

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по выполнению курсовой работы  
по ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания»  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

для студентов очной и заочной формы обучения

Севастополь, 2023

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Данные рекомендации разработаны для оказания практической помощи обучающимся и преподавателям для единой системы требований к оформлению курсовой работы.

При составлении рекомендаций учитывались требования:

- ГОСТ 7.32-2017 СИБИБД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления
- ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления
- ГОСТ Р 7.0.5-2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления
- ГОСТ 8.417-20002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Единицы физических величин
- ГОСТ Р 6.30-2003 Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации

Организация-разработчик: ГБОУПО «Севастопольский торгово-экономический техникум».

Разработчик:

Медведь Татьяна Ивановна, преподаватель высшей категории.

Рассмотрено и согласовано на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 от «08» 09 2023 г.

Председатель цикловой комиссии М. Хаецкая – М.С.Хаецкая

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	5
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	8
1.1. Цель курсовой работы .....	8
1.2. Задачи курсовой работы .....	12
2. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ .....	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	14
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.	15
4.1. Общие требования к курсовой работе .....	15
4.2. Получение индивидуального задания .....	16
4.3. Выполнение курсовой работы .....	17
4.4. Содержание курсовой работы .....	18
5. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	33
5.1. Оформление текстового материала .....	33
5.2 Оформление иллюстраций .....	34
5.3. Оформление таблиц .....	35
5.4. Оформление приложений .....	37
5.5. Требование к лингвистическому оформлению курсовой работы .....	38
6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	42
7. ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	43
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ПРИ НАПИСАНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	45
Приложение 1. Тематика курсовых работ .....	50
Приложение 2. Задание на курсовую работу .....	55
Приложение 3. Примерная тематика индивидуального задания к курсовой работе .....	56
Приложение 4 Образец оформления титульного листа .....	57
Приложение 5 Образец оформления содержания .....	58
Приложение 6 Образец оформления технологической карты .....	59

Приложение 7 Образец оформления алгоритма приготовления блюда .....	60
Приложение 8 Образец оформления схемы приготовления блюда .	61
Приложение 9 Образец оформления необходимого оборудования для проработки блюда .....	62
Приложение 10 Образец оформления акта отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд .....	63
Приложение 11 Образец оформления технико-технологической карты на фирменное блюдо .....	64
Приложение 12 Образец оформления Списка используемых источников .....	65
Приложение 13 Рецензия-отзыв руководителя курсовой работы ...	70

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального образования города Севастополя «Севастопольский торгово-экономический техникум ориентирует свое развитие на модель выпускника, который в современных условиях должен быть подготовлен к самостоятельной профессиональной деятельности, требующей аналитического подхода, в том числе и в нестандартных ситуациях. Поэтому особое внимание уделяется организации самостоятельной творческой работы обучающихся, развитию навыков самостоятельного мышления с опорой на авторитетные мнения или имеющиеся факты. Важной формой развития навыков самостоятельной исследовательской работы является написание обучающимся курсовой работы.

Курсовая работа по ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсовая работа является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы обучающихся.

Курсовая работа является завершающим этапом профилирующих дисциплин выбранного направления обучения. Цель подобного рода работы – углубить и конкретизировать знания обучающихся в рамках изучаемого курса и профилирующих дисциплин, полученные ими в ходе теоретических и практических занятий, привить им навыки самостоятельного подбора, осмысления и обобщения научной информации и литературы. Исследовательская работа позволяет обучающимся расширить круг дополнительно привлекаемой информации по выбранной теме, а также изучить те разделы курса, которые в ходе занятий рассматривались лишь в одностороннем порядке.

При выполнении работы у обучающихся формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение поиска информации, умение обосновывать технологический процесс, подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно разрабатывать фирменное блюдо; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д. А также при выполнении курсовой работы обучающиеся приобретают практический опыт по систематизации полученных знаний и практических умений, формируют профессиональные (ПК) и общие компетентности (ОК).

В процессе подготовки курсовой работы, обучающиеся должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные материалы, делать вывод, использовать специальную учебную и справочную литературу, тем самым вырабатывая и закрепляя умение работать с книгой, делать выписки, составлять конспекты.

В настоящих методических рекомендациях, направленных на предотвращение возможных ошибок при написании курсовой работы.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит защите.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержать требования к последовательности выполнения и техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократить время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то Вы не будете допущены к сдаче экзамена по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. В то же время изучение рекомендаций, следование им и своевременное консультирование у руководителя поможет без проблем подготовить, защитить и получить положительную оценку.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа является текущим этапом изучения профессионального модуля «ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

Выполнение обучающимся курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности.

### 1.1. Цель курсовой работы

Выполнение обучающимся курсовой работа проводится с целью:

#### 1. Формирование умений:

- закрепление, систематизация и решение теоретических и практических знаний обучающихся по избранной специальности;
- организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением



спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

## 2. Формирование профессиональных компетенций

Таблица 1 Формирование профессиональных компетенций по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.9.	Особенности подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом различных видов, форм и методов обслуживания.

### 3. Формирование общих компетенций

Таблица 2 Формирование общих компетенций по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 1.2. Задачи курсовой работы

В соответствии с поставленными целями обучающиеся в ходе работы над курсовой работой должны решать следующие задачи:

- изучить нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по избранной теме;
- обосновать актуальность выбранной темы;
- собирать необходимые практические материалы для проведения конкретного анализа предмета исследования;
- систематизация полученных знаний и практических умений по профессиональному модулю;
- разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- подготовка и защита курсовой работы.

## 2 ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

Примерная тематика курсовых работ может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями ПМ 02 (далее руководитель), рассматривается на заседании цикловой комиссией технологических дисциплин и утверждается заместителем директора по УМР.

Тематика курсовых работ (Приложение 1).

Каждый обучающийся самостоятельно выбирает любую тему, удовлетворяющую его личный и профессиональный интерес, закрепление тем производится приказом директора техникума, при этом соблюдается принцип: одна тема, один обучающийся. Обучающийся имеет право выбора той или иной темы из предложенного списка. При этом не допускается изменение названия темы и её формулировки.

План курсовой работы должен быть утвержден руководителем, для чего оформляется задание на выполнение курсовой работы (Приложение 2). Изменение названия темы после утверждения не допускается. Срок выполнения курсовой работы определяется графиком учебного процесса. Обучающийся во время консультаций уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план работы, определяет структуру работы, сроки выполнения ее этапов, необходимую литературу и другие материалы, а также устраняет недостатки в работе, на которые указывает руководитель.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 35-60 страниц печатного текста.

Содержание должно отражать структуру работы с обязательным указанием страниц, с которых начинаются введение, разделы, подразделы, заключение, список используемых источников, приложения.

По содержанию курсовая работа включает в себя:

#### ВВЕДЕНИЕ

#### 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ БЛЮД

1.1. Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих блюд *согласно задания курсовой работы*

1.2. Организация рабочих мест, для приготовления горячих блюд *согласно заданию курсовой работы*

1.3. Ассортимент, технологический процесс приготовления и подачи горячих блюд *согласно заданию курсовой работы*

1.4. Методы и формы обслуживания посетителей *согласно заданию курсовой работы*

#### 2. РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО (НОВОГО) БЛЮДА

2.1. Разработка нормативно-технической документации на фирменное блюдо *согласно заданию курсовой работы*

2.3. Контроля качества кулинарной продукции

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

#### ПРИЛОЖЕНИЯ

## 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

### 4.1. Общие требования к курсовой работе

Курсовая работа по ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является завершающим этапом изучения междисциплинарного курса и выполняется в срок, определенный рабочим учебным планом образовательного учреждения.

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

Курсовая работа представляет собой самостоятельное исследование по выбранной теме, которое должно отличаться критическим подходом к изучению литературных источников, материал, используемый из литературных источников, должен быть переработан, органически увязан с избранной обучающимся темой, изложение темы должно быть конкретным, насыщенным фактическими данными, сопоставлениями. При написании курсовой работы должны быть обобщены теоретические материалы по избранной теме с использованием соответствующего аппарата обоснования. Написание курсовой работы способствует развитию исследовательских навыков, умению работать с литературой.

Целями выполнения курсовой работы по ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине; развитие творческой инициативы, самостоятельности и

организованности; формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, подготовка к итоговой государственной аттестации.

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

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

Работа завершается разработкой и проработкой конкретного фирменного (нового) блюда.

#### 4.2. Получение индивидуального задания

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает обучающимся индивидуальное задание установленной формы (Приложение 3).

Индивидуальное задание обучающиеся должны получить не позднее, чем за 2 месяца до выполнения курсовой работы.

#### 4.3. Выполнение курсовой работы

Работа с руководителем начинается с подбора литературы по избранной теме сразу же после выбора обучающимся темы курсовой работы.

