Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Шапурина

«\_\_\_\_» февраля 2017 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению и оформлению курсовой работы

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей

кулинарной продукции»

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления

и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

для студентов очной и заочной форм обучения, гр. 3М / 3АТЗ

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ярославль, 2017

СОГЛАСОВАНО

Цикловой комиссией технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Г. Зотова

**Составитель**: Игрушкина Л.В., преподаватель специальных дисциплин, первой категории

Техническая экспертиза:

Методист высшей категории Ю.Е. Жестокова

Согласовано

Зам.директора по ИМР И.А.Балабанова

Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| Пояснительная записка ………………………………………………… | 3 |
| 1. Цели и задачи курсовой работы …………………………………….. | 3 |
| 2. Выбор темы курсовой работы ………………………………………. | 5 |
| 3. Руководство по выполнению курсовой работы …………………… | 5 |
| 4. Основные этапы выполнения курсовой работы …………………… | 6 |
| 5. Структура и содержание курсовой работы ………………………… | 6 |
| 6. Рекомендации по выполнению разделов курсовой работы ………. | 7 |
| 7. Требования к оформлению ………………………………………….. | 13 |
| 8. Рецензирование курсовой работы …………………………………. | 17 |
| 9. Порядок защиты курсовой работы …………………………………. | 18 |
| 10. Критерии оценки курсовой работы ……………………………….. | 19 |
| 11. Список рекомендуемых учебных изданий ……………………….. | 20 |
| Приложение А Тематика курсовых работы ………………………….. | 22 |
| Приложение Б Задание на курсовую работу (образец) ……………… | 25 |
| Приложение В Рецензия на курсовую работу (образец) ……………. | 26 |
| Приложение Г Технологическая карта ………………………………. | 27 |
| Приложение Д Технико-технологическая карта …………………….. | 28 |
| Приложение Е Выступление (макет) …………………………………. | 34 |
| Приложение Ж Титульный лист ……………………………………… | 35 |

**Пояснительная записка**

Курсовая работа по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» предусмотрена ФГОС СПО базового уровня в части Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК 03.01 «Технология приготовления сложной кулинарной продукции» и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом ГОУ СПО ЯО Ярославский торгово-экономический колледж и является одним из видов текущей аттестации. Курсовая работа выполняется до сдачи экзамена квалификационного профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и является обязательным этапом, предшествующим написанию и защите выпускной квалификационной работы.

Выполнение обучающимися курсовой работы позволяет применить полученные знания, умения и практический опыт при решении комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности. Курсовая работа является самостоятельной и творческой, содержит элементы научного анализа, носит исследовательский и поисковой характер. Способствует закреплению, углублению, обобщению знаний полученных во время обучения.

**1. Цели и задачи курсовой работы**

Целями выполнения курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» являются:

- углубление, расширение, систематизация теоретических знаний и практических умений по МДК;

- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;

- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, используя справочную и нормативную документацию и других материалов;

- умение делать выводы и предложения;

- определение степени подготовленности обучающихся для самостоятельной работы в современных условиях.

Выполнение курсовой работы направлено на решение следующих комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности:

- разрабатывать стратегию на тактику развития предприятий питания на основе современных научных технологий;

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать различные способы приготовления, оформления и сервировки сложной горячей кулинарной продукции;

- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

При выполнении курсовой работы у обучающихся формируются и совершенствуются профессиональные умения:

- разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента;

- подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов;

- самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

Выполнение курсовой работы направленно на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, работать с нормативными документами, тем самым, формирую у себя, общие компетенции:

ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них о ОК 4.

ОК 5. Умеет осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 6. Использует информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.

ОК 9. Ориентируется в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Таким образом, курсовая работа позволяет осуществить контроль за самостоятельной работой студента и оценивать подготовленность будущего специалиста.

**2. Выбор темы курсовой работы**

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении А и может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Тематика курсовых работ определяется преподавателем ПМ 03 (далее научный руководитель), рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по УМР.

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

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

**3. Руководство по выполнению курсовой работы**

Научный руководитель знакомит студента с методикой написания курсовой работы, правилами ее оформления, демонстрируя наглядные материалы с видами библиографического описания, образцами цитирования, способами включения ссылок на источники.

