

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Николаевский-на-Амуре промышленно-гуманитарный техникум»

Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы
по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей
кулинарной продукции сложного ассортимента.
По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Николаевск-на-Амуре, 2025 г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
от «__» _____ 2025 г
председатель ПЦК
_____/В.Ф. Гололобова/

Утверждено
Заместителем директора по ТО
и ИПО
_____/Е.А. Гололобова/
от «__» _____ 2025 г.

Разработчик: К.С Елисеева, преподаватель КГБ ПОУ НПГТ

Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты для студентов.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1 Цели и задачи курсовой работы	4
1.1 Цель курсовой работы	6
1.2 Задачи курсовой работы	6
1.3 Актуальность учебно-методической разработки	7
1.4 Оригинальность, новизна учебно-методической разработки	7
1.5 Практическая значимость	7
2 Рекомендации по написанию курсовой работы	9
2.1 Общие требования к курсовой работе	9
2.2 Выбор темы	9
2.3 Выполнение курсовой работы	9
2.4 Структура курсовой работы	10
2.5 Содержание курсовой работы	10
3 Требования к оформлению курсовой работы	17
3.1 Оформление текстового материала	17
3.2 Оформление таблиц	18
3.3 Оформление приложений	19
3.4 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы	20
4 Порядок защиты курсовой работы	23
5 Оценка курсовой работы	25
6 Список рекомендованной литературы	28
7 Приложения	30
Приложение 1. Темы курсовых работ	30
Приложение 2. Образец титульного листа	32
Приложение 3. Задание курсовой работы	33
Приложение 4. Образец технико-технологической карты	34
Приложение 5. Образец технологической карты	37
Приложение 6. Образец калькуляционной карты	38
Приложение 7. Образец пищевой и энергетической ценности	39
Приложение 8. Образец технологической схемы	40
Приложение 9. Образец оформления списка использованных источников	41

1. Пояснительная записка

Учебно-методическая разработка по выполнению курсовой работы призвана оказать помощь студентам специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в написании курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Учебно-методическая разработка включают перечень требований к оформлению курсовой работы, содержанию её отдельных частей, последовательности выполнения.

Ознакомление с содержанием и методическими рекомендациями данной учебной методической разработки позволит студенту в ходе самостоятельной работы:

- представить структуру курсовой работы;
- избавит от непродуктивных подходов и ошибок;
- предоставит возможность сориентироваться в материале;
- провести исследование и продемонстрировать степень профессиональной подготовленности и освоения профессиональных и общих компетенций;
- грамотно и осмысленно подготовить и представить самопрезентацию своей деятельности.

1.1 Цель курсовой работы:

Закрепление, углубление и систематизация общих и профессиональных компетенций у студентов, освоенных в результате изучения ПМ. 02;

- развитие у студентов творческой инициативы, навыков исследовательской деятельности;
- формирование навыков обобщения, систематизации, анализа

изученного материала и результатов экспериментальных исследований по разработке новых видов кулинарной продукции, умения делать выводы;

- формирование и закрепление навыков и умений работать с печатными и электронными носителями по анализу и интерпретации информации;
- повышение самооценки своего интеллектуального труда, выработка уверенности в достижении поставленных задач, развитие творческой инициативы;

Процесс написания курсовой работы – это важная форма учебной деятельности студента с особой методикой организации и оценки его знаний. Она выполняет несколько функций:

контролирующую – написание курсовых работ является для преподавателя надежным способом контроля знаний студентов и показателем результативности их работы;

обучающую – при выполнении работы студенты систематически анализируют и обобщают знания, полученные ими при изучении предмета, устанавливают логические межпредметные связи, обучаются поисковой, исследовательской и экспериментальной деятельности;

развивающую – при проведении собственного исследования углубляются познавательные способности студентов: умение работать с литературой, отбирать по определенным критериям обоснованные доказательства, устанавливать связи и зависимости излагаемых фактов;

воспитательную – у студентов вырабатывается чувство ответственности, установка на достижение высоких результатов, желание совершенствоваться в определенной области своей профессиональной деятельности.

Курсовая работа служит показателем сформированной профессиональной компетентности будущего специалиста поварского и кондитерского дела.

Данная учебно-методическая разработка поможет ответить на

многочисленные вопросы студентов, возникающие в ходе выполнения курсовой работы.

