

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

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, форм и видов обслуживания

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

**для обучающихся по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Цели и задачи курсовой работы	6
1.1	Цель курсовой работы	6
1.2	Задачи курсовой работы	7
2	Структура курсовой работы	7
3	Рекомендации по написанию курсовой работы	8
3.1	Общие требования к курсовой работе	8
3.2	Выбор темы курсовой работы	9
3.3	Получение индивидуального задания	10
3.4	Выполнение курсовой работы	10
3.5	Содержание курсовой работы	11
4	Общие правила оформления курсовой работы	17
4.1	Оформление текстового материала	17
4.2	Оформление иллюстраций к курсовой работе	19
4.3	Оформление таблиц курсовой работы	19
4.4	Оформление приложений к курсовой работе	21
4.5	Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы	21
4.6	Порядок защиты курсовой работы	22
4.7	Оценка курсовой работы	23
	Список использованной литературы	25
	Приложение А. Темы курсовых работ	29
	Приложение Б. Образец титульного листа	32
	Приложение В. Задание на курсовую работу	33
	Приложение Г. Отзыв о выполнении курсовой работы	34
	Приложение Д. Образец технологической карты	35
	Приложение Е. Образец технико-технологической карты	37
	Приложение Ж. Образец меню	40
	Приложение З. Образец списка литературы	43

## ВВЕДЕНИЕ

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «Красносельский» 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 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.

### **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:

##### **1.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.

##### **2.Формирования профессиональных компетенций / вида профессиональной деятельности.** Представлена в таблице 1.

Таблица 1 – формирование 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	
<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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 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, видов и форм обслуживания

3. Формирования общих компетенций по специальности. Представлена в таблице 2.

Таблица 2 – формирование общих компетенций

Код	Наименование профессиональных 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
ОК10	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 менее 25-30 страниц печатного текста.

По содержанию курсовая работа реферативного характера включает в себя:

ВВЕДЕНИЕ

### 1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Характеристика предприятия общественного питания
2. Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
3. Методы и формы обслуживания посетителей

4. Составление меню

## **2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

1. Разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

1. Составление рецептуры блюда

2. Характеристика и подготовка сырья

3. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования

4. Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда

5. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

6. Система контроля качества кулинарной продукции

2. Составление технологических схем

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Список использованной литературы

Приложение А – Технико-технологические карты

Приложение Б – Технологические карты

Приложение В – Фотографии блюд

## **3. Рекомендации по написанию курсовой работы**

### **3.1. Общие требования к курсовой работе**

Курсовая работа 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 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 А 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 1,5 месяца до выполнения курсовой работы

### **3.4. Выполнение курсовой работы**

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

Следующим этапом работы студента с преподавателем 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 преподаватель 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 колледжа, так и в любой публичной библиотеке г. Санкт-Петербурга, а также при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

После составления рабочего плана и получения задания от преподавателя 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 преподавателя 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:

1. Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б)
2. Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В)
3. Отзыв (ПРИЛОЖЕНИЕ Г)
4. Содержание
5. Введение
6. Основная часть
7. Заключение
8. Список библиографических источников
9. 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:**

1. «На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технологию приготовления фирменных десертов или рецептуру).
2. «Определить...» (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).
3. «Раскрыть...» (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).
4. «Разработать...» (технично-технологические карты).
5. «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.

#### **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:**

- 1.1 Характеристика предприятия общественного питания
- 1.2 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
- 1.3 Методы и формы обслуживания посетителей
- 1.4 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, организацию снабжения предприятия продуктами и сырьем, необходимого для приготовления разрабатываемых фирменных горячих блюд сложного приготовления, 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.

Вторая глава должна содержать:

2.1 Разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

1. Технологическая или технико-технологическая карта блюда.

2. Составление рецептуры блюда...

3. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования.

4. Требования к оформлению блюда и органолептические показатели блюда

5. Пищевая ценность блюда

6. Система контроля качества кулинарной продукции

7. Составление технологических схем блюд сложного приготовления

Вторая глава носит практический характер и должна содержать: схемы приготовления пяти фирменных горячих блюд сложного приготовления с их подробными технологиями приготовления и рецептурами; заполненные технологические и технико-технологические карты (ПРИЛОЖЕНИЯ Д, Е). А также 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 Ж).