Основными функциями научного руководителя курсовой работы являются:

* закрепление тем за студентами и составление графика курсовых работ;
* определение и выдача задания для выполнения курсовой работы (приложение Б);
* консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы (назначение и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления);
* оказание помощи в подборе необходимой литературы;
* контроль хода выполнения курсовой работы и оформление листа контроля по каждому студенту;
* проверка курсовой работы и подготовка рецензии на курсовую работу (приложение В);
* организация защиты курсовой работы;
* по завершении студентом курсовой работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть;
* выполнение отчета по качественным показателям.

**4. Основные этапы выполнения курсовой работы**

Процесс написания курсовой работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов:

* выбор темы, согласование ее с руководителем, получение задания;
* составление личного рабочего плана выполнения курсовой работы;
* формирование структуры работы;
* сбор, анализ и обобщение материала по выбранной теме;
* формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендации;
* оформление курсовой работы в соответствии с требованиями и представление ее руководителю за неделю до срока защиты;
* доработка чистового варианта с учетом замечаний руководителя;
* получение допуска к защите;
* защита курсовой работы.

**5. Структура и содержание курсовой работы**

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. Она может быть связана в программой производственной практики, а также с работой конкретного предприятия.

Кроме того, исходной базой для выполнения курсовой работы могут быть данные, полученные на практических и лабораторных занятиях при проведении экспериментальных испытаний по разработке и освоению новых видов продукции. По объему курсовая работа должна быть не менее 20-25 страниц печатного текста.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру, которая независимо от темы, остается неизменной, и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (приложение Ж);
2. Рецензия на курсовую работу;
3. Задание на курсовую работу;
4. Содержание;
5. Введение;
6. Основная часть;
7. Заключение;
8. Список использованных источников;
9. Приложения.

**6. Рекомендации по выполнению разделов курсовой работы**

**Содержание**

В содержании курсовой работы указываются: введение, наименования разделов и подразделов, заключение, список использованных источников, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются все элементы курсовой работы. Печатается на одной странице (через 1,5 интервала).

*Примерное содержание:*

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| Введение . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . |  |
| 1. Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных горячих блюд (по теме работы) …………………………………………... |  |
| 1.1. Характеристика предлагаемой кухни ……………………………….. |  |
| или: 1.1. Историческая справка …………………………………………... |  |
| 1.2. Разработка ассортимента сложных горячих блюд (по теме курсовой работы) ………………………………………………………… |  |
| 1.3. Товароведная характеристика используемого сырья и полуфабрикатов …………………………………………………………… |  |
| 1.4. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции (по теме курсовой работы) …………… |  |
| 1.5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд (по теме курсовой работы) ………………………………………………... |  |
| 2. Разработка технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (по теме курсовой работы) …………………… |  |
| 2.1. Оформление технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию (по теме курсовой работы) ………………….. |  |
| 2.2. Разработка технико-технологической карты на сложную горячую кулинарную продукцию (по теме курсовой работы) …………………… |  |
| Заключение ……………………………………………………………….. |  |
| Список использованных источников ……………………………………. |  |
| Приложение А ……………………………………………………………. |  |
| Приложение Б …………………………………………………………….. |  |
| Приложение В …………………………………………………………… |  |
| Приложение Г ……………………………………………………………. |  |
| Приложение Д ……………………………………………………………. |  |

**Введение**

Курсовая работа всегда начинается с введения, в котором осуществляется постановка конкретной проблемы – проблемы исследования, откуда следует обоснование актуальности темы, объекта и предмета исследования, задач, методов исследования, возможно краткого обзора литературы по теме. **Объект исследования** – это пространство, область, в рамках которой и находится (содержится) то, что будет изучаться. **Предмет исследования** – это конкретная часть объекта или процесса или аспект проблемы, который собственно и исследуется. Затем формулируются вопросы, рассматриваемые в курсовой работе. Далее раскрывается структура работы и дается сжатое изложение ее основных положений.

В разделе «Введение» необходимо дать характеристику современного развития общественного питания, определить перспективные направления развития отрасли, отразить актуальность и значение темы, дать краткую историческую справку (в соответствии с темой), сформулировать цели и задачи курсовой работы.

Обязательным атрибутом исследования является краткий обзор привлеченных источников и литературы. Обзор литературы может быть приведен в введении или в основной части исследования, где рассматриваются теоретические аспекты проблемы.

