

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный  
техникум»

Методические рекомендации  
для выполнения курсовой работы

МДК 03.01. Технология приготовления сложной  
горячей кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Кисловодск 202\_\_г

В предлагаемых методических рекомендациях рассмотрены основные подходы к разработке материалов для выполнения курсовых работ, методика организации, оформление работ и оценка знаний. В процессе работы студенты осваивают методику анализа и эксперимента, обобщают знания, совершенствуют умения работы с литературой, активизируют познания.

Методические рекомендации предназначены в помощь преподавателям и студентам, обучающимся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», а также для всех, кто интересуется технологией обучения.

## Введение

В современной социально-экономической ситуации становления и формирования рыночных отношений значительно повышаются требования к профессиональной подготовке специалистов. Конкурсы трудоустройства предопределяют 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.

Выполнение курсовой работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции студентами отделения 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является завершающим практическим заданием, дающим студенту возможность обобщения полученных знаний и их приложения к конкретной творческой задаче.

Целью выполнения курсовой работы является определение уровня профессиональной подготовки студента и степени его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в области общественного питания.

При выполнении работы решаются следующие задачи:

- углубление теоретических знаний и практических умений по специальности;
- активизация навыков самостоятельной работы, умение использовать полученные при обучении теоретические знания для решения конкретных задач;
- формирование навыков исследовательского труда;
- применение экономических знаний при решении исследуемой проблемы;
- привлечение современных информационных средств при выполнении и оформлении работы.

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 технолога.

Данное пособие поможет ответить на многочисленные вопросы, возникающие в ходе выполнения курсовой работы.

## **Основные требования к содержанию, выполнению и оформлению курсовой работы**

### ***1. Содержание курсовой работы***

Курсовая работа состоит из:

- титульного листа
- задания на курсовую работу
- отзыва (рецензии)
- оглавления (содержания) курсовой работы
- расчетно-пояснительной записки
- списка литературы
- приложений

### ***2. Регламент выполнения курсовой работы***

Выполнение работы предусматривает следующие этапы:

- 1) Получение задания на курсовую работу
- 2) Ознакомление с рекомендуемой литературой
- 3) Составление текста расчетно-пояснительной записки
- 4) Составление нормативно-технологической документации.
- 5) Выполнение приложений.

Этап 1. Тема курсовой работы выдается студенту преподавателем за 2 месяца до срока окончания написания работы в соответствии с номером списочного состава группы по журналу. По заданному номеру варианта формируется задание на выполнение работы (Приложение 2).

Этап 2. Студент реализует самостоятельно, изучая литературу, указанную в настоящем пособии и знакомясь с образцами выполнения работ в кабинете.

Этапы с 3 по 5 определены содержанием настоящих методических указаний.

### ***3. Требования к оформлению курсовой работы***

#### **3.1 Требования к оформлению титульного листа**

Титульный лист работы следует оформлять в соответствии с приложением 1. Это бланк установленной формы, который оформляется студентом, подписывается руководителем работы. Учебный документ обозначается следующим образом.

КГМТ.19.02.10.05.КР,

где КГМТ – шифр образовательного учреждения (Кисловодский государственный многопрофильный техникум)

19.02.10 – шифр специальности согласно Классификатора специальностей среднего профессионального образования

05 – номер варианта

КР – курсовая работа

#### **3.2 Требования к оформлению задания**

Задание, оформленное руководителем работы, подписывает преподаватель данной дисциплины, председатель методической комиссии и утверждает заместитель директора по УР среднего профессионального образования. Принятие задания к исполнению подтверждается подписью студента в протоколе выдачи задания.

#### **3.3 Требования к оформлению рецензии**

Отзыв оформляется на отдельном листе согласно приложению 3.

Текст отзыва включает следующие сведения:

- Тип и назначение рецензируемого документа;
- Задачи, поставленные автором документа;
- Метод, которым пользовался автор (сравнительный анализ, эксперимент и т.д.);
- Структура аннотируемого документа (части, главы, разделы и т.п.);
- Предмет и тема работы;
- Основные положения и выводы автора (важность и актуальность данной проблемы, имеет ли новый метод, способ и т.д.);
- Характеристика вспомогательных иллюстрированных материалов, приложений, дополнений и т.д.;

- Вывод руководителя.

В заключении осуществляется оценка курсовой работы по четырех бальной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Отзыв подписывает руководитель работы.

### 3.4 Требования к оформлению оглавления

После бланка титульного листа, задания и отзыва следует оглавление (содержание) курсовой работы, которое имеет следующую структуру:

<u>Наименование разделов и подразделов</u>	<u>Стр.</u>
--	-------------

Первая страница каждого нового раздела или главы записывается в правый столбец.