При ее выполнении студент не только закрепляет и расширяет полученные профессиональные компетенции, углубляет и систематизирует знания по профессиональному модулю, но и совершенствует навыки творческой работы при решении комплекса задач – учебных, исследовательских и практических.

Выполнение курсовой работы поможет студенту, обратившемуся к пройденному материалу, глубже осознать его, привести в соответствие теоретические знания и практическую часть междисциплинарного курса, определить область применения результатов проведённого исследования.

При соответствующем уровне выполнения, тема и содержание курсовой работы могут стать основой выпускной квалификационной работы.

1.2 Задачи курсовой работы:

- углубление теоретических знаний и практических умений по специальности;
- формирование навыков исследовательского труда;
- привлечение современных информационных средств при выполнении и оформлении работы;
- умение использовать полученные при обучении теоретические знания для решения конкретных задач;
- обоснование актуальности темы для отрасли «общественное питание»;
- характеристика пищевой ценности сырья, особенностей организации технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с тематикой работы;
- разработка новых или совершенствование существующих рецептур и организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной

продукции из различных видов сырья;

- экспериментальная проработка фирменных блюд с использованием новых видов сырья и инновационных технологий (сувит, смокинг ган, центрифуга, шоковая заморзка, фудпейринг, антигриль.)

- разработка расчетного меню и ассортимента для предприятий общественного питания различных типов и классов;

- составление технико-технологической документации на разработанное фирменное блюдо.

1.3 Актуальность учебно - методической разработки заключается в создании условий для подготовки конкурентного на рынке труда специалиста, способного к постоянному самосовершенствованию, самообразованию и активной творческой деятельности по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, владеющими профессионально новыми инновационными технологиями.

1.4 Оригинальность, новизна учебно-методической разработки:

В ходе выполнения студентами курсовых работ по выбранной тематике, студент имеет возможность изучить в теоретическом плане информацию по данной теме (открытый поиск, анализ, интерпретация), В содержание каждой темы курсовой для студентов включен элемент самостоятельного изучения разнообразных инновационных технологий, используемых в оборудованных предприятиях общественного питания в ходе приготовления сложной кулинарной продукции.

1.5 Практическая значимость:

В современной социально-экономической ситуации становления и формирования рыночных отношений значительно повышаются требования к профессиональной подготовке специалистов. Конкурсы трудоустройства выпускников СПО определяют глубокие знания, высокий

профессионализм, широкую эрудицию, творческое мышление и культуру.

В подготовке конкурентоспособных специалистов основную роль играет дидактическая система и вариативно - творческий подход преподавателя к процессу обучения и воспитания. Особое место в становлении творчества и индивидуальной деятельности занимает выполнение курсовых работ.

2. Рекомендации по написанию курсовой работы

2.1 Общие требования к курсовой работе:

Написание и защита курсовой работы является завершающим этапом изучения ПМ.02 дающим студенту возможность обобщения полученных знаний и их приложения к конкретной творческой задаче. При ее выполнении студент не только закрепляет и расширяет полученные профессиональные компетенции, углубляет и систематизирует знания, но и совершенствует навыки творческой работы при решении комплекса задач – учебных, исследовательских и практических.

2.2 Выбор темы:

Каждому обучающемуся предоставляется возможность самостоятельно выбрать наиболее интересующее соответствующую личному и профессиональному интересу тему (Приложение 1).

При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один обучающийся. После выбора темы преподаватель выдает студентам задание на курсовую работу (Приложение 2).

2.3 Выполнение курсовой работы:

Этапы выполнения курсовой работы:

- первый этап: выбор темы;
- второй этап: составление плана (содержание); является единым для любой темы, с разрешения руководителя курсовой работы могут вноситься изменения с учетом особенности выбранной темы.
- третий этап: подбор и изучение учебной и дополнительной литературы;
- четвертый этап: изложение темы;
- пятый этап: подбор документов для оформления приложений;

- шестой этап: написание заключения;
- седьмой этап: оформление и представление на рецензирование;
- восьмой этап: защита курсовой работы;
-

2.4 Структура курсовой работы:

Курсовая работа должна быть логически обоснованной и соответствовать заданию, чётко видна логика рассмотрения исследуемой темы. Выполненная курсовая работа должна соответствовать объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 2)
2. Задание на выполнение курсовой работы (Приложение 3)
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения

2.5 Содержание курсовой работы

По содержанию курсовая работа носит последовательный реферативный характер и может основываться на использовании современных индустриальных технологий, использовании современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

По объему курсовая работа должна быть от 20 до 25 страниц печатного текста.