Необходимо отметить важное правило – введение, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части. До того, как будет создана основная часть работы, реально невозможно написать хорошее введение, т.к. автор еще не вполне овладел материалами по теме.

Не рекомендуется делать введение объёмом более 2-2,5 страниц.

**Основная часть**

Основная часть курсовой работы состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы.

В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы.

В первом разделе **Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных горячих блюд (по теме работы)** необходимо представить характеристику кухни и ее отличительные особенности, разработать ассортимент блюд и описать технологический процесс приготовления сложных блюд (не менее 4) из предложенного ассортимента, которые наиболее ярко отражают тему курсовой работы.

Перечень рассматриваемых вопросов:

***1.1. Характеристика предлагаемой кухни.***

В данном подразделе необходимо дать подробную характеристику кухни согласно теме курсовой работы: исторические предпосылки развития и становления кухни; факторы, оказавшие влияние на формирование кухни, традиции и обычаи данного народа, отличительные особенности приготовления блюд, распространенные способы тепловой обработки, популярные виды сырья и особенности их обработки; используемые специи, приправы и пряности.

Или:

1.1. Историческая справка.

Дать описание истории возникновения и развития блюда. Привести классические примеры.

***1.2. Разработка ассортимента сложных горячих блюд (по теме курсовой работы)***

В данном подразделе следует разработать ассортимент кулинарной продукции согласно теме курсовой работы (не менее 20 блюд).

При разработке ассортимента автор может использовать опыт, полученный при прохождении производственной практики изучить современные тенденции в приготовлении блюд, пользоваться профессиональными периодическими изданиями, Интернет-ресурсами и специализированной литературой. Рекомендуется систематизировать разработанный перечень по основным признакам классификации кулинарной продукции (например, по способу тепловой кулинарной обработки по виду используемого сырья, по консистенции и т.д.

***1.3. Товароведная характеристика используемого сырья и полуфабрикатов***

В данном подразделе необходимо привести товароведную характеристику сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы, объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, то есть формирование качества готовой продукции. Анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека. Привести характеристику технологических процессов первичной обработки сырья и технологию приготовления полуфабрикатов по теме.

***1.4. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции по теме курсовой работы***

В данном разделе необходимо привести характеристику производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции, описать требования к организации рабочего места, подобрать необходимое технологическое оборудование, инвентарь, инструмент для приготовления сложных блюд. Описать охрану труда при приготовлении сложных блюд. Материал представить в виде таблицы 1.

Таблица 1. Виды технологического оборудования, используемого для приготовления сложных блюд (по теме курсовой работы)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  оборудования | Модель | Назначение оборудования | Технические характеристики |
|  | 1. Тепловое оборудование: |  |  |  |
| 1 | (перечень) |  |  |  |
|  | 2. Механическое оборудование |  |  |  |
| 1. | (перечень) |  |  |  |
|  | 3. Холодильное оборудование |  |  |  |
| 1. | (перечень) |  |  |  |
|  | 4. Инструменты, инвентарь |  |  |  |
| 1. | (перечень) |  |  |  |

***1.5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд***

***(по теме курсовой работы)***

В данном подразделе необходимо описать технологический процесс приготовления не менее 5 (пяти) блюд из предлагаемого ассортимента, которые соответствуют рецептурам и ярко отражают тему курсовой работы. Также раскрыть варианты оформления и подачи сложных блюд, требования к качеству и хранению.

**2. Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукции (по теме работы)**

2.1. Необходимо разработать технологическую карту (ТК) на блюдо, соответствующее разрабатываемой теме, строго руководствуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Для фирменного кулинарного изделия составляется технико-технологическая карта. При оформлении технологических и технико-технологических карт необходимо учитывать требования ГОСТ 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Расчет сырья произвести на май месяц.

Порядок составления технологической карты:

Технологическая карта – ведомственный технический документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса и обеспечения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции.

**В технологической карте приведены:**

- рецептура блюда (изделия) на одну порцию (в шт.);

- расход продуктов на количество порций (изделий), наиболее часто выпускаемое предприятием (100, 150 и т.д.);

- описание механической обработки сырья, технологического процесса приготовления и способ оформления блюд а (изделия);

- показатели качества готовой продукции;

- сроки и условия хранения блюда (изделия).