Руководитель рекомендует обучающемуся основную базовую литературу, являющуюся обязательной при разработке выбранной темы.

Следующим этапом работы обучающимся с руководителем является составление на основе предварительного ознакомления с обязательной литературой рабочего плана курсовой работы. План курсовой работы должен отражать основную идею работы, раскрывать её содержание и характер, в нем должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы, их последовательность. Курсовая работа должна состоять из введения, двух разделов, заключения, глоссария и списка использованной литературы.

После составления обучающимся рабочего плана курсовой работы руководитель рекомендует обучающемуся источники получения информационных материалов для курсовой работы, а также направляет обучающегося на поиск дополнительной литературы по выбранной теме в отечественных и зарубежных периодических изданиях, а также при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

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

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



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

Результат этого этапа курсовой работы – это сформированное понимание предмета исследования, логически выстроенная система знаний сущности самого содержания и структуры исследуемой проблемы. Итогом данной работы может стать необходимость отойти от первоначального плана, что, естественно, может не только изменить и уточнить структуру, но качественно обогатить содержание курсовой работы.

#### 4.4 Содержание курсовой работы

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

- **ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ** (Приложение 4).
  - **ЗАДАНИЕ** (Приложение 2).
  - **СОДЕРЖАНИЕ** (Приложение 5).
  - **ВВЕДЕНИЕ**
  - **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**
  - **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**
  - **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**
  - **ПРИЛОЖЕНИЯ**....
1. **ВВЕДЕНИЕ** – это небольшой по объему, четко конструированный раздел, в котором необходимо ясно и четко изложить основные аспекты своей работы.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБЪЕМ - 1-3** страницы, должны быть определены цели и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой обучающийся при её написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методическая основа, теоретическая база и структура работы; дается краткая историческая справка (в соответствии с темой курсовой работы). Введение к

курсовой работе, рекомендуется писать в период сбора информации по теме, заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части работы.

Во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть её теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

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

**АКТУАЛЬНОСТЬ** исследования (почему это следует изучать?)

**ЦЕЛЬ** исследования (какой результат будет получен?) должны заключаться в решении исследуемой проблемы путем её анализа и практической реализацией. Цель всегда направляется на объект.

**ОБЪЕКТ** исследования (что будет исследоваться?) Объект предполагает работу с понятиями. Объектом может быть технологический процесс, структура, хозяйственная деятельность предприятия.

**ЗАДАЧИ** исследования (как идти к результату?), пути достижения цели. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-6 задач.

Перечень рекомендуемых задач:

1. «На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технологию приготовления фирменного блюда).
2. «Определить... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).
3. «Раскрыть... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).
4. «Разработать... » (технико-технологическую карту).

5. «Апробировать...» (что разработали) и дать рекомендации...

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, основную часть, практическую часть, заключение, список использованной литературы, 5 приложений».

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

2. Теоретические и методические основы изучения блюд это первый раздел, носит теоретический характер. Излагаемый материал необходимо иллюстрировать данными из нормативных актов, учебников и пособий с соответствующими ссылками на первоисточник. В следующих разделах рассматриваются дальнейшие вопросы курсовой работы. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику.

Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её оформление. Все разделы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного раздела к другому и внутри разделов от вопроса к вопросу. Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

2.1. В подразделе **ХАРАКТЕРИСТИКА И КАЧЕСТВО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД**. При описании сырья, используемого при приготовлении, необходимо указать ГОСТ, дать краткую характеристику, описать химический состав, описать требования к качеству; описать правила хранения. **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБЪЕМ** 3 – 15 стр.

– необходимо указать **ГОСТ**. **НАПРИМЕР:** *Картофель продовольственный ГОСТ Р 51808-2013.*

– дать **ХАРАКТЕРИСТИКУ СЫРЬЯ**. **НАПРИМЕР:** Зрелые клубни покрыты тонкой кожурой, гладкой или сетчатой, состоящей из пробковой ткани, предохраняющей от высыхания и заболеваний. По хозяйственному назначению и использованию сорта картофеля подразделяют на столовые, универсальные и технические. Столовые сорта обладают высокими вкусовыми качествами, содержат незначительное количество крахмала. Клубни покрыты тонкой кожурой, малым количеством неглубоких глазков.

– описать **ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СЫРЬЯ**. **НАПРИМЕР:** клубни картофеля содержат в среднем около 25 % сухих веществ, в том числе до 20 % и более крахмала и до 2 % белковых веществ; картофель является источником витаминов С, группы В, каротиноидов и витаминов РР и К.

– описать **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ**. **НАПРИМЕР:** по качеству ранний картофель подразделяется на два класса (1 и 2), а поздний - на три (экстра, 1-й и 2-й). Клубни должны быть целыми, сухими, чистыми, здоровыми, не увядшими и не проросшими. Не допускается картофель: позеленевший не более ¼ поверхности клубня, вялый, раздавленный, повреждённый грызунами, поражённый гнилью, подмороженный.

– описать **ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ**. **НАПРИМЕР:** картофель хранят в предприятиях общественного питания от 5 до 10 суток при температуре 3<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха 85-90 % на подтоварниках в хорошо вентилируемых складах без дневного освещения.

При описании **ПОЛУФАБРИКАТОВ НЕОБХОДИМО УКАЗАТЬ ВСЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**, используемые при приготовлении блюд, согласно темы курсовой работы, а также описать технологию их приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** можно в приложении разместить образцы сертификатов качества, ГОСТов, ТУ сырьё и полуфабрикаты.

2.2. В подразделе **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ** мест, для приготовления горячих блюд согласно, темы курсовой работы, необходимо:

– дать **ХАРАКТЕРИСТИКУ** производственным помещениям для приготовления блюд согласно темы курсовой работы (цех, рабочее место, производственный участок и др.)

– подобрать **ПЕРЕЧЕНЬ** необходимого **ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ**, инструментов для приготовления блюд согласно темы курсовой работы, по этапам приготовлений.

**ОБЯЗАТЕЛЬНО** привести рисунки цехов заготовочных и доготовочных.

2.3. В подразделе **АССОРТИМЕНТ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД** согласно, темы курсовой работы, необходимо представить общую характеристику блюд согласно теме курсовой работы, также **ОПИСЫВАЮТСЯ 5 БЛЮД**, правила подачи. Указываются название блюда, ингредиенты, используемые для приготовления блюда, технологию приготовления, правила подачи. На **3 БЛЮДА СОСТАВИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ** Приложение 6, руководствуясь стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

**НАПРИМЕР:**

*Котлетная масса. Её приготавливают из всех видов чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, используемой в детском питании. Для этого рыбу обрабатывают на филе без кожи и костей. Котлетную массу готовят также из филе промышленного производства.*

*Подготовленную рыбу нарезают на небольшие кусочки, пропускают через мясорубку, добавляют соль. Фарш вымешивают и ставят для охлаждения на 5-10 минут в холодильник. Белый черствый хлеб зачищают от корок, замачивают в холодной воде или молоке для набухания, соединяют с рыбой и пропускают два раза через мясорубку. Котлетную массу тщательно вымешивают, вводя небольшими порциями холодную жидкость. На 1 кг мякоти рыбы расходуют 150-250 г белого хлеба, 300г воды или молока, 9-12г*

соли (можно добавить сливочное масло). Содержащийся в котлетной массе хлеб связывает жидкость, что делает изделия пышными и сочными.

Чтобы избежать преждевременной порчи котлетной массы, её приготавливают из предварительно охлажденных продуктов. В процессе пропускания через мясорубку температура котлетной массы повышается, что способствует развитию микроорганизмов. Поэтому готовую массу охлаждают, разделяют на порции, а затем приготавливают из неё полуфабрикаты.

#### *Котлеты и биточки*

*Ингредиенты: рыба, шпик, соль, перец, мука, яйца.*

*Котлеты формируют так, чтобы они имели овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия, предназначенные для жарения, панируют в белой панировке или муке. Биточки должны быть кругло-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см; их также панируют в белой панировке или муке. Если эти полуфабрикаты предназначены для варки на пару, то их не панируют. Котлеты и биточки изготавливают по 1-2 шт. на порцию.*



*Рисунок 1 Котлеты рыбные*

**ОБЯЗАТЕЛЬНО** привести рисунки блюд.



2.4. В подразделе **МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ** согласно заданию курсовой работы, необходимо указать методы и формы обслуживания согласно индивидуальному заданию руководителя. Дать характеристику согласно заданию следующим элементам: сервировка стола, встреча и размещение посетителей, прием заказа на производство; прием заказа на производство, получение готовых блюд, расчет, уборка и т.п.

