

Министерство образования Саратовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Хвалынский агропромышленный лицей»

Рассмотрено на заседании
МК
_____ Т.М. Богацкая
«_ _» _____ 202_ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ СО «ХАЛ»
_____ С.В. Дементьев
«_ _» _____ 20_ г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
ПО МДК 02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Введение

Курсовая работа по междисциплинарному курсу МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов.

Цель курсовой работы: систематизировать, углубить знания студента, полученные в процессе изучения курса; определить его подготовленность для самостоятельной работы в современных условиях; сделать обоснованные выводы и предложения по улучшению качества и повышению конкурентоспособности товаров, по улучшению технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции, по расширению ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.

Обзор литературы является составной частью любой курсовой работы, излагается реферативно. При подборе литературы необходимо учитывать следующее: отбирать только те источники, которые имеют непосредственное отношение к теме и представляют достоверный материал, факты. Ни одну курсовую работу нельзя считать полноценной, если в ней не использована информация из стандартов и технических условий на товары в части технических требований, приемки по качеству, маркировки, упаковки, транспортирования. Работать следует только с действующими нормативными документами.

Оформление курсовых работ

1. Общие требования

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы. Текст должен делиться на абзацы. Каждый абзац выражает самостоятельную мысль, состоящую из нескольких предложений, желательно кратких.

Студенту необходимо быть максимально внимательным к употреблению слов, оценивать каждую фразу с точки зрения логики, исключать пустые слова, не несущие никакой информации. Необходимо соблюдать единую терминологию и единство условных обозначений.

Представленные в работе графики, таблицы, диаграммы должны быть проанализированы, на них должны быть ссылки. В них не допускается сокращение слов.

Вспомогательные материалы прикладываются в конце работы в виде приложений, количество которых не регламентируется.

При использовании в тексте работы цитат следует соблюдать правила пунктуации и орфографии.

Не рекомендуется автору курсовой работы делать ссылки на самого себя. Вместо выражения «Я изучил...» нужно писать: «В работе изучены...», то есть текст пишется от третьего лица.

2. Формат, интервал, поля

Курсовая работа в компьютерном наборе должна представляться на стандартных листах белой бумаги А4 (размером 210x297 мм). Выполнение ее печатным вариантом требует соблюдение полуторного межстрочного интервала. Минимальная высота шрифта – 2,5 мм; шрифт – TimesNewRoman; кегель - 12-14.

При оформлении работы размеры полей должны быть: левого – 30 мм; правого – 10 мм; верхнего – 20 мм, нижнего – 25 мм.

Курсовая работа должна содержать не более 15 страниц.

3. Нумерация страниц

Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. При написании курсовой работы используют сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, второй и последующие – это содержание работы, в конце помещают приложения. Номера страниц на титульном листе и на организационных документах (рецензия) не проставляются.

4. Написание заголовков

Введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом TimesNewRoman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам

Введение, заключения и приложения заголовков не имеют и не нумеруются. Все главы, вопросы глав имеют заголовки и нумеруются арабскими цифрами. Глава – одной цифрой (2); вопрос – двумя цифрами, первая из которых указывает номер главы, а вторая номер вопроса главы (2.3.); пункт – тремя цифрами, первая из которых указывает номер главы, вторая - вопрос главы, третья - номер пункта (2.3.1.). После каждой цифры номера ставиться точка.

5. Оформление таблиц и рисунков

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким.

Название таблицы помещается над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером. Точка после названия таблицы не ставится.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «таблица» полностью с указанием ее номера. Таблицы нумеруются в тексте работы последовательно арабскими цифрами (сквозная нумерация).

Заголовки в отдельных графах следует писать понятно, не допуская сокращения отдельных слов.

Текст таблицы следует печатать 12 обычным шрифтом TimesNewRoman, через один интервал. В таблице обязательно указываются единицы измерения. В график таблицы не должно быть свободных мест. Если данные отсутствуют, то надо ставить тире, или писать «нет». Дробные числа приводятся цифрами в виде десятичных дробей.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью.

Кроме таблиц в работе возможны иллюстрации, которые именуется рисунками. Номер и название рисунка указывают под ним. Рисунки должны иметь «сквозную» нумерацию и название, отражающее их содержание. Слово рисунок в тексте курсовой работы употребляется в сокращенном виде, например: «... на рис. 1...».

6. Составление списка литературы

Количество литературных источников, используемых в работе, зависит от темы, но оно не должно быть менее 5. В списке литературы должны быть издания и публикации года написания курсовой работы.

Все литературные источники должны иметь порядковые номера в списке.

Законы, указы, постановление высших органов власти приводятся в начале списка. Далее источники располагаются в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и нумеруются арабскими цифрами.

Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания.

Пример:

Нормативно-правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.

№ 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/.

2. 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 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 12-е, стер. — Ростов н/Д: Феникс, 2023.-342 с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2012-2017гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

7. Приложения

Приложения прикладываются в конце курсовой работы. Это вспомогательные материалы: технологические карты, технико-технологические карты, меню, сертификаты соответствия, прайс-листы, протоколы, акты испытаний, проспекты, этикетки упаковок на товар и др. Каждое, имеющееся в курсовой работе приложение, начинают с новой страницы, в правом верхнем углу которой указывают «Приложение», а затем по центру дают заголовок. Каждому приложению присваивают номер (например: «Приложение 1» и т.д.), а в тексте работы на него дается ссылка «... в приложении 1...», ссылка в конце предложения заключается в скобки «...(приложение 1)...».

Пример оформления титульного листа курсовой работы представлен в Приложении 1 настоящих методических рекомендаций.

Тематика курсовых работ
по МДК 01.01. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей
кулинарной продукции сложного ассортимента
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с дегустацией в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с гарниром в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».
33. Курсовая работа, выполняемая по инициативе студента.

Выполнение курсовой работы

Курсовая работа должна состоять из следующих частей:

1. Введение.
2. Содержание.
3. Основная часть.
4. Выводы и предложения.
5. Список используемой литературы.
6. Приложение.

План курсовой работы студент составляет с помощью преподавателя после выбора конкретной темы.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ХВАЛЫНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ЛИЦЕЙ»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине МДК 01.01. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей
кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема: _____

Выполнил _____
фамилия, имя, отчество

Руководитель _____
курс № группы
ученая степень, должность

Оценка _____
фамилия, имя, отчество

подпись руководителя

Хвалынский, 2023 г.