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 20 источников** (не менее 10 книг и 10-15 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 (техничко-технологические карты, технологические карты, фотоснимки фирменных блюд сложного приготовления и т.д.)

#### **4. Общие правила оформления курсовой работы**

##### **4.1 Оформление текстового материала**

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должен превышать 30 (35) страниц машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в текстовом редакторе Microsoft Word с соблюдением следующих требований:

1. Поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм, нижнее – 20 мм;
2. Размер шрифта: кегль 12 (гарнитура Times New Roman);
3. Интервал – 1,5 см (полуторный);
4. Нумерация страниц – сквозная; страницы нумеруются в правом нижнем углу. **Первая страница (титульный лист) и вторая (задание) не нумеруются, но считаются;**
5. Абзацный отступ должен быть равен 1,25 см.

В тексте следует избегать повторов, отрывочных, сложных и громоздких предложений. 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., 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 пишут. Если таблица имеет заголовок, его помещают на одном уровне со словом "Таблица", следом за номером таблицы через дефис, располагают надпись посередине страницы над полем таблицы. Подчеркивать заголовок не следует. Например: Таблица 2 – Рецепт десерта ....

Слово "Таблица" и заголовок начинается с прописной буквы. Заголовки строк и граф также должны начинаться с прописной буквы; подзаголовки со строчной, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописной, если они самостоятельные.

Деление головки таблицы по диагонали не допускается. Высота строк должна быть не менее 8 мм.

В таблице должны быть указаны единицы измерения всех показателей, включенных в таблицу. Если размерность всех показателей, включенных в таблицу, одинакова, то она указывается в круглых скобках сразу под названием таблицы (рис.1).

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПРИЛОЖЕНИЕ Д)**

##### **Технологическая карта (фрагмент)**

**Наименование блюда:** \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество	
			брутто	нетто	брутто	нетто

Рис. 1- пример оформления таблицы

Не рекомендуется располагать две или несколько таблиц одну за другой, их надо разделить текстом (за исключением таблиц, приведенных в приложении). Таблицу следует располагать так, чтобы ее можно было изучать без поворота работы или с поворотом по 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

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* и номера.

Приложения обозначают буквами. Обозначение приложений римскими цифрами не допускается.

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

#### 4.5. Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

При написании курсовой работы можно использовать выражения, например:

- 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.;
- в последние годы, десятилетия и т.д.
- на основании полученных данных;
- проведенное исследование позволяет сделать вывод;

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, 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

**Таблица 4** - Структура, объем и время доклада

#### **Структура доклада**

##### **Объем страниц и Время:**

1. Представление темы работы. - 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 исследования данной темы: 0,5 страницы до 1 минуты

#### **4.7. Оценка курсовой работы**

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

При несоблюдении студентом требований к содержанию и оформлению курсовой работы, преподаватель 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, 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:

- 1) Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах.
- 2) Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
- 3) Использование новейшего материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 6) 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 ограниченному 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 методической комиссии «Колледжа «Красносельский». 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**

#### **Основные источники:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
3. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова «Технология приготовления пищи»  
Под редакцией доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой Учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 2711 «Технология продуктов общественного питания» и 2311 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» *Рекомендован Министерством торговли Российской Федерации*
4. В. В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник 2-е издание, стереотипное Рекомендовано: Экспертным советом по начальному профессиональному образованию Минобрнауки России для учреждений начального профессионального образования; Допущено: Министерством образования Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 2311 «Организация обслуживания в общественном питании» Москва, АСАДЕМА 2018 г
5. И. П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебник Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания») Регистрационный номер рецензии 020 от 22 января 2014 г. ФГАУ «ФИРО») 2-е издание, стереотипное
6. В. П. Золин 3 79 Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с. ISBN 5-8222-0040-0 (ИРПО) ISBN 5-7695-0478-1 (Изд. центр «Академия»)
7. З. П. Матюхина, Э. П. Королькова Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Рекомендовано: Экспертным советом профессионального образования, Министерства образования России для учебных заведений профессионального образования, Москва, 2016 г.
8. СанПиНы:
  - СанПиН-2.3.2.1078-01
  - СанПиН-2.3.2.1324-03
  - СанПиН-2.3.5.021-94
  - СанПиН-2.3.6.1079-01
  - СанПиН-2.4.2.1178-02
  - СанПиН-2.4.3.1186-03
  - СанПиН-2.3.6.1079-01
9. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
15. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
17. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
18. 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.
19. 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].
20. 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].
21. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)