3. В подразделе **РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО** согласно заданию курсовой работы, разработать фирменное или новое блюдо по теме курсовой работы, при этом необходимо учитывать ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»:

- **РАСКРЫТЬ ПОНЯТИЕ ФИРМЕННОЕ** (новое) блюдо (кондитерское изделие, напиток);
- **МОТИВАЦИЯ**, причина выбора блюда;
- **ЧТО НОВОГО БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В РЕЦЕПТУРЕ В ОТЛИЧИЕ ОТ УНИФИЦИРОВАННЫХ РЕЦЕПТУР** (сырьё, новые технологии или другое), источник, откуда взята рецептура;
- составление **ПРОЕКТА РЕЦЕПТУРЫ** на блюдо в виде таблицы, в которой указывают: наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности; нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто; массу полуфабрикатов (при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда); выход готового блюда.

Обязательно привести рисунок фирменного (нового) блюда.

### НАПРИМЕР:

Таблица 5 Проект рецептуры «Жареная телятина на пудинге с кремом из хрена».

Сырье	На 4 порции	На 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Яйца	2 шт.	1\2 шт.	20
Мука	100 г	25	25
Молоко	100 мл	25	25
Разрыхлитель	1 ч. ложка	5	5
<b>Масса смеси пудинга</b>		-	?
Сливочное масло	20 г	5	5
<b>Масса готового пудинга</b>		-	?
Телятина	500 г	?	125
Чеснок	2 зубчика	22	?
Оливковое масло	20 г	5	5
Розмарин	10 г	2,5	2,5
Тмин	5 г	1,25	1,25
<b>Масса жареной телятины</b>		-	?
Морковь	150 г	40	?
Репа	150 г	40	?
Оливковое масло	20 г	5	5
<b>Масса жареных овощей</b>		-	?
Сливки	150 мл	38	38
Хрен	3 ст. ложки	15	?
<b>Выход</b>		-	?

- **АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** блюда Приложение 7;
- **СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** блюда Приложение 8 (располагается в приложении);
- **НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ** для проработки блюда (инвентарь, оборудование и т.п.) Приложение 9.
- **СОСТАВИТЬ АКТ ПРОРАБОТКИ** на одно блюдо рассчитать пищевую энергетическую ценность блюда (изделия) Приложение 10.

Акт проработки блюд (кондитерских изделий, напитков) — документ, определяющий расход сырья, его потери при холодной и тепловой обработке, приготовление блюда.

При составлении акта проработки блюд определяют:



a) **НОРМЫ ЗАКЛАДКИ** (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто. При отработке рецептур отходы продовольственного сырья при кулинарной механической обработке, как правило, не устанавливают. Но при необходимости отходы, получаемые при обработке сырья, оформляют актом и рассчитывают массу нетто в соответствии с ГОСТ 31988-2012;

b) **МАССУ ПОЛУФАБРИКАТА** (полуфабрикатов);

c) **КОЛИЧЕСТВО (ОБЪЕМ) ЖИДКОСТИ** (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);

d) **ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ** и продолжительность тепловой обработки;

e) **ВЫХОД ГОТОВОГО БЛЮДА**;

f) **ПОТЕРИ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ**;

g) **ПОТЕРИ ПРИ ПОРЦИОНИРОВАНИИ**;

h) **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА** блюд.

При составлении акта проработки производятся необходимые расчеты. Метод расчета отхода и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

#### РАСЧЕТ МАССЫ БРУТТО СЫРЬЯ

$$M_{бр} = \frac{M_{н} * 100\%}{100\% - \%отх}$$

где  $M_{бр}$  – масса сырья брутто, г;

$M_{н}$  - масса сырья нетто, г;

$\% отх$  – отходы при механической обработке сырья, %.

#### РАСЧЕТ МАССЫ НЕТТО СЫРЬЯ

$$M_{н} = \frac{M_{бр} * (100\% - \%отх)}{100\%}$$

где  $M_{н}$  - масса сырья нетто, г;

$M_{бр}$  – масса сырья брутто, г;

$\% отх$  – отходы при механической обработке сырья, %.

## РАСЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА

$$\Pi = \frac{M_{\text{н}} - M_{\text{п/ф}}}{M_{\text{н}}} 100$$

где  $\Pi$  – производственные потери, г;

$M_{\text{н}}$  – суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, г;

$M_{\text{п/ф}}$  – масса полученного полуфабриката, г.

## РАСЧЕТ ПОТЕРЬ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ БЛЮД С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ ПРИ ОСТЫВАНИИ БЛЮД

$$\Pi_{\text{т}} = \frac{M_{\text{пф}} - M_{\text{г}}}{M_{\text{пф}}}$$

где  $\Pi_{\text{т}}$  – потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда (изделия), %;

$M_{\text{пф}}$  – масса полуфабриката подготовленного к тепловой обработке, г;

$M_{\text{г}}$  – масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, г.

## РАСЧЕТ ПОТЕРЬ ПРИ ПОРЦИОНИРОВАНИИ

$$\Pi_{\text{п}} = \frac{M_{\text{г}} - M_{\text{п}}}{M_{\text{г}}} * 100$$

где  $\Pi_{\text{п}}$  – потери при порционировании, %;

$M_{\text{г}}$  – масса готового блюда до порционирования, г;

$M_{\text{п}}$  – масса готового блюда после порционирования, г.

## ПРИМЕР ОПРЕДЕЛЕНИЯ «ПРИВАРА» ПРИ ВАРКЕ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

По рецептуре №284 «Каша рисовая вязкая»

Наименование	Брутто	Нетто
Масса каши		200
Маргарин	15	15
Выход:		215

По таблице №7 (стр. 165) «Количество крупы, жидкости, соли расходуемое на приготовление каш»

Определяем количество рисовой крупы, необходимой для приготовления 200 гр. каши рисовой вязкой: если на 1 кг выхода каши потребуется 222 гр. рисовой крупы, то для 200 гр., каши потребуется 44,4 гр. рисовой крупы

$$\begin{array}{l} 1000 - 222 \\ 200 - x \end{array} \quad x = 44,4 \text{ (гр.)}$$

Определяем «привар» по формуле:

$$\frac{\text{вязкость каши} - \text{количество крупы}}{\text{количество крупы}} * 100\%$$
$$\frac{200 - 44,4}{44,4} * 100 = 350\%$$

Привар рисовой крупы составил 350%.

– **ПРОИЗВОДИМ РАСЧЕТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ** и ккал блюда расчетным методом;

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА** (кондитерского изделия, напитка) определяется количеством входящих в него продуктов (по массе съедобной части), усвояемостью, степенью сбалансированности по пищевым веществам (при оптимальном соотношении между ними).

Энергетическая ценность блюда (кондитерского изделия, напитка) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в процессе биологического окисления в организме.

Сведения о пищевой (по данным химического состава) и энергетической ценности приводятся из расчета на 100 г съедобной части продукта (белки, жиры, углеводы - в г; витамины и минеральные вещества - в мг; энергетическая ценность указывается в ккал).

Использование данных из справочных таблиц позволяет рассчитать пищевую и энергетическую ценность новых блюд (кондитерского изделия, напитка). При выполнении расчетов химического состава продукции (блюд, изделий, напитков) необходимо учитывать особенности ассортимента.

Расчет химического состава блюд производится в такой последовательности:

- a) выписывается сырьевой набор по массе нетто, г;
- b) из справочных таблиц берется содержание белков, жиров, углеводов по рецептуре (г на 100 г съедобной части, %);
- c) рассчитывается содержание искомого вещества в массе продуктов по рецептуре (г);
- d) определяется содержание искомого вещества в полном сырьевом наборе;
- e) если при приготовлении блюда (изделия) часть продуктов подвергают тепловой обработке (бланшируют, варят, пассеруют и т.д.), то расчет выполняется с учетом потерь пищевых веществ и массы при обработке продуктов, то есть определяется содержание искомым веществ (белков, жиров, углеводов и др.) в продукте до и после тепловой обработки;
- f) определяется содержание веществ в 100 г блюда (кондитерского изделия, напитка).

Для упрощения расчетов можно использовать справочные таблицы о химическом составе пищевых продуктов после тепловой обработки (вареных, пассерованный, жареных).

Далее производится расчет энергетической ценности блюда. Для того чтобы рассчитать энергетическую ценность блюда, массовую долю входящих в его состав пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты энергетической ценности и полученные величины суммируют. В настоящее время приняты следующие величины энергетической ценности: белки – 4 ккал/г, жиры – 9 ккал/г, углеводы – 4 ккал/г.

Калорийность блюда рассчитывается по формуле:

$$\text{Э}100 = \text{Кбг} \times 4 + \text{Кжг} \times 9 + \text{Куг} \times 4,$$

где Э100 – калорийность 100 г готового блюда,

Кбг, Кжг, Куг – количество белков, жиров и углеводов в 100 г готового блюда соответственно.

