МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ « ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы профессионального модуля

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

по специальности

260807 «Технология продукции общественного питания»

Отделение общественного питания»

Курс 1

Семестр 2

Георгиевск

2011

Методические рекомендации составлены в соответствии с учебным планом № 43 от « 30» июня 2011 года разработанным ГБОУ СПО ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» ,утвержденным Минобрнауки России от « 22» июня 2010г. № 675

Зам. директора по НМР,к.т.н. _____М.И. Алишев

«____» _____2011г

Зам. директора по УР _____В.Н.Казаков

«____» _____2011г

ОДОБРЕНО

На заседании ПЦК отделения общественного питания

« 1 » сентября 2011 г

Протокол № 1

Председатель ПЦК отделения ОП _____ Е.Н.Назарова

«____» _____ 2011г

РАЗРАБОТАЛА

Преподаватель _____Е.Н.Назарова.

«____»_____2011г

Рецензент

_____

_____

СОГЛАСОВАНО

Зав.отделением ОП, к.п.н _____И.А.Чебанная

«____»_____2011г

1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Целями выполнения курсовой работы является: углубление; обобщение; систематизация и закрепление полученных знаний на уроках теоретического обучения по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; развитие творческих способностей; самостоятельность, организованность, использование справочной , нормативной документации, дополнительной литературы.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умения разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента, подбирать сырьё.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Примерная тематика курсовых работ представлена в (Приложение 1) Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов..

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 10-15 страниц печатного текста

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

1. Титульный лист
2. Содержание.

3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

В **содержании** курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков , наименования всех разделов и подразделов» заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы. (Приложение 2)

Во **введении** раскрывается история вопроса, химический состав основных продуктов, специи. Приправы для приготовления блюд, ассортимент блюд.

Рекомендуемый объем - 3-4 стр.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической указывается уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Основная часть курсовой работы практического и исследовательского характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы. В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, а также освещается товароведческая характеристика сырья;

Во втором разделе основной части разрабатывается:

- технологический процесс приготовления сложных блюд;
- варианты оформления и подачи сложных блюд;
-организация рабочего места и техника безопасности в цехе при приготовлении сложных блюд;

В **заключении** курсовой работы содержатся обобщение результатов исследовательской (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка

полноты решения поставленной задачи.

В **списке литературы** должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников (ГОСТ Р 7.0.5.-2008) Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схема цеха по производству блюд, технико-технологические карты, муляжи полуфабрикатов, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.) При выполнении курсовой работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями блюд, слайдов, муляжей, плакатов и т.д.

4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А4 (210-297), которые должны быть сброшюрованы в следующей последовательности: титульный лист, задание на курсовую работу, основное содержание (текст) курсовой работы, приложения. На титульном листе должно быть указано: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, наименование
учебной дисциплины, специальности, Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение; гриф допуска к защите, Ф.И.О. преподавателя-руководителя курсовой работы; город и год выполнения работы. (Приложение 4.)

Образец бланка-задания на курсовую работу представлен в и может быть дополнен конкретным перечнем вопросов (заданий), подлежащих разработке (в зависимости от выбранной темы) и перечнем необходимых графических и дополнительных материалов. (Приложение 5)

Текст курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную

нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы. На каждой странице должны быть поля для пометок рецензента (справа - 1 см; слева - 3 см; сверху и снизу - 2,5 см).

Технологические и технико-технологические карты технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста , в котором они упоминаются, или на следующей странице.

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установлены ГОСТ. 7.12-93

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой

5.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 готовиться 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».

Приложение №1

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

Содержание.

стр

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение
4. Список литературы
5. Приложение.

Приложение 3

ГОСТ Р 53105-2008

«Утверждаю»

_____

руководитель предприятия,Ф.И.О

«_____»_____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

_____

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1Настоящая технико-технологическая карта распростроняется на блюдо_____

_____

Вырабатываемое и реализуемоё _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

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 _____на выход _____г.

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,г

Ответственный за оформление ТТК _____
Зав.производством _____
Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда , соответствуют критериям. указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание.Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Инженер технолог _____\ _____
Ответственный исполнитель __________

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ « ИНТЕГРАЛ»

«ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ»
_____(Е.Н.Назарова)
«_____»_____20 г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ:

_____
_____
_____

Выполнил:
Студент группы
по профессиональному модулю 03
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
Отделения общественного питания
Специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

_____
(фамилия, имя, отчество)
Руководитель курсовой работы:
Назарова Е.Н

Георгиевск

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ « ИНТЕГРАЛ»

Задание
на курсовую работу

по профессиональному модулю 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
Специальности 260807«Технология продукции общественного питания»

Студента
_____
Группа
РАЗРАБОТКА БЛЮД
_____
_____

Срок выдачи работы _____

План курсовой работы

1. Введение.

1. История вопроса
2. Химический состав основных продуктов
3. Специи, приправы для приготовления сложных блюд
4. Ассортимент сложных блюд.

1. Основная часть:

1. Теоретическая часть
   1.1 Товароведческая характеристика сырья
2. Практическая часть
   2.1 Технологический процесс приготовления сложных блюд.
   2.2 Варианты оформления и подачи сложных блюд.
   2.3. Организация рабочего места и техника безопасности в цехе при приготовлении сложных блюд.

3. Заключение.

4. Список используемой литературы.

5. Приложение (технико-технологические карты, схема цеха, таблицы, фотоснимки, плакаты, съёмка видеофильм, изготовление альбомов с фотографиями, слайдов, муляжей и т.п.)

Дата выдачи темы «_____» _____20_ г

Задание выдано_____
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

«_____»_____20_г.

Георгиевск
2011 г

Рейтинг-рецензия
курсовой работы студента.

Раздел 1 Профессиональный модуль 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Специальность 260807«Технология продукции общественного питания»

Тема:_____

Студент (Ф.И.О.)_____группа

Руководитель курсовой работы Назарова Е.Н.

Раздел 2.Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «2»

1. Тема (или) содержание работы не относится к дисциплине.
2. Работа перепечатана из Интернета или других носителей информации.

Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «3»

1. Неструктурирован план курсовой работы
2. Объём работы менее 5 листов машинописного текста.
3. В работе отсутствует приложение.
4. Оформление курсовой работы не соответствует требованиям (отсутствует нумерация) страниц, работа выполнена с ошибками , допущены исправления и т.д.).

Раздел 3. Рейтинг курсовой работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№ п\п				
1.	Степень раскрытия темы			
2	Полнота охвата научной литературы			
3	Использование нормативных актов			
4	Самостоятельность подхода			
5	Последовательность и логика			
6	Качество оформления и логика			
	Всего баллов			

От 18 до 21 балла – «удовлетворительно»
От 22 до 26 баллов – «хорошо»
От 27 до 30 баллов - « отлично»
Дополнительные замечания

_____
_____
_____
_____

Оценка (прописью) _____

Преподаватель – экзаменатор Назарова Е.Н.

Раздел 4. С критериями рецензии рейтинга курсовой работы ознакомлены:

Автор курсовой работы

Руководитель курсовой работы Назарова Е.Н.

Рецензент _____ Назарова Е.Н