Рецептуру блюда (изделия) приводят согласно действующему Сборнику рецептур, прейскуранту или другой ведомственной технической документации с указанием норм закладки сырья массой брутто и нетто. Расход продуктов на партию (100, 150 порций) указывают по массе нетто.

Технологию приготовления блюда (изделия) описывают подробно, указывая особенности обработки данного вида сырья, температуру и продолжительность тепловой обработки, а также способ оформления отпуска блюда (изделия).

Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного блюда (изделия).

Образец технологической карты представлен в приложении Г.

**В подразделе 2.2. разрабатывается технико-технологическая карта (ТТК)**

Технико-технологическая карта (ТТК) является технологическим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда. Технико-технологическая карта разрабатывается согласно стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р 53105-2008) «Технологические документы на продукцию общественного питания».

Технико-технологическая карта – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую на предприятии общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;

- требования к сырью;

- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);

- технологический процесс;

- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;

- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;

- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименование предприятия (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук) или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же желают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия должны соответствовать требованиям Сан.ПиН 2.3.2.1078-01.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевая ценность блюда (изделия) определяется расчетным или лабораторным методами.

Рекомендуемая форма технико-технологической карты представлена в приложении Д.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

**В заключении** курсовой работы содержатся теоретические и практические выводы, сформулированные обучающимся. Они должны содержать краткое обобщение и оценку результатов работы, рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы. Выводы должны быть краткими и четкими. Необходимо иметь в виду, что введение и заключение никогда не делятся на части. Рекомендуемый объем заключения – 2-3 страницы от общего объема курсовой работы.

В списке использованных источников должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, Интернет-источники и пр.) При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников (ГОСТ Р 7.0.5-2008).

Целесообразно заранее определить список необходимой литературе по каждому подразделу. Рекомендуется включать не менее 10-15 источников, выпущенных за последние 3-5 лет.

Приложения являются обязательным компонентом курсовой работы. В приложении необходимо представить технологические схемы приготовления четырех блюд в соответствии с разработанными технологическими и технико-технологическими картами. Также к дополнительным приложениям можно отнести таблицы, формулы, расчеты, словарь терминов, фотографии блюд, оборудование и т.д.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху по середине страницы слова «Приложение», иметь содержательный заголовок с прописной буквы.

Приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы и располагают в порядке появления на них ссылок в тексте курсовой работы.

**7. Требования к оформлению курсовой работы**

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями с применением компьютера и принтера. Объем курсовой работы должен составлять 20-25 листов машинописного текста. Текст работы печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14 – в основном тексте, 12 ПТ - в сносках, таблицах. Текст курсовой работы следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

левое – не менее 30 мм;

правое – не менее 10 мм;

верхнее – не менее 20 мм;

нижней – не менее 20 мм.

Межстрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный – в подстрочных ссылках. Цвет шрифта – черный, красная строка 1,5 см.

При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. Не должно быть помарок, перечеркивания. Можно использовать общепринятые сокращения русских слов и словосочетаний (в соответствии с ГОСТ 7.12). Текст курсовой работы должен подразделяться на разделы, подразделы и пункты.

*Заголовки структурных элементов курсовой работы*

Заголовки разделов курсовой работы (содержание, введение, разделы основной части, заключение, список использованных источников) следует располагать в середине строки без точки в конце и не подчеркивать. Заголовки разделов печатать прописными (заглавными) буквами 16-м полужирным шрифтом.

Заголовки подразделов и пунктов необходимо начинать с абзацного отступа (размер – 5 знаков), не подчеркивая, без точки в конце, 14-м полужирным шрифтом. Расстояние между заголовком и текстом, между заголовками раздела и подраздела должно быть равно 2-м интервалам.

Заголовок, состоящий из двух и более строк печатается через один межстрочный интервал. Переносы слов во всех заголовках не допускаются.

Введение, Заключение, Список использованных источников, Приложения печатаются без номера.

Каждый раздел работы начинается с новой страницы.

*Нумерация страниц курсовой работы*

Нумерацию страниц производят арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц курсовой работы. Номер на титульном листе не проставляют. Нумерация начинается со страницы 3 «Введение». Иллюстрации и таблицы, выполненные на отдельных листах, также включают в общую нумерацию страниц.