Обдуманый порядок действий для достижения поставленной цели.

В содержании курсовой работы указываются наименования всех разделов и подразделов, введение, заключение, список использованных источников, наименование приложений, а также номера страниц, с которых начинается каждый из них. Содержание курсовой работы включает в себя:

Содержание

Введение.....	
1 Характеристика кулинарной продукции.....	
1.1 Ассортимент блюд (в соответствии с темой).....	
1.2 Характеристика организации процесса подготовки продуктов и сырья (в соответствии с темой)	
1.3 Характеристика современного оборудования и инвентаря для приготовления фирменного блюда (в соответствии с темой)	
1.4 Техника безопасности (в соответствии с темой)	
2 Расчетно-практическая часть	
2.1 Разработка технологической карты на фирменное блюдо (изделие)	
2.2 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)	
2.3 Разработка технико-технологической карты на блюдо (изделие)	
2.4 Составление калькуляционной карты с учетом наценки	
2.5 Составление технологической схемы приготовления блюда (изделия)	
Заключение	
Список использованных источников	
Приложение 1	
Приложение 2	
Приложение 3	

Введение

Главное назначение введения дать краткое обоснование направлений раскрытия темы курсовой работы, поставить основную цель и подчиненные ей задачи; сформулировать актуальность, объект и предмет исследования курсовой работы. Цель формулируется и выделяется отдельным абзацем. Задачи отражают основные промежуточные этапы работы, необходимые для достижения поставленной цели. Задачи фактически будут отражать содержание основных разделов (подразделов) работы, поэтому обучающемуся необходимо обратить особое внимание на формулировку задач.

Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице 1.

Таблица 1- Комментарии по формулированию элементов введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Почему это следует изучать? Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	Какой результат будет получен? Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Объект исследования	Что будет исследоваться? Дать определение явлению или проблеме, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет исследования	Как и через что будет идти поиск? Дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения

	явления или проблемы.
Задачи работы	Как идти к результату? Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3 – 4 задачи.
Гипотеза	Сформулировать хорошую гипотезу - значит задать направление для всего исследования. Гипотеза должна быть проверяемой, конкретной и предполагать причинно-следственную связь.
Методы исследования	Как изучали? Краткое перечисление методов через запятую без обоснования.
Структура работы (завершающая часть введения)	Что в итоге в работе представлено. Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы/проекта.

Для раскрытия актуальности курсовой работы рекомендуется остановиться на сложившейся в общественном питании современной рыночной ситуации, состоянии потребительского спроса на продукцию общественного питания и имеющиеся трудности в его удовлетворении.

Особенности развития индустрии питания на современном этапе в разрезе выбранной темы. Раскрыть перспективы развития отрасли. Особенности организации питания школьников, студентов, рабочих разных групп интенсивности труда.

Основная часть курсовой работы состоит из двух частей: теоретической и расчетно-практической, в которых необходимо отразить этапы выполнения работы.

В главе I (теоретической части) излагается результат анализа литературы по теме курсовой работы, состояние исследуемой проблемы, обоснование выбранного варианта методов для решения исследуемой

проблемы, описание сущности выбранной методики их проведения, теоретический материал по предмету исследования. Для написания данной части на высоком уровне необходимо подобрать, глубоко изучить научную, справочную, учебную литературу, материалы периодической печати, статьи в научных журналах.

В данном разделе можно представить:

- обоснование материалов, сырья, на основе которых выполняется курсовая работа, их характеристику, данные о пищевой ценности;
- характеристика современного оборудования и инвентаря, необходимых для производства сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с темой проекта;
- характеристику организации процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой). В данном разделе отражаются изученные способы кулинарной обработки, применяемые при приготовлении сложной кулинарной продукции по теме и их особенности;
- составление ассортимента, классификации блюд, кулинарных изделий и т.п. в соответствии с темой проекта. Данный раздел освещается на основании изучения литературных источников;
- особенности приготовления сложной горячей продукции по разрабатываемой теме с примерами рецептур; технологией приготовления; применение инновационных технологий (обработка продуктов в вакууме при низкой температуре 55-60С, отсаживание из сифона, жарка в азоте, пакоджет, антигриль, шоковая заморозка) и оформления блюд, с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятиях общественного питания в традиционной кулинарии, национальных кухнях. Все продукты, используемые для приготовления блюд в высокой кухне предварительно насыщают вкусом (маринуют, ферментируют, солят, используют травы, специи и т. д.);