#### **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).

#### **Дополнительные источники**

1. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."
2. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014
3. 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.
4. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.

#### Приложение А

№ п/п	Примерные темы курсовых работ
1	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни «Супы-пюре» с использованием современных технологий и оборудования
2	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни «Прозрачный суп» с гарниром, с использованием современных технологий и оборудования
3	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни «Региональные супы», с использованием современных технологий и оборудования
4	Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг), с использованием современных технологий и оборудования
5	Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания на предприятиях общественного питания, с использованием современных технологий и оборудования
6	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих из овощей и грибов блюд для ресторана русской кухни, с использованием современных технологий и оборудования
7	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни, с использованием современных технологий и оборудования
8	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из отварной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования
9	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы с использованием современных технологий и оборудования,
10	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования
11	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из запеченной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования
12	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря, с использованием современных технологий и оборудования
13	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из нерыбных водных продуктов моря сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования
14	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования
15	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса

	говядины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования
16	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования
17	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования
18	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования
19	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования
20	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования
21	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования
22	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования
23	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования
24	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования
25	Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме (Су-Вид), с использованием современных технологий и оборудования
26	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования, и с использованием современных технологий и оборудования
27	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне, с использованием современных технологий и оборудования
28	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса гриль, с использованием современных технологий и оборудования
29	Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса, с использованием современных технологий и оборудования
30	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы, с использованием современных технологий и оборудования
31	Актуальный ассортимент и приготовление горячих блюд сложного ассортимента из мяса дичи, с использованием современных технологий и оборудования
32	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса говядины, свинины, баранины, с использованием современных технологий и оборудования
33	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса диких животных, с использованием современных технологий и

	оборудования
34	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи, с использованием современных технологий и оборудования
35	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования
36	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования
37	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования
38	Разработка ассортимента и приготовление горячей сложной продукции Петербургской кухни с использованием современных технологий и оборудования
39	Разработка ассортимента и приготовление сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования
40	Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих блюд, с использованием современных технологий и оборудования

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

**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  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема: \_\_\_\_\_

Выполнил:

Студент (ка) \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2019

Приложение В

**ЗАДАНИЕ**

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

Студенту \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема задания \_\_\_\_\_

**Перечень вопросов, подлежащих разработке:**

**ВВЕДЕНИЕ**

1. **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

1. Характеристика предприятия
2. Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
3. Методы и формы обслуживания посетителей
4. Составление меню

2. **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

1. Разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности
2. Составление рецептуры блюда
3. Характеристика и подготовка сырья
4. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования
5. Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда
6. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда
7. Система контроля качества кулинарной продукции
8. Составление технологических схем

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение А – Техничко-технологические карты

Приложение Б – Технологические карты

Приложение В - Фотографии блюд

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

**ОТЗЫВ**

о выполнении курсовой работы

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

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Студент \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

I. Оформление работы в соответствии с требованиями методических указаний

II. Установленные сроки сдачи работы \_\_\_\_\_

III. Содержание курсовой работы:

1. Теоретическая часть \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Практическая часть \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Оформление учетно-отчетной документации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Заключение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Список использованных источников \_\_\_\_\_

IV. Наличие собственной точки зрения \_\_\_\_\_

- умение пользоваться методами сбора и обработки информации \_\_\_\_\_

- степень обоснованности выводов и рекомендаций \_\_\_\_\_

- достоверность полученных результатов, их практическая значимость \_\_\_\_\_

Заслуживает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.