*Нумерация разделов, подразделов и пунктов работы*

Разделы работы нумеруются арабскими цифрами с точкой. Например: 1., 2., 3. и т.д. В курсовой работе нумеруются разделы только основной части: обзор литературы и исследовательская часть. Разделы: введение, заключение, список использованных источников не нумеруются. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой. Например: 1.1., 1.2., 1.3. и т.д. Номер пункта включает номер раздела, подраздела и пункта, разделенные точкой. Например: 1.1.1., 1.1.2., 1.1.3. и т.д. Если подраздел имеет только один пункт, то нумеровать пункт не следует.

*Оформление иллюстраций*

Иллюстрации (графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в курсовой работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. Иллюстрации рекомендуется выполнять в компьютерном исполнении. Иллюстрации должны иметь название, которое помещают над иллюстрацией. При необходимости под иллюстрацией размещают поясняющие данные, а после них пишется слово «Рисунок» с нумерацией арабскими цифрами в пределах всей работы. Например: «Рисунок 1», «Рисунок 2», «Рисунок 3» и т.д. Если имеется только одна иллюстрация, ее нумеровать не следует и слово «Рисунок» под ней не пишется. Слово «Рисунок» м его наименование располагают посредине строки. Например: «Рисунок 1. Детали прибора».

*Оформление таблиц*

Цифровой материал целесообразно оформлять в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в работе. При повторной ссылке на таблицу пишут сокращенно слово «смотри» Например: «см. табл. 1». Каждая таблица должна иметь заголовок. Над заголовком справа пишется слово «Таблица» и указывается ее порядковый номер в пределах всей работе. Например: «Таблица 1», «Таблица «», «Таблица 3» и т.д. Если в работе одна таблица, ее не нумеруют и слово «таблица» не пишется. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописной буквы, подзаголовки – со строчной, если они составляют одно предложение.

Если повторяющийся в графе таблицы текст состоит из одного слова, его допускается заменять кавычками, если из двух и более слов, то при первом его повторении заменяется словом «то же» и далее кавычки. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. При отсутствии данных в какой-либо строке ставится прочерк.

Если таблица не помещается на листе, ее переносят на следующий лист, при этом графы таблицы нумеруются арабскими цифрами на обоих листах. На втором листе таблицы справа пишется: «Продолжение табл. 1».

*Рекомендуется:*

- если таблица не помещается на листе после ссылки на нее в тексте, то ее следует разместить на следующей странице;

- отдельные данные в работе (объем производства продукции по годам, структуру ассортимента и т.д.) представлять в таблице, а для наглядности – и на рисунке в виде диаграммы.

*Не допускается*:

- заголовок таблицы и обозначенные графы («шапка») изображать на одном листе, а содержание таблицы переносить на следующий лист;

- нумеровать таблицы в пределах конкретного раздела.

*Формулы и уравнения*

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже Каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (☺. Формулы нумеруют в порядковой нумерации в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Если в работе только одна формула или уравнение, их не нумеруют.

*Ссылки*

Приводимые в работе сведения из литературных источников (цифровые данные, цитаты, общие выводы и положения, мнения авторов) должны иметь точные ссылки на источники информации. Ссылки на источники следует указывать порядковым номером по списку использованных источников, выделенным двумя косыми чертами. Ссылки на разделы, подразделы, пункты, иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером. Например: «…в разд. 1», «…по п. 1.2.3», «…в уравнении 2», «… на рис. 3», «… в приложении 4». Если в работе одна иллюстрация, одна таблица, одна формула, одно уравнение, одно приложение, то при ссылке необходимо писать «на рисунке», «в таблице», «по формуле», «в уравнении», «в приложении».

*Список использованных источников*

По каждому использованному источнику должна быть полная информация.

Сведения о книге: фамилия и инициалы авторов, название книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц в книге. Например: *Панкратов Ф.Г., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли – М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 1994. – 219 с.*

Сведения о статье: фамилия и инициалы авторов, заглавие статьи, наименование журнала (газеты или другое издание), наименование серии (если есть), год выпуска, номер издания, страницы, на которых помещена статья. Например: *Шеремет А., Сайфулин Р., Негашев Е. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия // Финансовая газета. – 1992. - № 7. – с. 25-29.* Если статья или книга имеет много авторов (более трех), следует указывать фамилии и инциалы только первых трех и слова «и др.».

Наименование места издания необходимо приводить полностью и в именительном падеже. Допускается сокращение названий только двух городов: Москва (М), Ленинград (Л) или Санкт-Петербург (СПб).

