятых для исследования, истинное значение которых неопределенно.

Например: - организация позволит

8. Методы исследования

Это методы научного познания, которыми Вы пользовались при решении основных задач курсовой работы *Например:*

Анализ. Это выделение составных частей в предмете исследования и их изучение. Анализ является самым популярным методом исследования.

Метод прогнозирования. Вывод основан на предположениях о дальнейшем развитии предмета.

Синтез. Соединение свойств и признаков в одно целое.

Эксперимент. Метод исследования с заключениями, вытекающими из него.

9. Информационной базой исследования

Все те материалы, нормативные документы, сборники, которые Вы использовали при работе над курсовой. Приведите несколько наиболее значимых примеров.

10. Теоретическая значимость

Заключается в достижении непосредственной цели Вашего исследования, в анализе определенной проблемы.

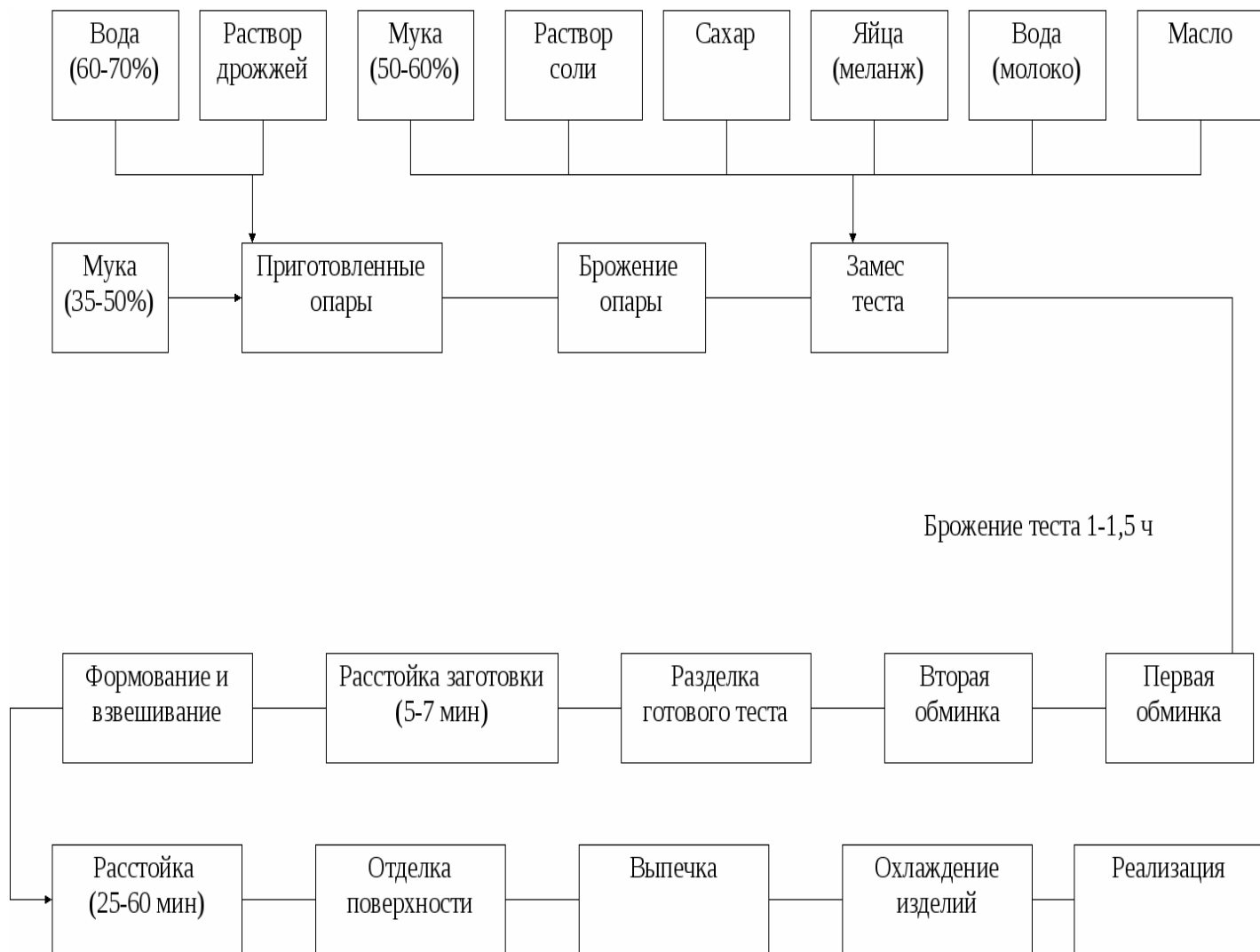
11. Практическая значимость

Напрямую связана с конкретным опытом. Может быть, Вы вносите предложения по совершенствованию работы какого-либо предприятия, предложения и т.д. И теоретическая, и практическая значимость должны быть очевидны. Если Вы сами верите в значимость темы курсовой, то наверняка сумеете убедить в этом всех остальных.