---

**Оценка  
качества приготовленного блюда**

**Наименование блюда:**

Критерии оценки	Характеристика	Оценка
Внешний вид		
Цвет		
Вкус и аромат		
Консистенция		
Нарезка		
Температура отпуска (подачи): t°C		
Итоговая оценка:		

Заведующий производством

Калькулятор

Технико-технологическая карта

**Перечень**

Оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара горячего цеха  
для приготовления горячих десертов

**Наименование блюда:**

№ п/п	Наименование	Количество
<b>Оборудование</b>		
<b>Инвентарь</b>		
<b>Инструменты</b>		
<b>Посуда кухонная</b>		
<b>Посуда для подачи</b>		

Технологическая схема:

--

**Химический состав основных пищевых продуктов**

№ п/п	Наименование овощей	Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов в %									
		Вода	Минер. вещ.ва.	Углеводы	Жиры	Белки	Витамины	Прочие вещества			

### Информационный блок

**Меню** - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

**Меню со свободным выбором блюд** составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

**При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд.**

- Холодные блюда и закуски
- Рыбная гастрономия
- Холодные рыбные блюда
- Салаты и винегреты
- Холодные блюда из мяса
- Холодные блюда из птицы
- Молочнокислые продукты
- Горячие закуски
- Рыбные, мясные
- Из домашней птицы и дичи (жюльены)
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Супы
- Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие
- Вторые блюда
- Рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные)
- Мясные (отварные, жареные, тушеные)
- Блюда из домашней птицы и дичи
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из субпродуктов
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий
- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда (горячие, холодные)
- Горячие напитки
- Холодные напитки собственного производства
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия

В кафе меню рекомендуется начинать с горячих (не менее 10 наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд: в чайных - с чая, в чебуречных - с чебуреков, в шашлычных - с шашлыков; в пельменных - с пельменей.

**Меню комплексных обедов** (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

В меню комплексного завтрака, обеда или ужина указывается не только цена каждого блюда, но и общая стоимость. Этот вид меню применяется в основном на предприятиях с

постоянным контингентом питающихся - в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; комплексные обеды могут применяться и в ресторанах в дневное время для быстроты обслуживания. При организации питания по абонементам, которые продаются на неделю, декаду, месяц, в меню включают блюда, общая стоимость которых соответствует стоимости абонемента. При составлении меню комплексных обедов они должны быть разнообразными по дням недели, следует предусматривать широкий набор продуктов, использовать различные приемы их тепловой обработки. Чтобы обеспечить в рационе требующиеся белки, необходимо чаще включать в меню рыбные блюда, а также блюда из творога и молочных продуктов. Для повышения содержания витамина С в рационы рекомендуется включать салаты из сырых овощей и фруктов. В качестве гарниров можно использовать овощи тушеные, овощные рагу, овощные пюре.

Как правило, в обеденном зале реализуется два варианта комплексных завтраков, обедов, ужинов, различных по составу, но одинаковых по стоимости.

**Меню дневного рациона** применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

**Меню диетического питания** составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептов «Диетическое питание в столовых».

**Меню детского питания** составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков, в меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

При составлении меню школьных столовых необходимо обеспечить питание, исключающее использование костных бульонов и уксуса. Первые блюда следует готовить вегетарианскими или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Вторые мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофелем отварным, жаренным на растительном масле, картофельным пюре, капустой тушеной и др. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

**Банкетное меню** составляется с учетом характера банкета и времени проведения.

В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия

### Меню

№ п/п	Наименование	Выход блюда	Цена

...			

Заведующий производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Приложение 3**

### **Список использованной литературы (образец)**

#### **Основные источники:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
3. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова «Технология приготовления пищи»  
Под редакцией доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой Учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 2711 «Технология продуктов общественного питания» и 2311 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» *Рекомендован Министерством торговли Российской Федерации*

#### **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).

#### **Дополнительные источники**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014