Сведения о стандарте должны включать: обозначение и полное наименование. Например: ГОСТ 5670-91. Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.

Возможно использование следующих способов построения списка использованных источников: по алфавиту фамилий авторов или заглавий, в порядке упоминания ссылок в тексте, по видам изданий, по характеру содержания, списки смешанного построения..

Наиболее часто используется при написании курсовых работ алфавитный способ группировки литературных источников. Он характерен тем, что фамилии авторов и заглавий (если автор не указан) размещены по алфавиту. Иностранные источники обычно размещают по алфавиту после перечня всех источников на русском языке.

*Приложения*

Приложения оформляются как продолжение работы на последующих страницах или в виде отдельной книги. Располагать приложения следует в порядке появления на них ссылок в тексте. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А. Приложение должно иметь содержательный заголовок. При оформлении приложений отдельной книгой на титульном листе под номером книги следует писать прописными буквами слово «Приложения».

**8. Рецензирование курсовой работы**

**(отзыв научного руководителя)**

Выполненные курсовые работы рецензируются преподавателем МДК 03.01. Рецензия оформляется на бланке (приложение В). Рецензия руководителя на курсовую работу содержит отражение следующих вопросов:

- соответствие курсовой работы выбранной теме и графику сдачи;

- соответствие курсовой работы по содержанию и объему;

- наиболее удачно раскрытые аспекты темы;

- полнота раскрытия разделов и подразделов;

- оценка степени самостоятельности автора в работе над исследованием;

- оценка сформированности навыков работы с научной литературой;

- соответствие работы требованиям к оформлению;

- обоснованность выводов и ценность практических рекомендаций;

- основные недостатки работы;

- заключение о допуске к защите и оценка.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием фамилии, имени, отчества и даты проверки. Содержание рецензии доводится до сведения студента.

**9. Порядок защиты курсовой работы**

Курсовая работа представляется и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения курсовых работ по МДК.

Курсовая работа должна быть сдана преподавателю-руководителю не позднее, чем за пять дней до назначенного срока защиты.

Положительно оцененная руководителем курсовая работа подлежит защите. Защита курсовых работ производится в часы, предусмотренные по данной дисциплине учебным планом.

При защите курсовой работы оценивается:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;

- полнота раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;

- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации;

- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;

- четкость выполнения курсовой работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление как самой работы, так и научно-справочного аппарата.

Продолжительность защиты одной курсовой работы – 15 минут.

Процедура защиты (см. приложение) состоит из краткого сообщения студента об основном содержании работы, его ответов на вопросы, обсуждения качества работы и ее окончательной оценки. Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным, содержать основные направления работы над темой курсовой работы, выводы и результаты проведенного исследования. Учитывая выступление студента и ответы на вопросы в ходе защиты, преподаватель выставляет оценку по пятибалльной системе, которая записывается в зачетную книжку.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В случае неудовлетворительной оценки курсовая работа возвращается студенту на доработку с условием последующей защиты в течение установленного учебной частью срока.

Обучающиеся, не сдавшие и не защитившие курсовую работу, к экзамену квалификационному по ПМ. 03 не допускаются.

Образец для подготовки выступления обучающегося на защите курсовой работы представлен в приложении Е.