## НАПРИМЕР.

Таблица 6 Расчет калорийности блюда «Кролик, запеченный в пиве»

Наименование сырья	Содержание основных пищевых веществ				
	Масса нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Кролик	300	81,3	42,3	0	705,9
Пиво темное Guinness	40	0	0	1,95	16,4
Порошок чесночный	8	0,52	0,04	2,39	11,44
Морковь	60	0,98	0,08	5,29	25,58
Капуста пекинская	60	0,85	0	2,54	13,54
Перец чили	4	0,4	0,12	2,56	12,92
Имбирь	8	0,72	0,48	5,6	29,6
Горошек зеленый	20	1	0,04	2,66	15
<b>ВЫХОД</b>	<b>321</b>	<b>85,8</b>	<b>43,1</b>	<b>22,9</b>	<b>830,4</b>
	<b>100</b>	<b>17,1</b>	<b>8,6</b>	<b>4,6</b>	<b>165,4</b>

– **ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** (как будет представлено в **ТТК**) фирменного (нового) блюда (кондитерского изделия, напитка);

– **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ ФИРМЕННОГО** (нового) блюда;

– **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ФИРМЕННОГО** (нового) блюда;

– **СОСТАВЛЕНИЕ НОРМАТИВНО ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ** (составляется технико-технологическая карта)

Приложение 11, (располагается в приложении).

В конце необходимо сделать вывод по возможное применение блюда.

3.1. В подразделе **КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**. Необходимо описать **ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПО ОБРАЗЦУ ПРИМЕРНОЙ ТИПОВОЙ ПРОГРАММЫ**, рекомендованной руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения, которая содержит входной контроль, контроль на этапе технологических процессов, контроль на выходе готового блюда (кондитерского изделия, напитка).

Объем разделов составляют 15-35 страниц текста и состоит из 2 РАЗДЕЛОВ.

4. В ЗАКЛЮЧЕНИИ следует сделать общие выводы по результатам проделанной работы, кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение – резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенной работы. Заключение должно содержать ВЫВОД, КОТОРЫЙ ОТРАЖАЕТ РЕЗУЛЬТАТ О ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТЕ.

Объем данной ЧАСТИ 1-2 СТРАНИЦЫ.

5. В СПИСКЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ Приложение 12 перечень источников, которые использовались при написании курсовой работы (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Сведения о литературных источниках, статьях, нормативных актах должны соответствовать правилам библиографического составления согласно

ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Для написания курсовой работы рекомендуется **ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИСТОЧНИКИ НЕ СТАРШЕ 5 ЛЕТ.**

6. В Приложении содержатся вспомогательные материалы, которые при включении в основную часть работы загромождают текст: калькуляционные карты, таблицы и схемы, занимающие целую страницу или нестандартного размера, рекламные материалы и т.д.

Заглавие раздела «ПРИЛОЖЕНИЯ» пишется заглавным буквами по центру листа. Каждое приложение должно иметь номер (Приложение 1 и т.д.), размещенное с правой стороны листа, на которое автор ссылается в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа.

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

В Содержании приложения не детализируются, а отражаются одной строкой – Приложения.

## 5. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

### 5.1. Оформление текстового материала

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должна быть **МЕНЕЕ 35 СТРАНИЦ** машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в текстовом редакторе **Microsoft Word** с соблюдением следующих требований:

- поля: левое – **30 мм ПРАВОЕ – 10 мм, ВЕРХНЕЕ И НИЖНЕЕ – 20 мм**;
- размер шрифта: **КЕГЛЬ 14** (гарнитура Times New Roman);
- интервал – **1,5 см** (полуторный);
- **НУМЕРАЦИЯ СТРАНИЦ – СКВОЗНАЯ** нумерацию по всей курсовой. Страницы текста нумеруются арабскими цифрами в **правой нижней части листа** без точки.

**ПЕРВЫМ** листом является **ТИТУЛЬНЫЙ** лист, **ВТОРЫМ** листом является **ЗАДАНИЕ** (Приложение 2), **ТРЕТИЙ** лист **РЕЦЕНЗИЯ** – отзыв руководителя (Приложение 13) и **ЧЕТВЕРТЫЙ** лист **СОДЕРЖАНИЕ**. На титульном листе номер не проставляется. На **СОДЕРЖАНИИ** проставляется страница **4**.

- **АБЗАЦ** отступ должен быть равен **1, 25 см**.

При отправке курсового на проверку оформляют одним документом и подписывают фамилия и дата последней редакции. *Например: Иванов\_03.04*, текстовый документ изначально редактируется в соответствии с требованиями, если курсовая оформлена не в соответствии руководитель отправляет на доработку не давая своих рекомендации по содержанию.

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...», «мы считаем ...»). Совершенно недопустимо писать с грамматическими и стилистическими погрешностями.



Все слова в работе необходимо писать полностью. Допускается только общепринятые сокращения, например: и т.д., и т.п. и др. Произвольные сокращения в работе не допускаются.

При делении курсовой работы на разделы их обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзачного отступа. При необходимости подразделы могут делиться на пункты. Номер пункта должен состоять из номеров раздела разделенных точками.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы, графики с соответствующими ссылками и комментариями.

## 5.2. Оформление иллюстраций

Все иллюстрации (схемы, графики, диаграммы и т.д.), помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. **ИЛЛЮСТРАЦИИ** следует размещать как **МОЖНО БЛИЖЕ К СООТВЕТСТВУЮЩИМ ЧАСТЯМ ТЕКСТА**. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

У рисунков подпись располагается **ПОД ИЛЛЮСТРАЦИЕЙ**, текст **ВЫРАВНИВАЕТСЯ ПО ЦЕНТРУ**, применяют одинарный интервал между строк. После наименования рисунка точка не ставится. Выше и ниже каждой иллюстрации следует оставить не менее одной свободной строки (междустрочный интервал – 1,5). Слово «**РИСУНОК**» пишется полностью без сокращения.

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, *Например: Рисунок 1, Рисунок 2* и т.д. Надпись необходимо помещать под иллюстрацией.

**НАПРИМЕР:**



Рисунок 1 Котлета рыбная

### 5.3. 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.

Таблица нумеруется арабскими цифрами. Номер таблицы состоит из слова, цифры и через тире указывается название таблицы. При этом знак «№» не ставится.

**Например:**

Таблица 7 Пищевая ценность мясопродуктов.

На 100 грамм продукта	Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г	Калорийность, ккал
Баранина	16,2	15	0	300
Бефстроганов	16,5	13,1	5,6	208
Ветчина	16,9	34,7	0	392
Говядина	19	12,5	0	200
Говядина 1-й категории	17,7	9,95	0	168
Говядина нежирная отварная	25,8	8	0	176
Говяжий язык	23,7	15,1	0	230

Номер таблицы, её название и содержание выполняются шрифтом 14, межстрочный интервал 1,0. При этом в случае необходимости, внутри таблицы можно применять и более мелкий шрифт (до 10), интервал между

строк - минимальный. Перед таблицей и после таблицы необходимо оставить не менее чем по одной свободной строке (межстрочный интервал – 1,5).

Таблица помещается в тексте сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. Если формат таблицы превышает А4, то её размещают в приложении. Если таблица имеет размеры более чем одна страница, перенос таблицы допускается. При этом на каждой новой страница начинается с заголовков столбца.

**Например:**

Таблица 7 Проект рецепта «Жаркое по-провански»

Наименование сырья	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
Говядина		900	?	900
Ветчина		50	?	50
Петрушка зелень	Пучок		10	?
<b>Масса мясного полуфабриката</b>			-	?
Чеснок	1 зубчика		5	?
Лук репчатый	2 шт		160	?
Морковь	3 шт		420	?
Красное вино	1000		1000	1000
Винный уксус	200		200	200
Бренди	3 ст. ложки		60	60
<b>Масса маринада</b>			-	?

-----  
Следующий лист

Наименование сырья	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
Бекон		100	?	100
Растительное масло	5 ст. ложек		100	100
Лук репчатый	2 шт		160	?
<b>Масса жаренного лука</b>			-	?
<b>Масса жаренного мяса</b>			-	?
Чеснок	3 зубчика		15	?
Цедра апельсина	2 ч. ложки		20	20
Букет гарни	1 шт		1 шт	1 шт.
Вода			600	600
<b>Масса блюда</b>			-	<b>1000/300</b>

На все таблицы приводят ссылки в тексте или в приложении (если таблица приведена в приложении). Ссылки по тексту на таблицы следует давать в полном виде, например: «Данные приведены в таблице 1».

Заголовки таблицы пишутся с прописной буквы, подзаголовки – со строчной. Заголовки, названия столбцов пишутся в единственном числе. Точку после заголовков и подзаголовков не ставят. Горизонтальное расположение заголовков и подзаголовков предпочтительней; вертикальное используется при обоснованной необходимости. Выравнивание отдельных столбцов лучше делать по центру, а построчных заголовков – по левому краю.

Не предусматривается графа «№ п/п». В таблице не должно быть незаполненных граф и/или строк. При отсутствии данных в соответствующей графе и/или строке ставится прочерк.