В главе II (расчётно-практической части) курсовой работы необходимо отразить следующие вопросы:

- разработка технологической карты на разработанное фирменное блюдо
- расчет пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)
- составление технико-технологических карт на разработанное фирменное блюдо
- составление калькуляционной карты с учетом наценки
- составление технологической схемы приготовления блюда (изделия)

Практическая часть выполняется с представлением рецептур, схем технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд, обоснованием технологических режимов и последовательности технологического процесса приготовления блюд и изделий по теме проекта. Обработка данных может приводиться в табличном, графическом или ином варианте;

В заключении курсовой работы подводятся итоги, даётся оценка результатов его практической значимости, достижении целей курсовой работы, даются рекомендации по использованию изученного материала и возможности внедрения результатов исследования, разработанных рецептур новых фирменных блюд в практической работе учебных заведений и предприятий питания. Можно завершить заключение размышлениями на тему о перспективах и дальнейшем изучении темы, возможных направлениях её развития.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- нормативные документы,
- техническая литература в алфавитном порядке (по фамилии автора),
- ведомственные материалы (СанПиНы, СНиПы, инструкции,

методические указания и др.);

- зарубежные источники;
- интернет-сайты и интернет-публикации.

Список использованной литературы выполняется на отдельной странице и составляется в алфавитном порядке.

В списке указываются пронумерованные арабскими цифрами источники, расположенные в алфавитном порядке (по фамилиям авторов или названиям источников)

Приложения включают материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (техничко - технологическая карта, технологическая карта, калькуляционная карта, закупочный акт, требование в кладовую, технологическая схема и т.д)

3 Требования к оформлению курсовой работы

3.1. Оформление текстового материала

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должен превышать 25 страниц машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в формате А – 4, с соблюдением следующих требований:

1. Поля: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 2 см;
2. Выравнивание по ширине;
3. Размер шрифта: кегль 14 (гарнитура Times New Roman);
4. Цвет черный межстрочный интервал – 1,5 см (полуторный); .
5. Нумерация страниц сквозная, в нижней части листа, по центру, без точки. Первая страница (титульный лист) и вторая (задание) номер страницы не проставляется, но учитывается при нумерации.
6. Абзацный отступ (красная строка) 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,»).

В работе не допускаются сокращения слов, кроме общепринятых. Например, вместо слов «килограмм», «грамм», «тонна» пишут «кг», «г», «т»

Не допускаются орфографические и стилистические ошибки.

В тексте курсовой работы встречаются следующие виды сокращений:

- буквенные аббревиатуры, составляются из первых (начальных) букв полных наименований (ТТК, ТК, КК, ПОП);
- условные общепринятые сокращения: т.е. (то есть), и т.д. (и так далее), и т.п. (и тому подобное), и др. (и другие), и пр. (и прочие).
- условные общепринятые сокращения, которые приводят при ссылках: см. (смотри), ср. (сравни), напр. (например); условные общепринятые сокращения при обозначении цифрами годов: г. (год), гг. (годы).

- слова «и другие», «и тому подобное», «и прочие» внутри предложения не сокращают.

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

Если раздел или подраздел 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, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Наименование разделов должно быть кратким и записываться в виде заголовков (в красную строку), без подчеркивания и без точки в конце. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов, пунктов.

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

В основной части работы должны присутствовать таблицы и формулы 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.

3.2 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 обозначают сквозной нумерацией арабскими цифрами (за исключением таблиц, приведенных в приложении). Все таблицы имеют заголовок, его помещают на одном уровне со словом «Таблица», следом за номером таблицы через дефис, располагают надпись слева страницы над полем таблицы. Подчеркивать заголовок не следует. 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. 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 таблицы» с указанием номера. Заголовок таблицы помещают только над первой ее частью.

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.

3.3 Оформление приложений

В приложениях курсовой работы помещают материал, дополняющий основной текст.

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

3.4 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю» и т. д. Предпочтительнее использовать выражения в безличной форме, например:

1. изучение опыта свидетельствует о том, что ...;
2. на основе выполненного анализа можно утверждать ...;
3. проведенные исследования подтвердили...;
4. представляется целесообразным отметить;
5. установлено, что;
6. делается вывод о...;
7. следует подчеркнуть, выделить;
8. можно сделать вывод о том, что;
9. необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
10. в работе рассматриваются, анализируются...