### 3.5 Требования к оформлению расчетно-пояснительной записки

Объем расчетно-пояснительной записки не должен превышать 30 стр. текста, который может представляться в печатном виде по одной стороне листов бумаги формата А4. При применения компьютера устанавливаются следующие поля: верхнее и правое – 2 см, нижнее и левое – 2,5 см. текст рукописи должен быть набран на компьютере в любом текстовом редакторе с обычным межстрочным интервалом. Абзацный отступ не менее 1,2 см. размер шрифта: для текста – 14, для формул – 16, для таблиц – 10, 12 или 14. Рисунки, графики, чертежи, схемы могут быть выполнены любым способом. Заголовки в тексте выделяются сверху двумя интервалами, снизу одним. Заголовки разделов, глав печатаются прописными (большими) буквами (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ и т.д.). Перенос слов в заголовках и подзаголовках не допускается. В конце заголовка точку не ставят. Заголовки и подзаголовки не следует подчеркивать, а так же выделять другим цветом. Не разрешается оставлять заголовок (подзаголовок) в нижней части страницы, помещая текст на следующей. Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа. Работа должна иметь сквозную нумерацию страниц арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но не на нем самом, а также на задании, отзыве и оглавлении страницы не проставляются. Это значит, что они должны рассматриваться как 1,2,3,4 страницы курсовой работы, т.е. нумерация страниц начинается

с введения. При переносе таблиц на следующую страницу «Шапка» таблицы не повторяется, а цифрами обозначаются колонки таблицы, указанные в ее начале.

### 3.6 Требования к оформлению списка используемой литературы

Библиографическое описание используемых в курсовой работе литературных источников осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ. Библиография должна включать в себя лишь те источники, которые непосредственно использованы в работе. Для книг приняты следующие формы записи, например, «Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, - Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2001 – 352с.».

При использовании материалов статей и других материалов, опубликованных в периодических изданиях, в сборниках, рекомендуется применять следующую форму оформления, например, «Вихрова Е. Техника для нового хлеба.// Питание и общество, 2001. - №4. – с.21-22».

Источником необходимых сведений для оформления списка используемой литературы может являться вторая страница литературного источника.

### 3.7. Требования к оформлению приложений.

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях, которые оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в верхнем правом углу страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения с указанием порядкового номера (например: ПРИЛОЖЕНИЕ 3). Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста. Как правило, их выполняют на листах формата А-4, А-3, А-2, А-1.

## **Содержание структурных элементов расчетно-пояснительной записки**

По структуре расчетно-пояснительная записка состоит из:



- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, с учетом современных требований к технологическому процессу производства продукции общественного питания, формируются цели, задачи, вероятностный результат;

- основной части, которая обычно состоит из трех глав теории. В теоретических разделах содержатся основы обрабатываемой темы, ассортимент и особенности механической кулинарной обработки сырья, приготовление и отпуск блюд и кулинарных изделий.

- расчетная часть включает в себя составление нормативно-технологической документации по разрабатываемой теме.

- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы.

Основная часть состоит из следующих глав:

#### **I. Теоретические основы технологии**

1. Общие сведения по разрабатываемой теме. Значение в питании.
2. Классификация блюд. Ассортимент выпускаемой продукции.
3. Товароведческая характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд.

#### **II. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции**

1. Организация рабочего места при приготовлении блюд
2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.
3. Особенности приготовления блюд по разрабатываемой теме,

#### **III. Реализация готовой продукции**

1. Организация отпуска блюд по разрабатываемой теме
2. Условия хранения готовых блюд

Расчетная часть включает в себя одну главу:

#### **IV. Составление нормативно-технологической документации.**

### **Характеристика глав и их разделов.**

**В первой главе** необходимо охарактеризовать общие сведения блюд по разрабатываемой теме, а так же значение их в питании, описать процессы и изменения, происходящие при кулинарной обработке продуктов, разработать классификацию блюд согласно теме работы и представить ассортимент выпускаемой продукции. В третьем разделе первой главы излагается перечень основного сырья, необходимого для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с заданием, а так же его товароведческая характеристика и химический состав. Весь наглядный материал необходимо вынести в приложения. Это могут быть иллюстрации из дополнительной литературы, фотографии сырья и продуктов или их образцы, схемы поэтапного приготовления блюд.