Выравнивать цифровые показатели рекомендуется по центру.

Записи цифр в таблицах производятся с соблюдением следующих правил:

- в каждой из граф классы чисел должны находиться один под другим;
- части целого должны выражаться в десятичных дробях;
- в одной и той же графе все числовые величины должны иметь одинаковое количество десятичных знаков;
- при отсутствии значащих цифр ставятся нули, например: «7,43»; «5,80»; «0,00».

Нельзя заканчивать главу, раздел или пункт таблицей. После таблицы обязательно нужно дать обобщение представленной информации, разместить текстовый вывод.

#### 5.4. Оформление приложений

В приложениях курсовой работы помещают материал, дополняющий основной текст. Приложениями могут быть:

- **ГРАФИКИ, ДИАГРАММЫ;**

- таблицы большого формата;
- **СТАТИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**;
- **ФОТОГРАФИИ**;
- **КАЛЬКУЛЯЦИОННЫЕ КАРТЫ**;
- **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**;
- **АКТ** отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд;
- **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**;
- технические документы и\или их фрагменты и т.д.

Приложения оформляют как продолжение текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть 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.

### 5.5. Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т.д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выразить ту же мысль в безличной форме, например:

- изучение педагогического опыта свидетельствует о том, что...;
- на основе выполненного анализа можно утверждать...;
- проведенные исследования подтвердили...;
- установлено, что;

- делается вывод о...;
- следует подчеркнуть, выделить;
- можно сделать вывод о том, что;
- необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
- в работе рассматриваются, анализируются...

При написании курсовой 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;
- до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;
- в последние годы, десятилетия;

*для сопоставления и противопоставления:*

- однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;
- как..., так и...;
- с одной стороны..., с другой стороны, не только..., но и;
- по сравнению, в отличие, в противоположность;

*для указания на следствия, 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;

*для иллюстрации сказанного:*

- например, так;
- проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем пример;
- подтверждением выше сказанного является;

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

- было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;
- как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;
- аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;
- по мнению X, как отмечает X, согласно теории X;

*для введения новой информации:*

- рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;
- перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;
- остановимся более детально на...;
- следующим вопросом является...;
- ещё 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;
- дальнейшие перспективы исследования связаны с....

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 и клише:

- 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 в тексте курсовой работы\проекта было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсовой работы значение.

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

## 5.6. ТРЕБОВАНИЯ К ПАПКЕ В КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Работу размещают в папке с кольцами или металлическими усиками:



Работа размещается в файлах:

- 1-й файл титульный лист
- 2-й файл пустой (ЗАДАНИЕ ВКЛАДЫВАЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ)
- 3-й файл пустой (РЕЦЕНЗИЯ-ОТЗЫВ ВКЛАДЫВАЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ)
- 4-й файл курсовая работа начиная с содержания (В ОДНОМ ФАЙЛЕ ДВА ЛИСТА, СКЛАДЫВАЕМ КНИЖКОЙ, ПРИ ПЕРЕЛИСТОВАНИИ)



## 6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. По результатам проверки ставится предварительная оценка. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении теоретических вопросов темы и выполнения основной части работы, умение формулировать и обосновывать выводы. Оцениваются также грамотность и стиль изложения текста, проверяется наличие ссылок на использованные источники, оценивается оформление работы в целом.

К защите допускаются курсовые работы, отвечающие предъявляемым требованиям. Обучающийся изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке.

При защите обучающийся должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения особое внимание необходимо уделить разработанному фирменному блюду. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

При подготовке к защите:

- внимательно прочитать содержание отзыв-рецензию руководителя работы;
- обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы;
- обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности обучающегося при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

## 7.ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Обучающийся должен представить руководителю в установленные сроки готовую курсовую работу. Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения и защиты.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка по профессиональному модулю, по которому предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Если получена «неудовлетворительная» оценка по курсовой работе, то обучающийся не допускается к экзамену по профессиональному модулю.

Таблица 8 – Критерии оценки.

Оценка	Критерии
Отлично	<ul style="list-style-type: none"><li>– работа выполнена в установленные сроки согласно утверждённому плану, оформлена в соответствии с требованиями;</li><li>– содержание работы соответствует специальности и теме;</li><li>– работа актуальна, выполнена самостоятельно;</li><li>– показаны хорошие знания, их применение при самостоятельном исследовании темы, в том числе нормативной базы;</li><li>– обобщён практический материал;</li><li>– материал изложен логично;</li><li>– разработано необходимое количество рецептов, последовательно и грамотно изложена технология приготовления блюд, рекомендации по оформлению и подаче;</li><li>– правильно рассчитана пищевая и энергетическая ценность блюд, с подробными пояснениями;</li><li>– грамотно составлены технико – технологические карты в соответствии с ГОСТ 31987-2012;</li><li>– графическая часть выполнена в соответствии с требованиями;</li><li>– сделаны выводы ;</li><li>– тема полностью раскрыта;</li><li>– использовано оптимальное количество источников и литературы.</li></ul>
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"><li>– работа выполнена в установленные сроки согласно утверждённому плану;</li><li>– имеются недостатки в оформлении;</li><li>– содержание работы соответствует специальности и теме;</li><li>– работа актуальна, выполнена самостоятельно;</li><li>– показаны хорошие знания, их применение при</li></ul>

	<p>самостоятельном исследовании темы, в том числе нормативной базы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обобщён практический материал;</li> <li>– материал изложен логично;</li> <li>– разработано необходимое количество рецептов, последовательно и грамотно изложена технология приготовления блюд, рекомендации по оформлению и подаче;</li> <li>– правильно рассчитана пищевая и энергетическая ценность блюд, но без описания;</li> <li>– грамотно составлены технико – технологические и карты в соответствии с ГОСТ 31987-2012;</li> <li>– графическая часть выполнена в соответствии с требованиями;</li> <li>– сделаны выводы;</li> <li>– тема полностью раскрыта;</li> <li>– использовано оптимальное количество источников и литературы.</li> </ul>
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нарушен график предоставления работы;</li> <li>– имеются недостатки в оформлении;</li> <li>– содержание работы соответствует специальности и теме;</li> <li>– работа выполнена не самостоятельно;</li> <li>– не указана актуальность темы, плохо сформулированы цели, задачи работы; рассчитана пищевая ценность блюд, но с недочетами, не даны пояснения к расчетам;</li> <li>– технико – технологические карты выполнены с отклонениями от требований с ГОСТ 31987-2012;</li> <li>– графическая часть выполнена с грубыми нарушениями;</li> <li>– не сформулированы выводы и предложения;</li> <li>– имеются ошибки в оформлении работы;</li> <li>– число источников недостаточно;</li> <li>– список источников информации оформлен не по требованиям.</li> </ul>
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нарушен график представления работы;</li> <li>– работа несамостоятельная, носит реферативный характер, выполнена не в соответствии с утверждённым планом;</li> <li>– не выполнена одна из частей плана работы;</li> <li>– содержание работы не соответствует заявленной теме;</li> <li>– не указана актуальность темы, не сформулированы цели, задачи работы, не даётся характеристика объекта и предмета исследования;</li> <li>– рецептуры блюд не соответствуют теме работы или не относятся к сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– пищевая ценность блюд рассчитана неверно;</li> <li>– технико – технологические карты составлены неверно;</li> <li>– графическая часть выполнена с грубыми нарушениями;</li> <li>– не сформулированы выводы и предложения по каждому разделу;</li> <li>– в работе не даны ссылки на используемые источники информации;</li> <li>– число источников недостаточно;</li> <li>– список источников информации оформлен не по требованиям.</li> </ul>

## 8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ПРИ НАПИСАНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

### Нормативная литература

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 7.32-2017 Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

### Учебная литература

10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400с.
11. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 432с.

12. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336с.
13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192с.
14. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – М.: Академия, 2017. – 256с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 320с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 160с.
17. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Федишина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 192с.
18. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие/ Г.Г. Лутошкина. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений СПО/ З.П. Матюхина. – 7-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 336с.
20. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания: НД/ А.И. Мглинец . – М.: Экономика, 2000.–350с.)
21. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для СПО/ О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2017. – 248с.

22. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 64с.
23. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ Е.А. Прокопьева. – М.: Академия, 2017. – 400с.
24. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов на н/Д: Феникс, 2016. – 398с.
25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / И.П. Самородова. – М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 192с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ учреждений СПО/ И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128с.
27. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ И.П. Самородова. – М.: Академия, 2014. – 128с.
28. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений СПО/ Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 288с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2017г. – 432с.
30. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2016 – 512с.

31. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ Л.З. Шильман. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192с.

32. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016ю – 176с.

33. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений СПО/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2016. – 176с.