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

- для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность;
- прежде всего, сначала, в первую очередь;
- во – первых, во – вторых и т. д.;

- затем, далее, в заключение, итак, наконец.

для сопоставления и противопоставления:

- однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;

- как..., так и...;

- по сравнению, в отличие, в противоположность;

для указания на следствие, причинность:

- таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;

- отсюда следует, понятно, ясно;

- это позволяет сделать вывод, заключение;

- свидетельствует, говорит, дает возможность;

- в результате.

для дополнения и уточнения:

- помимо этого, кроме того, также и, наряду с..., в частности;

- главным образом, особенно, именно;

- например, так.

для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:

- было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;

- как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;

- аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат.

для введения новой информации:

- рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;

- перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;

- остановимся более детально на...;

- следующим вопросом является...;

- еще одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является....

для выражения логических связей между частями высказывания:

- как показал анализ, как было сказано выше;

- на основании полученных данных;

- проведенное исследование позволяет сделать вывод;

- резюмируя сказанное.

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты.

В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы:

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

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте курсовой работы было однозначным.

В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

4 Порядок защиты курсовой работы

Защита курсовой работы проводится:

- очная форма обучения до экзаменационной сессии;
- заочная формы обучения – по расписанию во время сессии.

Процедура защиты курсовой работы включает в себя:

- индивидуальное выступление по теме и результатам работы (5 – 7 мин);
- ответы на вопросы.

При подготовке к защите обучающемуся следует:

- внимательно прочитать содержание отзыва руководителя работы,
- внести необходимые поправки, сделать необходимые дополнения и/или изменения;
- обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы.

При подготовке к выступлению (защите) необходимо заранее подготовить и согласовать руководителем тезисы доклада. Основная цель доклада – в короткое время изложить основные результаты проделанной работы. Доклад целесообразно строить по задачам, раскрывая логику получения значимых результатов. Объем доклада должен составлять 2 – 3 страницы текста в формате Word, размер шрифта 12, полуторный интервал.

Структура доклада курсовой работы:

1. Представление темы.
2. Актуальность темы.
3. Цель работы.
4. Постановка задач, результаты решения и выводы.
5. Полученный эффект и практическая значимость работы.

На защите обучающийся должен раскрыть основное содержание работы, обосновать свою точку зрения по излагаемым вопросам, ответить на вопросы, поставленные в рецензии, а также на дополнительные вопросы,

поставленные в процессе защиты. Оценка курсовой работы определяется после её защиты и складывается из оценки содержания, оформления и устной защиты, выдвинутых в курсовой работе положений и выводов.

Если обучающийся хорошо подготовился к защите, дал исчерпывающие ответы на вопросы и замечания, отмеченные в рецензии, на дополнительные вопросы преподавателя заданные в процессе защиты, то окончательная оценка курсовой работы может быть повышена по сравнению с первоначальной оценкой текста курсовой работы. По итогам защиты выставляется оценка курсовой работы по пятибалльной системе в зачетную книжку, которая в последующем проставляется в приложение к диплому об образовании. Защищенная курсовая работа обучающемуся не возвращается и хранится в архиве.

Обучающийся, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший её, считается имеющим академическую задолженность. Продление срока защиты устанавливается руководителем техникума при наличии уважительных причин.

5 Оценка курсовой работы

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

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

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

Результаты защиты оцениваются по четырём балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Умение отвечать на вопросы ёмко и чётко является очевидным достоинством любого студента, претендующего на высокую оценку.

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

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

Критерии оценки «отлично»:

- содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы; суждения и выводы носят самостоятельный характер; структура работы логична, материал излагается научно и доказательно; отмечается творческий подход к раскрытию темы курсовой работы;

- степень самостоятельности: авторская позиция, проявляющаяся в сопоставлении уже известных подходов к решению проблемы; предложение собственных оригинальных решений;

- формулировка выводов: выводы содержат новые варианты решений поставленной проблемы;

- уровень грамотности: владение общенаучной и специальной терминологией;

- отсутствие стилистических, речевых и грамматических ошибок;

- качество защиты: подготовленность устного выступления, правильность ответов на вопросы.

