

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы профессионального модуля

по ПМ 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

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Отделение общественного питания»

Курс 3

Семестр 5-6

Георгиевск

2020г

Методические рекомендации составлены на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Согласовано:

Работодатель ООО «Эдем»

В.Н. Резенков

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»
Е.Н.Назарова

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

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 рецептур 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

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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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.

Структура курсовой работы

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-40 страниц печатного текста.

По содержанию курсовая работа реферативного характера включает в себя:

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Теоретическая часть

- 1 Цели и задачи курсовой работы
- 2 Актуальность темы
- 3 История вопроса
- 4 Характеристика предприятия общественного питания
- 5 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
- 6 Методы и формы обслуживания посетителей

2. Практическая часть

- 1 Ассортимент блюд в соответствии с темой
- 2 Описание технологического процесса приготовления блюд
- 3 Схемы приготовления разработанных блюд

4 Характеристика и подготовка сырья

5 Составление технологических схем

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ - разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

Рекомендации по написанию курсовой работы

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

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является завершающим этапом изучения дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

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

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

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

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

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

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.

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

Получение индивидуального задания

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает студентам индивидуальное задание. Индивидуальное задание студенты должны получить не позднее, чем за 2 месяца до выполнения курсовой работы.

Выполнение курсовой работы

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

Следующим этапом работы студента с научным руководителем является составление на основе предварительного ознакомления с обязательной литературой рабочего плана курсовой работы.

План курсовой работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер, в нём должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы, их последовательность. Курсовая работа должна состоять из введения, двух-трех глав, разделенных на параграфы, заключения и списка библиографических источников.

После составления студентом рабочего плана курсовой работы научный

руководитель рекомендует студенту источники получения информационных материалов для курсовой работы, а также направляет студента на поиск дополнительной литературы по выбранной теме в отечественных и зарубежных периодических изданиях и сборниках статей как в библиотеке техникума а также при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

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

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

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

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

Результат этого этапа курсовой работы – это сформированное понимание предмета исследования, логически выстроенная система знаний сущности самого содержания и структуры исследуемой проблемы.

3.5 Содержание курсовой работы

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Задание
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Список библиографических источников
8. 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.

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

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 планируемым 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... » (техничко-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».

Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание глав. Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Основная часть курсовой работы.

В основной части курсовой работы представлена теоретическая часть работы в которой, раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. 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 пункты:

- 1 Цели и задачи курсовой работы
- 2 Актуальность темы
- 3 История вопроса
- 4 Характеристика предприятия общественного питания

5 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем

6 Методы и формы обслуживания посетителей

В первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на пункты . Основная часть содержит цели и задачи, актуальность темы , историю вопроса, 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 блюд, описание методов и форм обслуживания посетителей на предприятии, а также составление меню предприятия.

Практическая часть курсовой работы.

В практической части представлен:

1. Ассортимент блюд в соответствии с темой,
- 2 Описание технологического процесса приготовления блюд
- 3 Схемы приготовления разработанных блюд
- 4 Характеристика и подготовка сырья
- 5 Составление технологических схем

Заключение к курсовой работе

В заключении курсовой работы рекомендуется писать после полного завершения. основной части.. В заключении следует сделать общие выводы по результатам исследования . 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.

Приложение к курсовой работе

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

Список литературы оформляется по установленному порядку 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.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой

работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (технико-технологические карты, технологические карты, и т.д.)

4 Общие правила оформления курсовой работы

Оформление текстового материала

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должен превышать 40 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 повторений, отрывочных, сложных и громоздких предложений. Не принято писать в работе "я думаю...", "я полагаю..." и т.п., излагать материал рекомендуется от третьего лица ("автор предлагает...") или первого лица множественного числа ("по нашему мнению..."). Совершенно недопустимо писать с грамматическими ошибками и стилистическими погрешностями.

Все слова в работе необходимо писать полностью. Допускается только общепринятые сокращения, например: и т.д., и т.п. 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 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 абзачного 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, должна быть сквозная.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе.

4.2 Оформление иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки 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.

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

4.4 Оформление приложений

Приложением курсовой работы являются технико-технологические карты а также фотографии. Приложения оформляют как продолжение основного текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

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

Порядок защиты курсовой работы

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке.(Приложение 6) Результаты рецензирования

отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы,

степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

Примерные 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.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

Содержание

- 1 Введение
- 2 Основная часть
- 3 Заключение
- 4 Список библиографических источников
- 5 Приложения

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

6.1 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция () содержит			
100 грамм блюда (изделия) содержит			

Ответственный за оформление ТТК _____

«ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ»

«_____» _____ 20__ г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ:

Выполнил:

Студент группы _____

по профессиональному модулю
ПМ 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

Отделение общественного питания
Специальность 43.02.15 «Поварское и
кондитерское дело»

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель курсовой работы:

Георгиевск

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Задание

на курсовую работу

по профессиональному модулю ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Студента _____

Группа _____

Срок выдачи работы _____

План курсовой работы

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Теоретическая часть

- 7 Цели и задачи курсовой работы
- 8 Актуальность темы
- 9 История вопроса
- 10 Характеристика предприятия общественного питания
- 11 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
- 12 Методы и формы обслуживания посетителей

3 Практическая часть

- 1 Ассортимент блюд в соответствии с темой
- 2 Описание технологического процесса приготовления блюд
- 3 Схемы приготовления разработанных блюд
- 4 Характеристика и подготовка сырья
- 5 Составление технологических схем

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ - разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

Дата выдачи темы « ____ » _____ 20__ г

Задание выдано _____