**Во второй главе** рассматривается организация рабочего места при приготовлении блюд по предложенной теме. Для этого необходимо описать на каком участке производственного предприятия организуется приготовление блюд, кроме того, надо подобрать соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты, которые используют при выполнении различных операций и дать им характеристику.

Далее рассматривается механическая кулинарная обработка основного сырья и продуктов и приготовления полуфабрикатов. В данном разделе рекомендуется составить схему обработки сырья, а так же использовать иллюстрации и фотографии последовательной обработки пооперационно (включая их в приложения).

Третий раздел второй главы включает в себя особенности тепловой обработки при приготовлении блюд по разрабатываемой теме. Для этого из второго раздела первой главы необходимо выбрать 5-6 блюд и подробно описать весь технологический процесс их приготовления. Рекомендуется в приложение вынести фотографии и иллюстрации вариантов их оформления.

**Третья глава** включает в себя организацию отпуска готовой продукции. Здесь необходимо предложить способы оформления готовых блюд, посуду и инвентарь, используемые при отпуске, температуру подачи, а также указать условия хранения блюд по разрабатываемой теме.

**Четвертая глава** является расчетной частью. Повара и кондитеры на рабочих местах должны обеспечиваться всей необходимой нормативно-технологической документацией. Одним из таких документов являются технологические карты. Они составляются на

каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. Использование такого рода документов обеспечивает правильность проведения технологического процесса, выпуск продукции высокого качества и облегчения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции. В этой главе необходимо составить на блюда, разрабатываемые в третьем разделе второй главы, технологические карты по установленной форме (приложение 4). В технологических картах указывается наименование блюда, номер и вариант рецептуры, год издания настоящего сборника, норма вложения сырья на одну порцию в граммах, а так же дается расчет на определенное количество порций или изделий, наиболее часто выпускаемых предприятием, указывается выход блюда. Расход продуктов на партию указывают по массе нетто в килограммах. В картах приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформления. Обращается внимание на последовательность закладки продуктов, температуру и продолжительность тепловой обработки. Далее указывается отпуск готового блюда или изделия. Кроме того необходимо отметить качественную оценку готового блюда или изделия. Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного блюда или изделия (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Определение цен, по которым реализуются изделия на ПОП, производится на основании калькуляции, составляемой в карточках (приложение 5). Где записывают перечень продуктов, рассчитывая сырье на 100 порций по брутто в кг, проставляют цену (продажную, т.е. закупочную с наценкой 50%). В калькуляционную карточку включают соль и специи. Условно можно принять стоимость 1 кг соли – 10 руб., специй – 250 руб. после этого определяют общую стоимость сырьевого набора на 100 порций и делят эту стоимость на 100 – это продажная цена одного блюда.

## **Защита курсовой работы**

На защиту отводится до 1 академического часа, из них 10-15 минут дается студенту на доклад. В нем излагаются мотивы выбора темы исследования, ее актуальность, объект и предмет исследования, цель и задачи исследования, описание экспериментальной базы, характеристика теоретической и практической части исследования, используемых методов, полученных результатов и их практической ценности, демонстрируется наглядный материал.

При необходимости студенту задаются вопросы по проблеме исследования, ответы должны быть четкими, исчерпывающими и по существу заданных вопросов. Далее оглашается отзыв руководителя и рецензия на работу. Во время процедуры защиты возможно выступление научного руководителя или рецензента. Автор должен ответить на замечания рецензента, изложенные в письменном отзыве или устном выступлении, дать объяснение по поводу отмеченных недостатков. Кроме рецензента на защите по существу проведенного исследования, может выступить любой из присутствующих.

В конце защиты студент получает заключительное слово, в котором еще раз подтвердит или уточнит свою позицию по поднятым при обсуждении работы вопросам, ответить на вопросы и замечания выступающих, дать свою оценку помощи, оказанной научным руководителем.

### **Критерии оценки:**

- актуальность темы и соответствие ее современным требованиям системы образования;
- полнота и обстоятельность изложения теоретической и

практической частей работы;

- эффективность использования избранных методов исследования для решения поставленной проблемы;
- обоснованность и ценность полученных результатов и выводов, возможность их применения в практической деятельности;
- правильность и полнота использования литературы;
- качество доклады и ответов на вопросы при защите работы;
- степень самостоятельности автора в разработке проблемы.

Результаты защиты определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и "неудовлетворительно".

### **Заключение**

Методическое пособие способствует углублению знаний, активизирует мыслительную деятельность, формирует навыки исследовательской работы, знакомит с методиками анализа и самостоятельной деятельностью.