#### Интернет-ресурсы

34. Сайт книг технология питания [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.twirpx.com>

35. Туристическая библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://tourlib.net/books>

36. Программный центр [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://pbprog.ru/databases/index.php>

37. Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.kulinariya.su>

38. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.1001recept.com>

39. GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.gurmania.ru>

40. Вкусно с RussianFood.com! Рецепты [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.russianfood.com>

41. Еда, Рецепты, Кулинария Meals.ru [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.meals.ru>

42. Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру [Электронный ресурс] -режим доступа - <http://www.povara.ru>

43. Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.coook.ru>

44. Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://culinar.claw.ru/>

45. Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд [Электронный ресурс] - режим доступа - <http://www.kuking.net>



**Тематика курсовых работ**

1. Организация процесса приготовления и приготовление борщей на примере предприятия общественного питания
2. Организация процесса приготовления и приготовление щей на примере предприятия общественного питания
3. Организация процесса приготовления и приготовление рассольников и солянок на примере предприятия общественного питания.
4. Организация процесса приготовления и приготовление супов-пюре на примере предприятия общественного питания
5. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов на примере предприятия общественного питания
6. Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов на примере предприятия общественного питания
7. Организация процесса приготовления и приготовление овощных супов на примере предприятия общественного питания
8. Организация процесса приготовления и приготовление супов Белорусской кухни на примере предприятия общественного питания
9. Организация процесса приготовления и приготовление рыбных первых блюд на примере предприятия общественного питания
10. Организация процесса приготовления и приготовление картофельных супов на примере предприятия общественного питания
11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих красных соусов на примере предприятия общественного питания
12. Организация процесса приготовления и приготовление горячих белых соусов на примере предприятия общественного питания
13. Организация процесса приготовления и приготовление соусов молочных на примере предприятия общественного питания
14. Организация процесса приготовления и приготовление рыбных соусов на примере предприятия общественного питания
15. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из картофеля на примере предприятия общественного питания
16. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из капусты на примере предприятия общественного питания
17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из свеклы на примере предприятия общественного питания
18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из моркови на примере предприятия общественного питания
19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей на примере предприятия общественного питания
20. Организация процесса приготовления и приготовление горячих жареных блюд из овощей на примере предприятия общественного питания
21. Организация процесса приготовления и приготовление горячих запеченных блюд из овощей на примере предприятия общественного питания

22. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп на примере предприятия общественного питания
23. Организация процесса приготовления и приготовление горячих «Голубцов» на примере предприятия общественного питания
24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из бобовых на примере предприятия общественного питания
25. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из макаронных изделий на примере предприятия общественного питания
26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из яиц на примере предприятия общественного питания
27. Организация процесса приготовления и приготовление плова на примере предприятия общественного питания
28. Организация процесса приготовления и приготовление «Зраз» на примере предприятия общественного питания
29. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из рыбы на примере предприятия общественного питания
30. Организация процесса приготовления и приготовление горячих жареных блюд из рыбы на примере предприятия общественного питания
31. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы на примере предприятия общественного питания
32. Организация процесса приготовления и приготовление горячих запеченных блюд из рыбы на примере предприятия общественного питания
33. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из мяса крупным куском на примере предприятия общественного питания
34. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из мяса порционным куском на примере предприятия общественного питания
35. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из мяса мелким куском на примере предприятия общественного питания
36. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из говядины на примере предприятия общественного питания
37. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из свинины на примере предприятия общественного питания
38. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из котлетной мясной массы на примере предприятия общественного питания
39. Организация процесса приготовления и приготовление шашлыков на примере предприятия общественного питания
40. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из отварного, тушенного и припущенного мяса на примере предприятия общественного питания
41. Организация процесса приготовления и приготовление фрикаделек на примере предприятия общественного питания
42. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из птицы на примере предприятия общественного питания

43. Организация процесса приготовления и приготовление горячих жареных во фритюре блюд на примере предприятия общественного питания
44. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд на примере предприятия общественного питания
45. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Французской кухни на примере предприятия общественного питания
46. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из баранины на примере предприятия общественного питания
47. Организация процесса приготовления и приготовление мясных стейков на примере предприятия общественного питания
48. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Английской кухни на примере предприятия общественного питания
49. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Белорусской кухни на примере предприятия общественного питания
50. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Итальянской кухни на примере предприятия общественного питания
51. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием гриля на примере предприятия общественного питания
52. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов (консоме) на примере предприятия общественного питания
53. Организация процесса приготовления и приготовление супов Французской кухни на примере предприятия общественного питания
54. Организация процесса приготовления и приготовление «Ризотто» на примере предприятия общественного питания
55. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из лосося на примере предприятия общественного питания
56. Организация процесса приготовления и приготовление «Биск (фр.bisque)» на примере предприятия общественного питания
57. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием барбекю на примере предприятия общественного питания
58. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд с предварительным маринованием основного продукта на примере предприятия общественного питания
59. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием барбекю на примере предприятия общественного питания
60. Организация процесса приготовления и приготовление «Лагмана» на примере предприятия общественного питания
61. Организация процесса приготовления и приготовление «Шурпы» на примере предприятия общественного питания
62. Организация процесса приготовления и приготовление сырных супов на примере предприятия общественного питания
63. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из батата на примере предприятия общественного питания

64. Организация процесса приготовления и приготовление «Гратен (gratin)» на примере предприятия общественного питания
65. Организация процесса приготовления и приготовление горячих овощных суфле на примере предприятия общественного питания
66. Организация процесса приготовления и приготовление горячих грибных блюд на примере предприятия общественного питания
67. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из паст собственного приготовления на примере предприятия общественного питания
68. Организация процесса приготовления и приготовление пудингов не сладких на примере предприятия общественного питания
69. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из творога на примере предприятия общественного питания
70. Организация процесса приготовления и приготовление оладьев на примере предприятия общественного питания
71. Организация процесса приготовления и приготовление пельменей на примере предприятия общественного питания
72. Организация процесса приготовления и приготовление вареников на примере предприятия общественного питания
73. Организация процесса приготовления и приготовление равиоли на примере предприятия общественного питания
74. Организация процесса приготовления и приготовление блинов и блинчиков на примере предприятия общественного питания
75. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из осетрины на примере предприятия общественного питания
76. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из камбалы на примере предприятия общественного питания
77. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов на примере предприятия общественного питания
78. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке», в фольге на примере предприятия общественного питания
79. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из телятины на примере предприятия общественного питания
80. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из мяса диких животных на примере предприятия общественного питания
81. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из субпродуктов на примере предприятия общественного питания
82. Организация процесса приготовления и приготовление мясных стейков на примере предприятия общественного питания
83. Организация процесса приготовления и приготовление Митболов на примере предприятия общественного питания
84. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из дичи на примере предприятия общественного питания

85. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из индейки на примере предприятия общественного питания
86. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из утки на примере предприятия общественного питания
87. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из перепелки на примере предприятия общественного питания
88. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из кролика на примере предприятия общественного питания
89. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из зайца на примере предприятия общественного питания
90. Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд из цыпленка на примере предприятия общественного питания
91. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд нордической кухни на примере предприятия общественного питания
92. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Татарской кухни на примере предприятия общественного питания
93. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд для Рождественского стола на примере предприятия общественного питания
94. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд для Новогоднего стола на примере предприятия общественного питания
95. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Грузинской кухни на примере предприятия общественного питания
96. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Китайской кухни на примере предприятия общественного питания
97. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Немецкой кухни на примере предприятия общественного питания
98. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Польской кухни на примере предприятия общественного питания
99. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Испанской кухни на примере предприятия общественного питания
100. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Индийской кухни на примере предприятия общественного питания
101. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд Мексиканской кухни на примере предприятия общественного питания
102. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд старорусской кухни на примере предприятия общественного питания
103. Организация процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд с использованием технологии вакуумного маринования на примере предприятия общественного питания
104. Организация процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд с использованием технологии маринования на примере предприятия общественного питания
105. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд с использованием технологии фламбирования на примере предприятия общественного питания

106. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд, приготавливаемых в воке, на примере предприятия общественного питания
107. Организация процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд с использованием технологии Sous-vide на примере предприятия общественного питания
108. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы с использованием гриля на примере предприятия общественного питания
109. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд для выездного обслуживания (кейтеринг) на примере предприятия общественного питания
110. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих вегетарианских (без использования ово-лакто продуктов) блюд на примере предприятия общественного питания
111. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих вегетарианских (с использованием ово-лакто продуктов) блюд на примере предприятия общественного питания
112. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для Свадебного торжества на примере предприятия общественного питания