12. Научная новизна курсовой работы и наиболее важные результаты

Скромно, но убедительно похвалите свою работу. Приводите конкретные примеры, перечисляйте все, чего достигли в ходе разработки темы исследования. Прочитайте введение, представив себя на месте членов комиссии. Попросите кого-нибудь из знакомых оценить его. Хорошее введение должно вызывать любопытство. Значимость разрабатываемой темы должна быть очевидна и даже внушать некоторое уважение.

Пример технологической схемы
 Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста (опарным способом)



Ответственный разработчик: _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор кафе _____

« ____ » _____ 2018 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

наименование изделия

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____
вырабатываемое предприятием _____ и филиалами _____ по
ГОСТ Р 50763-2010 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,
реализуемая населению. Общие технические условия

2. . Перечень сырья

2.1 Для приготовления _____ используется следующее сырьё и продукты

Наименование продуктов	Нормативные документы (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, сертификаты и удостоверения качества)

2.2 Сырьё, используемое для приготовления

Сырьё, _____ используемое _____ для _____ приготовления _____ должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и удостоверения качества.

2.3 Допускается использование импортного сырья и продуктов при наличии гигиенического сертификата и сертификата соответствия, выданных органами по сертификации в установленном порядке.

2.4 Продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не должны иметь посторонних привкусов, запахов, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продуктов.

3. Рецепттура

<i>Наименование продуктов</i>	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Соль*		
Масса полуфабриката		
Выход		

Примечание: *- норму закладки соли для каждой группы блюд см. в Сборнике рецептур.

4. технологический процесс

4.1 Подготовка сырья к приготовлению блюда _____
производится в соответствии со Сборником технологических нормативов для
предприятий общественного питания (2002 г.) 4.2 Подготовка продуктов (подробное
описание первичной механической обработки каждого продукта)
_____ 4.3

Технологический процесс приготовления блюда, в т.ч. применение пищевых добавок,
красителей, виды технологического оборудования и др. (пункт 4.3 при необходимости
раздробить на основное блюдо, гарнир, соус, подготовку зелени и др.)

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Описание подачи: посуда, оформление блюда

5.2. Температура подачи блюда

5.3.

Срок реализации блюда

5.4 Хранение подготовленных продуктов и полуфабрикатов (указать условия хранения)
согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям
хранения пищевых продуктов"

5.4. Условия транспортирования (указать при необходимости).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда _____

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели нормируемые в соответствии с требованиями ГОСТ Р
50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.

Общие технические условия"

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) _____

Массовая доля жира, % (не менее) _____

Массовая доля соли, % (не более) _____

6.3. Микробиологические показатели, нормируемые в соответствии с требованиями
СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г. готового блюда(изделия)

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (Ккал.)

Ответственный разработчик:

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. 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].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. 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.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. 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
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с
14. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу по теме

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара
выполненную студентом группы В.ПКД - 11.18.2 Плесовских Кристиной Владимировной
Ф.И.О.

Соответствие курсовой работы выбранной теме и характер раскрытия
курсовая работа соответствует выбранной теме

Полнота раскрытия теоретической части
теоретическая часть раскрыта в полном объеме

Характер выполнения аналитической, практической части
Курсовая работа состоит из введения, двух разделов, заключения и списка используемой литературы. В первом разделе характеризуется особенности предприятия общественного питания, формы обслуживания. Вторым разделом состоит из практической части, в ней представлена технико – технологическая карта горячего блюда, расчет энергетической ценности.

Творческий характер работы
отсутствует творческий характер работы

Соблюдение требований к оформлению
требования к оформлению соблюдены,

Замечания и рекомендации руководителя
Недостаточность графической части, технологических схем на приготовления блюд,

Оценка и допуск к защите
К защите допущена, оценка хорошо

Дата проверки _____

Преподаватель-рецензент

Ю.Г. Гетманова

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Допущен к защите
Зам. директора по УПР
_____ Н.В. Осипенко
« ____ » _____ 2019г.

КУРСОВАЯ РАБОТА
НА ТЕМУ
**АССОРТИМЕНТ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ
И ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, СЫРА, РЫБЫ, МЯСА,
ПТИЦЫ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Выполнила Обметкина Анжелика Олеговна _____ 21.11.2019 г.
(И.О. Фамилия) (подпись, дата)

Группа В.ПКД-11.18.2

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр и наименование специальности)

Руководитель КР Гетманова Ю.Г. _____
подпись дата

Председатель ЦК Каликина Н.А. _____
подпись дата

Оценка _____

2019 г.