Значительную помощь данное пособие оказывает молодым преподавателям и студентам в привлечении современных информационных средств при выполнении работы и помогает грамотно оформить курсовую работу согласно ГОСТ.

## Список используемой литературы

### **Основные источники:**

Ресурсы электронной библиотеки  
www.znanium.com сетевой доступ

1. Стандартизация и контроль качества продукции  
общественного питания

Издательство: [Республиканский институт  
профессионального образования](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Гавриченко Светлана Сергеевна](#), [Якубовская Светлана  
Ивановна](#)

Год издания  
2020

2. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач

Издательство: [Магистр](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Джабоева Амина Сергеевна](#), [Тамова Майя Юрьевна](#)

Год издания  
2019

3. Технология продукции общественного питания

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Учебник

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

Васюкова Анна Тимофеевна, [Славянский Анатолий Анатольевич](#), [Кули Дмитрий Александрович](#)

Год издания  
2020

4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06)

Учебное пособие (ФГОС)

Издательство: [Феникс](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Богачева Алина Александровна](#), [Пичугина Ольга Викторовна](#), [Алхасов Р.](#)

Год издания

2018

5. Технология приготовления пищи

Издательство: Феникс

Вид издания: Учебно-методическая литература

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

Богушева Валентина Ивановна

Год издания

2018



## 6. Соусы

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания

2019

## 7. Холодные и горячие закуски

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания

2018

## 8. Кондитерское дело

Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Размыслович Галина Петровна](#), [Якубовская Светлана Ивановна](#)

Год издания 2019

## 9. Технология приготовления пищи

Издательство: [Феникс](#)

Вид издания: Учебно-методическая литература

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Богушева Валентина Ивановна](#)

Год издания 2018

#### 10. Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#),  
[Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания 2019

#### 11. Сладкие блюда

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания 2019

#### 12. Технология продукции общественного питания

Практикум

Новинка Основная коллекция

Издательство: [ИНФРА-М](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Липатова Людмила Павловна](#), [Баранов Борис Алексеевич](#), [Соколов Александр Юрьевич](#), [Троицкая Елена Яковлевна](#), [Жубрева Татьяна Васильевна](#),  
[Дзюба Григорий Николаевич](#), [Мясникова Елена Николаевна](#), [Акимова Наталья Анатольевна](#)

Год издания 2020

13. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) / Пичугина О.В. - Рн/Д:Феникс, 2018:
14. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)
15. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2016. - 343 с

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): Учебное пособие (ФГОС) / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 221 с
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)
5. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / Богушева В.И., - 3-е изд. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 374
6. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 237 с
7. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 174 с
8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 141 с.
9. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 173 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)

#### **Электронные издания:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

## **Интернет-ресурсы**

[www.znaniy.com](http://www.znaniy.com)

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

[http://varimparim.ru/prigitov\\_produktoov/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

[http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html)

Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

### **Интернет-ресурсы:**

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

-<http://www.restoran.ru>;

-<http://www.povarenok.ru>

-<http://www.frio.ru> и другие

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей  
кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания.

Руководитель работы

\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработал

\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата сдачи \_\_\_\_\_

Дата принятия \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Кисловодск, 2020

## Содержание задания

№ варианта	Наименование темы
1.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы фаршированной.
2.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных тушеных горячих блюд из мяса.
3.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из индейки, гуся, утки
4.	Разработка ассортимента и технология приготовления горячих блюд из натуральной рубленой и кнельной массы из мяса.
5.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных.
6.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд: супов-пюре, крем -супов
7.	Разработка ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой и кнельной рыбной массы
8.	Разработка ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.
9.	Разработка ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных.
10.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей



11.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы припущенной.
12.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов
13.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы запеченной.
14.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из пернатой дичи
15.	Разработка ассортимента и технология приготовления горячих блюд из десертных овощей
16.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из грибов
17.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из кролика
18.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из филе птицы
19.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из картофеля, овощей, грибов.
20.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд на открытом огне.
21.	Разработка ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.
22.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих соусов для итальянской пасты

23.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из картофеля, овощей, грибов запеченных.
24.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих мелкокусковых блюд из говядины, свинины, баранины.
25.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд супы прозрачные