**10. Критерии оценки курсовой работы**

**Критерии оценки курсовых работ**

Курсовые работы оцениваются по пятибалльной шкале. С этой целью разработаны критерии оценок, приведенные в таблице:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценки курсовых работ | Показатели, составляющие критерии | | Кол-во баллов |
| 1 | Содержательность рассматриваемой работы | Соответствие темы содержанию  Полнота раскрытия темы  Наличие проблематики и ее разрешенность  Использование терминологии  Применение методов исследования | 1  1  1  1  1  1 | 5 |
| 2 | Владение материалов, изложенным в работе | Тематическое знание дисциплины  Знание специальной терминологии  Конструктивные ответы на вопросы  Содержательность ответов  Лаконичность ответов | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 3 | Умение выделить и обосновать основные достоинства работы | Умение выделить новизну темы  Умение выделить актуальность  Умение обосновать практическую значимость  Наличие выводов в работе  Наличие авторской позии в работе | 1  1  1  1  1  1 | 5 |
| 4 | Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты | Умение структурировать работу  Умение изложить основные этапы ее проведения  Умение раскрыть проблематику работы  Умение обосновать результаты  Владение риторикой | 1  1  1  1  1  1  1 | 5 |
| 5 | Соблюдение регламента | Умение правильно распределять время на  введение  основную часть  заключение  Умение раскрыть значимость своих предложений  Умение лаконично отвечать на вопросы | 1  1  1  1  1  1 | 5 |
| 6 | Научность работы | Научность языка изложения  Правильность структуры (соподчиненность)  Логика изложения – от общего к частному  Постановка проблемы, цели, задачи  Наличие аналитического материала | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 7 | Использование средств визуализации при презентации | Использование вербальных средств  Использование невербальных средств  Использование проектора  Использование наглядных пособий  Умение презентовать себя | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 8 | Степень самостоятельности, дисциплинированности и правильность оформления | Выполнение этапов курсовой работы в соответствии с планом-графиком  Высокая степень самостоятельности  Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок  Наличие логических связей между главами и параграфами работы  Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями | 1  1  1  1  1 | 5 |

В соответствии с данными критерями подсчитывается средний балл, соответствующий оценке защиты студента. Итоговая оценка складывается из оценок рецензии и защиты студента.

**11. Список рекомендуемых учебных изданий**

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 30602-97 Услуги общественного питания. Термина ы и определения.

2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов.

Основные источники:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2015.

2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, ,2010.

3. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 9-е изд., испр. и доп. – Ростов-н/Д: Феникс, 2009.

7. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонов. – 3-е изд., испр. и доп. – СПб: ПРОФИКС, 2007

***Интернет-ресурсы:***

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. <http://knigakulinara.ru/books/>

7. <http://www.kulinariya,su/>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.

2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из овощей, грибов и сыра.

3. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из мяса и птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из рыбы и морепродуктов.

5. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.

6. Организация процесса приготовления и приготовление супов грузинской кухни.

7. Организация процесса приготовления и приготовление супов французской кухни.

8. Организация процесса приготовления и приготовление супов европейской кухни.

9. Организация процесса приготовления и приготовление солянок.

10. Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов на рыбном бульоне.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов.

12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сыра.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.

14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей.

15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из припущенных и паровых овощей.

16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из фаршированных овощей.

17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей.

18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей.

19. Организация процесса приготовл Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из ения и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.

20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы.

21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченной рыбы.

22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов.

23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мраморного мяса.

24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса.

25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса на открытом огне.

26. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного в сковороде «ВОК».

27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса запеченного крупным куском.

28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса запеченного в тесте.

29. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса запеченного в фольге.

30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса тушеного и томленого в горшочке.

31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленного мяса.

32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.

33. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.

34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы жареной целиком.

35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы запеченной целиком.

36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из филе птицы.

37. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы птицы.

38. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи.

39. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из экзотических овощей и фруктов.

40. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп.

41. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в кухнях народов мира.

42. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сибаса и дорады.

43. Организация процесса приготовления и приготовление рулетов из рыбы.

44. Организация процесса приготовления и приготовление фаршированной рыбы.

45. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из семги и судака.

46. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из мяса.

47. Организация процесса приготовления и приготовление пасты.

48. Организация процесса приготовления и приготовление ризотто.

49. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе красного основного соуса.

50. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе белого основного соуса.

51. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе сметанного основного соуса.

52. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на растительной основе.

53. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов французской кухни.

54. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд итальянской кухни.

55. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд китайской кухни.

56. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд японской кухни.

57. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд русской кухни.

58. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд французской кухни.

59. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд с использованием вина.

60. Организация процесса приготовления и приготовление сложных гарниров из овощей.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работы по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции»

Студенту 3 курса группы 3М / 3АТЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ф. И. О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Тема задания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Перечень вопросов, подлежащих разработке:

Введение

1.

1.1.

1.2.

1.3.

1.4.

2.

2.1.

2.2.

Заключение

Список использованных источников

Приложения: технологические схемы двух блюд(в соответствии с разработанными ТТК и ТК).

3. Дата выдачи задания: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г.

4. Срок сдачи работы: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Игрушкина

подпись

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу по теме

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

выполненную студентом группы \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ отделения

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

Ф.И.О.