### Примерная тематика индивидуального задания к курсовой работе

1. Описать правила сервировку стола для завтрака
2. Описать правила сервировку стола для обеда
3. Описать правила сервировку стола для ужина
4. Описать правила накрывания столов скатертями
5. Описать правила предварительной сервировки стола приборами и фаянсовой (фарфоровой) посудой
6. Описать правила предварительной сервировки стола стеклянной посудой и приборами
7. Описать правила сервировки стола для бизнес-ланча
8. Описать правила встречи и размещения гостей в ресторанах
9. Описать правила подачи прохладительных напитков и хлебобулочных изделий
10. Описать правила приема заказа и его выполнение
11. Описать правила подачи холодных блюд и закупок
12. Описать правила подачи горячих закусок
13. Описать правила подачи супов
14. Описать правила подачи горячих блюд
15. Описать правила подачи десертов
16. Описать правила подачи горячих и холодных напитков
17. Описать приемы обслуживания, используемые за столом с полным обслуживанием официантами
18. Описать приемы обслуживания, за столом с частичным обслуживанием официантами
19. Описать приемы обслуживания, свадебного банкета
20. Описать приемы обслуживания, банкета «День рождения»
21. Описать приемы обслуживания, банкета-фуршет с двухсторонней сервировкой стола
22. Описать приемы обслуживания, банкета-фуршет с односторонней сервировкой стола
23. Описать приемы обслуживания, банкета-коктейль
24. Описать приемы обслуживания, банкета-чай
25. Описать приемы обслуживания, комбинированных банкетов
26. Описать приемы обслуживания, «Шведского стола»
27. Описать приемы обслуживания, по системе «Кейтеринг»
28. Описать правила уборки столов и замену использованной посуды и приборов
29. Описать русский метод подачи блюд
30. Описать французский метод подачи блюд
31. Описать английский метод подачи блюд
32. Описать европейский, немецкий метод подачи блюд



**ОБРАЗЕЦ оформления титульного листа для специальности**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
Цикловая комиссия технологических дисциплин

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

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

на тему: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ УТИНОЙ И ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ НА ПРИМЕРЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

На основании защиты  
Оценка «\_\_» \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.  
\_\_\_\_\_/Медведь Т.И.

Исполнитель:  
Обучающийся группы ПК 11 -1  
Очная форма обучения  
Специальность: 43.02.15  
«Поварское и кондитерское  
дело»  
\_\_\_\_\_/Иванов И.И./  
Руководитель:  
\_\_\_\_\_/Медведь Т.И./

Севастополь, 2024

Образец оформления содержания

**Тема: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из утки на примере предприятия общественного питания»**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД .....	5
1.1. Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из утки .....	5
1.2. Организация рабочих мест, для приготовления горячих блюд из утки .....	8
1.3. Ассортимент, технологический процесс приготовления и подачи горячих блюд из утки.....	11
1.4. Методы и формы обслуживания посетителей. Описание русского метода подачи блюд .....	19
2. РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО ВТОРОГО БЛЮДА .....	22
2.1. Разработка нормативно-технической документации на фирменное блюдо из утки .....	22
2.2. Контроль качества кулинарной продукции .....	29
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	30
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	32
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	33

Образец оформления технологической карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Наименование блюда Бифштекс

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159
Жир животный топленый пищевой	10	10
Соль	-	4
Перец черный молотый	-	0,05
<b>Масса жареного бифштекса</b>	-	100
Хрен (корень)	23	15
Масло зеленое №879	15	15
Гарнир № 760, 761, 762, 785, 798, 804, 805	-	150
<b>Выход</b>	-	280

Технология приготовления.

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180 градусов по С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 минут. В зависимости от желания потребителя изделие может быть слабо, средне или полностью прожарено.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганным хреном (I и II варианты), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла (I вариант). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус-хрен промышленного производства (30г).

Гарниры: картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель фри; тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению.

Внешний вид – мясо выложено в баранчик или на тарелку. Поверхность с румяной корочкой. Сбоку положен гарнир. Бифштекс полит мясным соком, на поверхности – строганный хрен (I и II варианты) и кусочек зеленого масла (I вариант).

Вкус и запах – жареного мяса; вкус в меру соленый; аромат мясного сока и хрена.

Цвет – серый на срезе полностью прожаренного мяса, корочка коричневая.

Консистенция – сочная, мягкая, нежная.

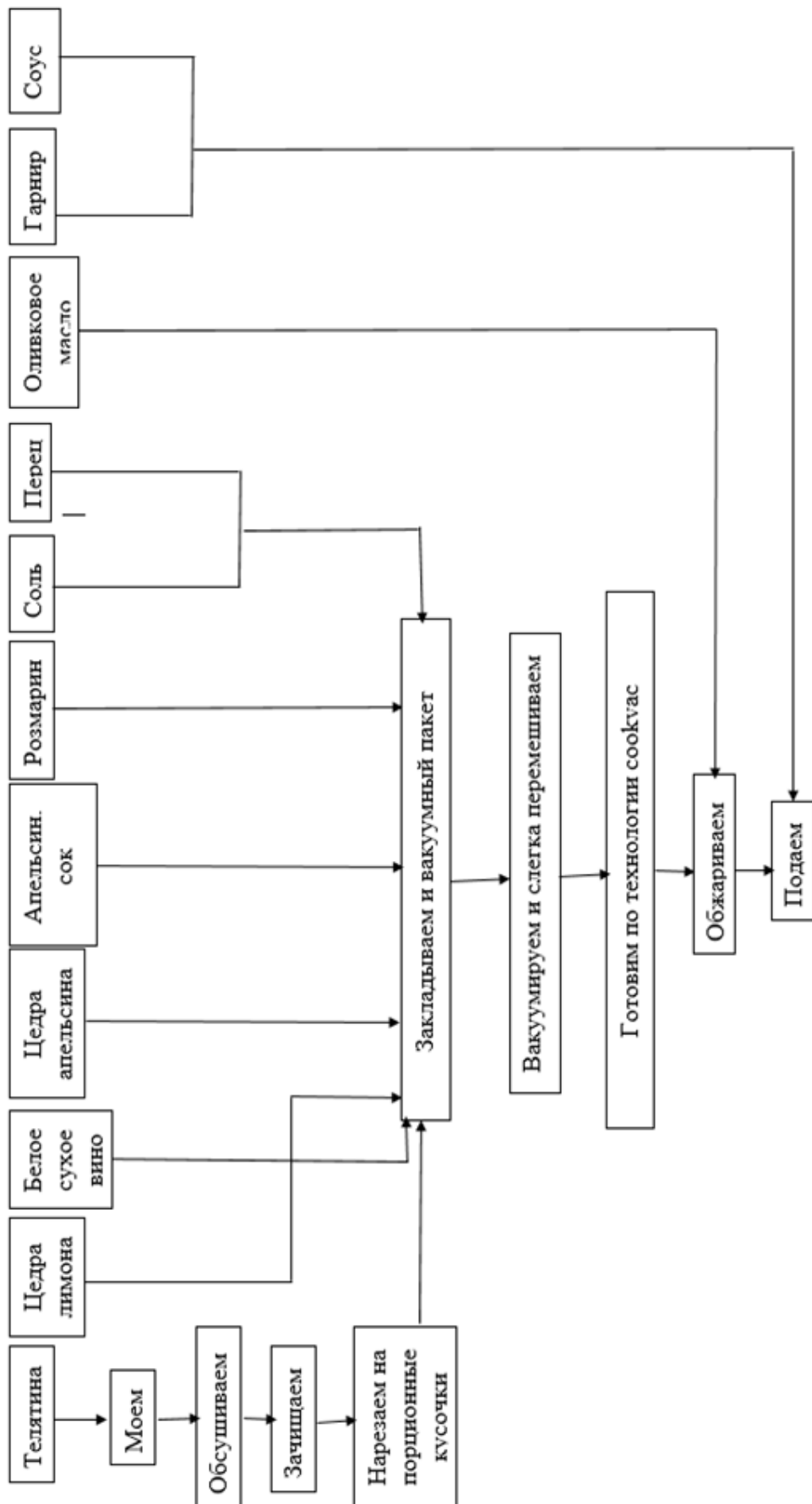
## Образец оформления алгоритма приготовления блюда

### Алгоритм приготовления «Жаркое по-провански»

1. Первичная обработка сырья
  - 1.1. Говядину моем, зачищаем и нарезаем на 8 равных кусочков
  - 1.2. Укроп моем, мелко нарезаем и обсушиваем
  - 1.3. Ветчину нарезаем на брусочки
  - 1.4. Чеснок чистим, моем, мелко нарезаем
2. Приготовление мясного полуфабриката
  - 2.1. Мясо панируем в смеси чеснока, специй и укропа
  - 2.2. Мясо шпигуем ветчиной
3. Приготовление маринада
  - 3.1. Смешать вино, уксус, бренди, половину лука и морковь
  - 3.3. Мясо заливаем маринадом и оставляем на 4- 5 часов
4. Приготовление букета гарни
  - 4.1. Связать лавровый лист, петрушку, тимьян
5. Приготовление блюда
  - 5.1. В горшочке разогреть растительное масло и растопить бекон
  - 5.2. Обжарить оставшийся лук
  - 5.3. Обжарить мясо без маринада, маринад оставить отдельно
  - 5.4. Жарят до появления золотистой корочки, периодически помешивая.
  - 5.5. Добавить апельсиновую цедру, букет гарни, оставшейся чеснок, маринад и тушить, пока объем соуса не выпариться наполовину.
  - 5.6. Затем добавляем кипяток и тушим в духовке 120 С около 5 часов
6. Подача
  - 6.1. На мелкую столовую тарелку выкладываем мясо с соусом