Критерии оценки «хорошо»:

- содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, содержатся самостоятельные суждения и выводы, теоретически и опытно доказанные;

- структура работы логична, материал излагается доказательно; содержатся некоторые логические расхождения;

- формулировка выводов: выводы содержат как новые, так и уже существующие варианты решений поставленной проблемы;

- уровень грамотности: владение общенаучной и профессиональной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки присутствуют в незначительном количестве.

Критерии оценки «удовлетворительно»:

- проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, однако суждения и выводы не являются самостоятельными;

- имеются незначительные логические нарушения в структуре работы, материал излагается ненаучно и часто бездоказательно;

- содержатся существенные логические нарушения;

- актуальность слабо обосновывается во введении и не раскрывается в ходе всей работы;

- низкая степень самостоятельности: отсутствует оригинальность выводов и предложений;

- слабое владение специальной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки.

Критерии оценки «неудовлетворительно»:

- не проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, суждения и выводы отсутствуют; логика работы нарушена, материал излагается бездоказательно;
- актуальность работы не обосновывается;
- оригинальность выводов и предложений: выводы не соответствуют содержанию работы;
- большое количество стилистических, речевых и грамматических ошибок.

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

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.

6 Список рекомендованной литературы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.15.02 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» декабря 2020 г. № 1565
2. ГОСТ 31987-2020 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
3. ГОСТ 30389-2020. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2021. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 31985-2021. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31987-2019. Технологические документы на продукцию общественного питания
7. ГОСТ 32691-2019. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
8. ГОСТ Р 51705.1-2020. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования
9. ГОСТ Р 53106-2021. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. 27.10.20 №32
11. Бережнова Е. В., Краевский В.В., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для среднего профессионального образования всех специальностей укрупненной группы «Образование и

педагогика». Серия: Среднее профессиональное образование М.: Академия, 2019 г. – 484 с.

12. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для сред. проф. Образования / В.П. Золин, - М.: «Академия», 2019. — 400с.

13. Ковалёв Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой. – М : Деловая литература; Омега-Л, 2020. – 480 с.

14. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2021. — 64 с.

15. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. — М.: ИЦ Академия, 2021. — 64 с.

16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — М.: Академия, 2021. – 336 с.

17. Пастухова И.П., Тарасова Н.В., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб.-метод.пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений /. — М.: «Академия», 2021. — 160 с. 978-5-4468-1427-5

18. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. средн. проф. учеб. заведений /. — М.: «Академия», 2021 — 192 с.

19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для сред. проф. образования / — М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.

Приложения

Приложение 1

Примерные темы курсовых работ

№ п/п	Темы курсовых работ
1	Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
2	Технологический процесс приготовления горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
3	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы.
4	Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
5	Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
6	Организация процессов приготовления и приготовление горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
7	Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».
8	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
9	Особенности приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
10	Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
11	Совершенствование организации процесса приготовления горячих блюд для ресторана русской кухни.
12	Разработка технологии приготовления и современные способы подачи сложных горячих блюд из рыбы.
13	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
14	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
15	Особенности приготовления, способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
16	Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
17	Организация технологического процесса приготовления горячих закусок для банкета-фуршета.
18	Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
19	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
20	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.
21	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Николаевский-на-Амуре промышленно-гуманитарный техникум»

Предметная цикловая комиссия
естественно-научных дисциплин и технического профиля

Допустить к защите
Зам. директора по ТО и ИПО

«_____» _____ 20__ г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

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

НПГТ 43.02.15.02 ПКДо-21-С ПЗ

Работу выполнил

Руководитель работы

Нормоконтроль

ЗАДАНИЕ

для курсовой работы

Обучающегося КГБ ПОУ НПГТ _____

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК _____

Протокол заседания ПЦК № _____

«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО и ИП

«___» _____ 20__ г.

очной формы обучения, 2 курса, группы ПКДо-21-С

Тема курсовой работы: «_____».

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Теоретическая часть:

Технологические расчёты:

Дата выдачи курсового задания «___» _____ 2025 г.

Срок окончания выполнения работы «___» _____ 2025 г.

Руководитель работы _____ Елисеева К. С.

подпись

Подпись обучающегося _____ Шкредова А. А.

Приложение 4
УТВЕРЖДАЮ
Директор ресторана
«___» _____ 20__г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда «_____».