**Рецензия на курсовую работу**

По МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема: \_\_\_\_\_

Студента: \_\_\_\_\_

группа \_\_\_\_\_

№	Критерии оценки	Степень соответствия требованиям	Да/нет	Примечание
1.	Курсовая работа выполнена в соответствии с заданием и методическими указаниями	1.Соответствует требованиям		
		2.Соответствует частично		
		3.Не соответствует		
2.	Структура работы: - общий объем и пропорциональность структурных частей работы	1.Соответствует требованиям		
		2. Соответствует частично		
		3.Не соответствует		
	- логическая взаимосвязь структурных частей работы	1.Соответствует требованиям		
		2. Соответствует частично		
		3.Не соответствует		
3.	Содержание работы раскрывает сущность выбранной темы	1.Раскрывает		
		2.Частично раскрывает		
		3.Не раскрывает		
4	Изучение автором необходимого объема литературы : -количество наименований источников в списке литературы	1.Соответствует требованиям		
		2.Соответствует частично		
		3.Не соответствует		

Оценка \_\_\_\_\_

Рецензия \_\_\_\_\_

(подпись) \_\_\_\_\_

« » 20 г

\_\_\_\_\_  
наименование организации

\_\_\_\_\_  
№ рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья на 1 порцию ( в гр.)		Масса готового продукта	Расход сырья по нетто (в кг.)	
	брутто	нетто		50	100
Выход:			*		

Обратная сторона

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА.

ОТПУСК БЛЮДА.

КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА.

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

## Приложение 5

### Пример оформления технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

## Технико-технологическая карта № \_\_\_

---

### 1. Область применения

Настоящая технико–технологическая карта распространяется на блюдо « \_\_\_\_\_ », вырабатываемое в \_\_\_\_\_

---

### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, 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. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Выход		

#### 4. Технологический процесс

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

#### 6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда

6.2 Микробиологические показатели

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

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

Разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
( \_\_\_\_\_ )

## Обоснование расчета пищевой и энергетической ценности блюда

1. Содержание питательных веществ в 100 г продукта, входящих в состав блюда

Ингредиент	Белки	Жиры	Углеводы

2. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе

Ингредиент	Вес нетто	Белки	Жиры	Углеводы

3. Расчет остатка питательных веществ с учетом их сохранности при тепловой обработке

Ингредиент	Тип обработки	Белки		Жиры		Углеводы	
		% потерь	Кол-во	% потерь	Кол-во	% потерь	Кол-во

Итого: Белки- Жиры- Углеводы –  
Калорийность, ккал

**ОБРАЗЕЦ БЛАНКА**  
**Калькуляционная карточка №**

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Расчет стоимости сырья и продажной стоимости блюда

<b>Порядковый номер калькуляции</b>		<b>№1</b>		
<b>№</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Нормы</b>	<b>Цена за 1 кг</b>	<b>Сумма</b>
1				
2				
3				
Общая стоимость набора 100 порций, р.к.				
Выход, г				
Продажная цена 1 порции с торговой наценкой 100%, р.к.				

Для блюд с выходом 1000 г

<b>Порядковый номер калькуляции</b>		<b>№1</b>		
<b>№</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Нормы</b>	<b>Цена за 1 кг</b>	<b>Сумма</b>
1				
2				
3				
Общая стоимость набора 1 кг, р.к.				
Выход, г				
Продажная цена 1 порции с торговой наценкой 100%, р.к.				



## ЗАДАНИЕ

На курсовую работу студенту (ке) группы № \_\_\_\_\_

По специальности 19.02.10 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

---

(ФИО)

По МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Тема курсовой работы \_\_\_\_\_

2. Содержание курсовой работы:

- титульный лист

- задание на курсовую работу

- рецензия

- оглавление (содержание) курсовой работы

- расчетно- пояснительная записка

- список литературы

- приложения

3. Перечень основных вопросов, подлежащих разработке

Введение

1.1 Общие сведения по разрабатываемой теме. Значение в питании.

1.2 Классификация блюд. Ассортимент выпускаемой продукции.

1.3 Товароведческая характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд.

Табл.1 Товароведческая характеристика сырья и продуктов

Наименование сырья	Химический состав	Пищевая ценность	Классификация	Требования к качеству	Условия и сроки хранения

2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

2.1. Организация рабочего места при приготовлении блюд.

## 2.2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.

Табл.2 Механическая кулинарная обработка сырья

Наименование сырья	Последовательность операций при механической кулинарной обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### 2.3 Описание технологического процесса приготовления блюд по разрабатываемой теме.

#### 3. Реализация готовой продукции

3.1 Организация отпуска блюд по разрабатываемой теме.

3.2 Условия хранения готовых блюд.

4. Составление нормативно-технологической документации: калькуляционная карта, технико-технологическая карта, технологическая карта, расчет энергетической ценности блюда.

Заключение

Список литературы

Приложения (схемы поэтапного приготовления блюд, схемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов)

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок окончания курсовой работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_