Образец оформления схемы приготовления блюда

Схема приготовления телятины сооквас



Образец оформления необходимого оборудования для проработки блюда

Внешний вид	Характеристика
	<p><b>Плита индукционная ПЭИ-1К</b>                      Индукционная плита на открытой подставке с полкой, полностью из нержавеющей стали. 6 конфорок по 5 кВт. Конфорки 360x360мм, оснащены двумя вентиляторами, таймером, системой защиты от перегрева. Нагрузка на конфорку до 40 кг. Подходящая посуда: стальная, эмалированная, чугунная или из нержавеющей стали с утолщенным плоским дном. Диаметр нагрева 260-280 мм. Посуду необходимо помещать по центру зоны нагрева.</p>
	<p><b>Пароконвектомат эл. Абат ПКА 10-1/1ПП2</b>                      Управление: Электронное. Кол-во уровней: 10. Тип противня: GN 1/1. Принцип парообразования: Бойлерные. Наличие автомойки: Да. Расстояние между гостроемкостями 70мм. Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления. Многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня). Трехканальный температурный шуп. Система самодиагностики. Функция отложенного старта. Система закрывания двери "свободные руки". USB-порт. Гостроемкости в комплект НЕ входят.</p>
	<p><b>Сковорода электрическая KOGAST (KOVINASTROJ) ЕКР-Т7/60</b>                      Опрокидывающаяся сковорода из нерж. стали, чаша из нерж. стали, 60л, размер чаши 710x430x235мм. В дно чаши привинчены алюминиевые сегменты со встроенными нагревателями, обеспечивающие равномерный прогрев рабочей поверхности. Термостат в диапазоне от 100 до 300С. Защита от перегрева.</p>
	<p><b>Термостат погружной JULABO PEARL L</b>                      Термостаты Julabo с ванной 44л. Для приготовления пищи по технологии Sous Vide.</p>
	<p><b>Весы порционные электронные CAS SWN-3 RS</b>                      Предел взвешивания Min, г: 10. Направленность: Порционные. Погрешность, г: 1. Предел взвешивания Max, кг: 3. Платформа из высокопрочного пластика 226 × 187 мм. Вычитание массы тары, автономное питание от батареи до 300 часов при температуре +20С. LCD дисплей с подсветкой, счетный режим. Наименьший Предел Взвешивания 10г.</p>

**Образец оформления акта отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд**

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ресторана  
 «Вилла Венеция»  
 Иванов И.И.  
 Дата 12.05.2023 г.

**АКТ**

Отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд

Наименование предприятия ресторан «Вилла Венеция»

Дата проведения отработки: 12.05.2024 г.

Наименование блюда «Жареная говядина на пудинге с кремом из хрена»

Наименование продуктов	Масса нетто сырья, продуктов, г	Данные отработки на партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		
Яйца	20	21	24	17	20	20
Мука	25	26	24	25	25	25
Молоко	25	27	18	29	25	25
Разрыхлитель	5	5	5	5	5	5
Сливочное масло	5	5	5	5	5	5
Говядина (тонкий край)	125	130	128	118	125	125
Чеснок	17	17	17	17	17	17
Оливковое масло	5	5	5	5	5	5
Розмарин	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Тмин	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25
Морковь	32	32	32	32	32	32
Репа	30	30	30	30	30	30
Оливковое масло	5	5	5	5	5	5
Сливки	38	38	38	38	38	38
Хрен	10	10	10	10	10	10
Масса набора продуктов для пудинга		-	-	-	-	80
Масса набора продуктов для жарки говядины		-	-	-	-	150,75
Масса набора продуктов для овощного гарнира		-	-	-	-	67
Потери при выпечке пудинга, %		-	-	-	-	21,25
Потери при обжаривании говядины, %		-	-	-	-	40,29
Потери при приготовлении гарнира, %		-	-	-	-	23,88
Масса пудинга, г		-	-	-	-	63
Масса жареной говядины, г		-	-	-	-	90
Масса жареных овощей, г		-	-	-	-	51

Взбить яйца, муку, разрыхлитель и кипяченое молоко. Добавьте специи и оставьте на 1 час. Разогрейте духовку до 190 градусов. Смажьте маслом

формочки и выложите смесь. Печем 10-15 минут, пока не поднимутся и не станут золотистыми.

Взбейте сливки с очень мелко натертым хреном. Выложите крем в кондитерский мешок.

Разогреть масло с чесноком, тмином и розмарином и обжарить говядину.

Морковь и репу отвариваем и нарезаем на крупные ромбы и обжариваем.

На блюдо выложите маленькие пудинги, на них немного крема из хрена и сверху мяса вокруг выкладываем овощи.

Разработчик Ванькевич В.В.



**Приложение 11**

**Образец оформления технико-технологической карты на фирменное блюдо**

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_  
Шницель рыбный особый

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Шницель рыбный особый», вырабатываемый в г.Севастополе и реализуемый в предприятиях общественного питания г.Севастополя.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления шницеля рыбного особого, 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.). Осетр ГОСТ 7445-2021, молоко ГОСТ 31450-2013, яйца ГОСТ 31654-2012, масло сливочное ГОСТ 32261-2013, хлеб злаковый ГОСТ Р 58233-2018, зелень укропа ГОСТ 32856-2014, тыква ГОСТ 795-2013, масло растительное ГОСТ 18848-2019

**3. РЕЦЕПТУРА.**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 л	
	Брутто	Нетто
Осетр	384	200
Молоко	20	20
Яйца	1/5 шт	7
Масло сливочное	5	5
Хлеб злаковый	15	15
Зелень укропа	3	3
Тыква	72	50
<b>Масса полуфабриката</b>	-	302
Масло растительное	8	8
<b>Масса жареного шницеля</b>	-	240
Гарнир № 692	-	150
Масло сливочное	10	10
<b>ВЫХОД</b>	-	400

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке хлебом (решетки с отверстиями диаметром 9 и 5 мм), кладут яйца, натертую тыкву, соль (0,5 -0,8 г) и

тщательно перемешивают; из рыбной котлетной массы формируют изделия плоско-овальной формы.

Шницель обжаривают с обеих сторон в течение 8-10 минут, не допуская образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 минут.

При отпуске шницель поливают сливочным маслом и гарнируют.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ.

Шницель реализуется сразу после приготовления. Допустимый срок хранения шницеля до реализации - не более 20 мин. при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности шницеля согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овально-приплюснутая форма.

Цвет – золотистая корочка на разрезе розовый оттенок.

Вкус и запах – в меру соленый, вкус рыбы и тыквы.

6.2 Микробиологические показатели шницеля должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г).

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,4	7	3,4	122,5

Ответственный разработчик: Ямпольская А.В

Образец оформления Списка используемых источников

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400с.
10. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 432с.
11. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192с.

12. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – М.: Академия, 2017. – 256с.
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 320с.
14. Сайт книг технология питания [Электронный ресурс] - Режим доступа - <http://www.twirpx.com>
15. Туристическая библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа - <http://tourlib.net/books>
16. Программный центр [Электронный ресурс] - Режим доступа - <http://pbprog.ru/databases/index.php>
17. Журнал Гастрономъ - [Электронный ресурс] - Режим доступа - <https://www.gastronom.ru/recipe>
18. Профессиональная кулинария. Повар [Электронный ресурс] - Режим доступа - <https://vk.com/profkitchen>
19. Вкусные рецепты от Gastronom.ru [Электронный ресурс] - Режим доступа - [https://vk.com/gastronom\\_ru](https://vk.com/gastronom_ru)

**РЕЦЕНЗИЯ – ОТЗЫВ**

**о качестве курсовой работы (проект) и готовности его к защите**

Курсовая работа (проект) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Характеристика и качество работы (проекта)

Курсовая работа \_\_\_\_\_ посвящена  
изучению темы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Позитивные стороны

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Недостатки работы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выводы

курсовая работа \_\_\_\_\_ заслуживает оценки  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Медведь Т.И.

Курсовая работа по теме \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_ ГБОУПО «Севастопольский  
торгово-экономический техникум»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Заслушано комиссией «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г  
Оценка «\_\_\_\_\_» (\_\_\_\_\_)

\_\_\_\_\_  
(подпись, инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(подпись, инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(подпись, инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(подпись, инициалы, фамилия)