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на фирменное блюдо «_____», рекомендуется для внедрения в ресторанном бизнесе.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1 Для приготовления горячего блюда из рыбы «_____» используется следующее сырье взятые по ГОСТУ:

№п/п	Наименование сырья	ГОСТ
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

2.2 Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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

№п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 п, г	
		Брутто	Нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8	Выход		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

а Органолептические показатели:

Внешний вид	
Цвет	
Консистенция	
Вкус и запах	

б Физико-химические показатели:

Физико-химические показатели, влияющие на безопасность кулинарного изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТ Р 50793-95 «общественное питание».

Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

с. Микробиологические показатели блюда «_____» должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 п. 1.9.15.16.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Блюда (изделия) «_____» выходом 250 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Э.Ц кКал

Ответственный за оформление ТТК в ресторане / _____ /

(ФИО)

(подпись)

Шеф-повар ресторана / _____ / _____

(ФИО)

(подпись)

[illegible]

Технолог / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: « _____ »

Таблица 2 - Расчет цены блюда

Наименование сырья	Норма на 1 п, кг	Цена руб. к. за 1 кг	Сумма руб. к.
Общая стоимость сырьевого набора	-	-	
Наценка 250 %	-	-	
Цена 1 порции	-	-	

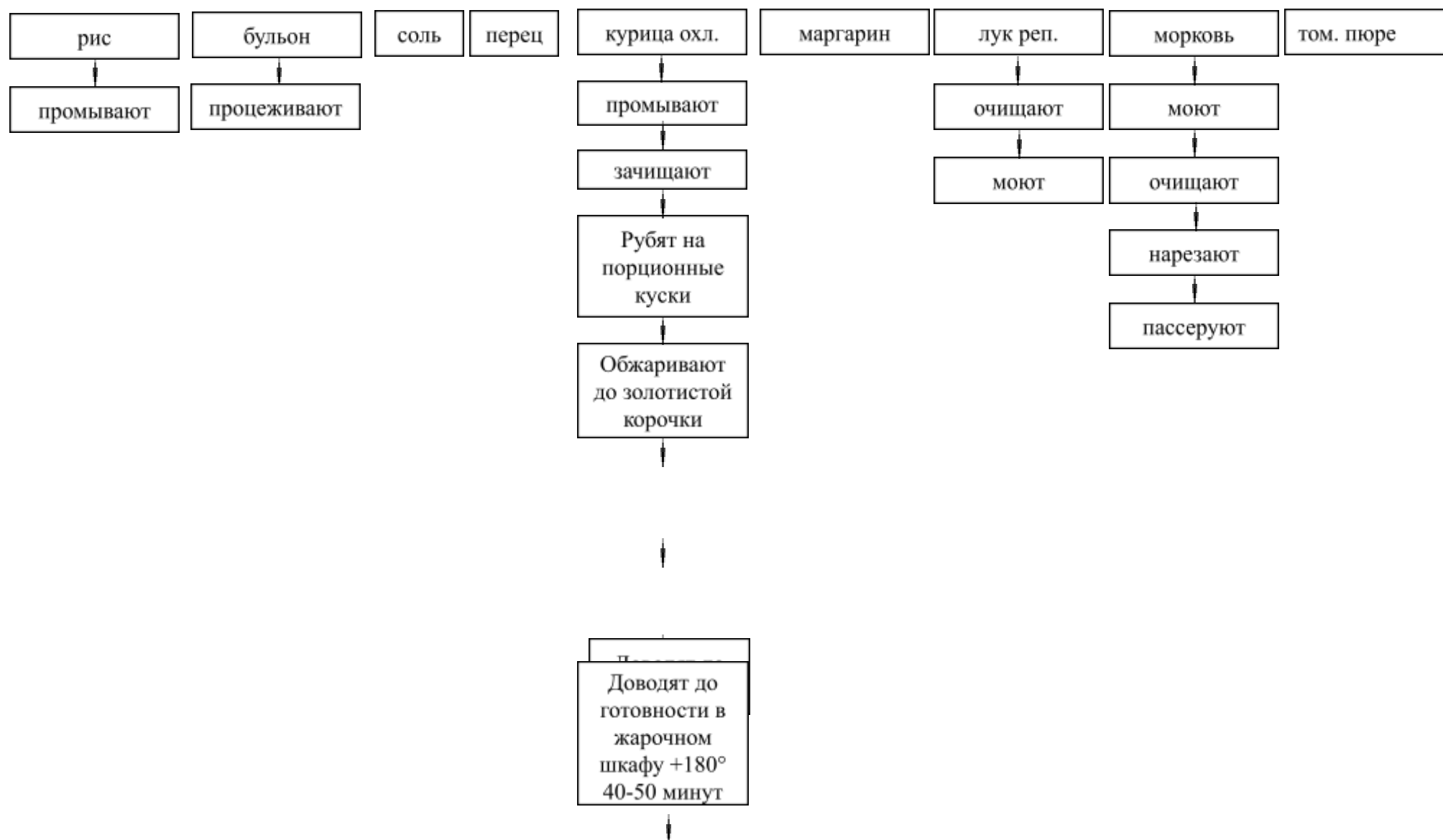
Расчет пищевой и энергетической ценности блюда:

« _____ »

Таблица 3- Расчет энергетической, пищевой ценности блюда

Состав блюда	Рецептура нетто, г	Содержание в 100г съедобной части (химсостав), г			Содержание в рецептуре, г		
		белков	жиров	углеводов	белков	жиров	углеводов
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого с учетом коэффициента усвояемости (Ку)							
Выход блюда, г	250						
Энергетическая ценность блюда « _____ », выходом 250 г							
_____ x 4 + _____ x 9 + _____ x 3.75 = _____ Ккал							

Плов из курицы



Список использованных источников

Основные источники

1. Федеральный закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 14.07.2022).
2. Федеральный закон от 02.01.2019 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020).
3. Федеральный закон от 30.03.2019г. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 31.12.2020).
4. ТР ТС 021/2020 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г № 880 (с изменениями на 14 июля 2021 года).
5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2020 № 68
6. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 г № 881 (с изменениями на 14 сентября 2021 года)
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. 27.10 .20 №32
8. ГОСТ 30389-2020 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. ГОСТ 30389-2020. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

10. ГОСТ 30390-2020. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

11. ГОСТ 31985-2019. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

12. ГОСТ 31987-2019. Технологические документы на продукцию общественного питания

13. ГОСТ 32691-2019. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

14. ГОСТ Р 51705.1-2020. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования

15. ГОСТ Р 53106-2019. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

16. ГОСТ Р 56671-2020. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП

17. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 3-е изд. - Москва: Академия, 2020г. - 496 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: Арий, М.: Лада, 2019. - 688 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 7-е изд. - Москва: Академия, 2019г. - 512 с.

21. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Н. Климова (ред.) - дом Славянской книги ООО, 2021г. – 576 с.

22. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для сред. проф. Образования / Н. А. Анфимова, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 400с.

23. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова - М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 304с.

24. Жарикова Г.Г., Кондакова И.А., Леонова И.Б. Оценка качества кондитерских изделий по органолептическим показателям. – М Агро НИИГЭП, 2021г.

25. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для сред. проф. Образования / В.П. Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 400с.

26. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Мастерство; Высшая школа 2021

27. Ковалёв Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой. – М : Деловая литература; Омега-Л, 2019. – 480 с.

28. Матюхин, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхин, Э. П. Королькова - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 272 с.

29. Матюхин, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для среднего проф. образования: / З.П. Матюхин, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 184 с.

30. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия/ Д. Мэнли; пер с английского В.Е. Ашкинази 2020

31. Павлов, А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий: учебное пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования / А.В.Павлов, - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 296 с.

32. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / Е. А. Рубина. - М.: Академия, 2021.

33. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и

энергетической ценности пищевых продуктов. М.: ВО «Агропромиздат», 2021.

34. Олейникова, А.Я. Г.О. Магомедов Технология кондитерских изделий. Технологические расчёты. Учеб. пособие. – СПб.: ГИОРД, 2020. – 296 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для сред. проф. Образования / В.В. Усов, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.

36. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 512 с.

37. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи Учебник для среднего проф. образования: / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова - М.:, Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с.

38. Шатун, Л.Г. Учебник для сред. проф. Образования / Л.Г. Шатун, Л.Г. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

39. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2020. – 1016 с.

40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие. –3-е изд., перераб. и доп. –М.: Дело и Сервис, 2019.

Дополнительные источники

1. <https://tehnolog-food.ru> Технологии пищевой промышленности
2. <https://www.rst.gov.ru> Стандарты и регламенты
3. <https://www.povarenok.ru/recipes/cat/> Каталог рецептов