Соответствие курсовой работы выбранной теме и характер раскрытия

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

Полнота раскрытия теоретической части

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

Характер выполнения аналитической, практической части

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

Творческий характер работы

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

Соблюдение требований к оформлению

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

Замечания и рекомендации руководителя

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

Оценка и допуск к защите

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

Дата проверки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель-рецензент Л.В. Игрушкина

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_\_ года

Рецептура № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Выход \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Закладка | | |
| брутто | нетто | выход |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Краткая технология

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

Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий:

Вкусовые качества: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление блюд: ‑\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Правила подачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Директор

Зав.производством

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

|  |  |
| --- | --- |
| **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  **Консоме с овощным гарниром** | УТВЕРЖДАЮ  Директор  «\_\_\_\_\_» февраля 2017 г. |

**1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Консоме с овощным гарниром».

**2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

2.1. Для приготовления «Консоме с овощным гарниром» используют следующее сырье:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Нормативный документ |
| 1 | Масло растительное | ГОСТ Р 52465-2005 |
| 2 | Курица | ГОСТ Р 52702-2006 |
| 3 | Вода питьевая | ГОСТ Р 51232-98 |
| 4 | Соль поваренная | ГОСТ Р 51574-2000 |
| 5 | Шампиньоны свежие | ГОСТ Р 53082-2008 |
| 6 | Стебель сельдерея | ГОСТ Р 55644-2013 |
| 7 | Лук репчатый | ГОСТР 51873-2001 |
| 8 | Тыква | ГОСТ 7975-68 |
| 9 | Перец болгарский | ГОСТ 13908-68 |
| 10 | Сахарный песок | ГОСТ Р 53396-2009 |
| 11 | Изделия хлебобулочные | ГОСТ Р 52462-2005 |
| 12 | Перец чили, паприка, цукини | По действующей нормативно-технической документации |

2.2. Требования к качеству сырья:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Консоме с овощным гарниром» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларация о соответствии, удостоверение качества и безопасности и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование продуктов*** | Брутто (г) | Нетто (г) |
| Курица | 500 | - |
| Сахар | 20 | 20 |
| Тыква | 14 | 10 |
| Шампиньоны | 11 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Цукини | 11 | 10 |
| Сельдерей (стебель) | 11 | 10 |
| Для гарнира: |  |  |
| - шампиньоны | 64 | 50/20 |
| - тыква | 18 | 13/10 |
| - перец болгарский | 12 | 8/6 |
| - перец чили | 1 | 1 |
| - хлеб белый (гренки) | - | 4 |
| - цукини | 16 | 15/8 |
| Масса обжаренных овощей | - | 60 |
| Масса бульона | - | 170 |
| ВЫХОД: |  | 230 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Тушку птицы разобрать и обсыпать солью и сахаром, запечь при 2200 С 15-20 мин., переложить в скороварку, добавить овощи (тыква, лук репчатый, цукини, шампиньоны, стебель сельдерея); налить воды, закрыть крышку и варить 2 часа. Затем процедить и заморозить. После оттаивания на марле, из хлеба приготовить гренки в виде кубиков. На растительном масле обжарить семена перца чили, затем их удалить и обжаривать на этом масле шампиньон, тыкву, болгарский перец, сельдерей стебель. Бульон прогреть выложить овощи и гренки на край посуды налить бульон. Край тарелки присыпать паприкой.

**5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ**

Консоли отпускают в круглой белой тарелке диаметром не менее 24 см при температуре не ниже 750С.

Правила хранения и реализации – в соответствии с СанПиН 2.3.2.1323-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Внешний вид:*** | Бульон прозрачный, без хлопьев, слабо заметные блестки жира; овощи – сохранившие форму |
| ***Ц в е т:*** | бульона – коричневатый; овощного гарнира – свойственный овощам обжаренным |
| ***Консистенция:*** | бульона – жидкая; гарнира – мягкая, плотная |
| ***Вкус, запах:*** | свойственный продуктам, входящим в состав блюда |

6.2. Физико-химические показатели, влияющие на безопасность кулинарного изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТ Р 50793-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.3. Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2. 1078-01 п. 1.9.15.5 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**«Консоме с овощным гарниром» (на 1 порцию)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Белки (г)*** | ***Жиры (г)*** | ***Углеводы (г)*** | ***Энергетическая ценность (Ккал.)*** |
| 1, 2 | 2, 4 | 5, 6 | 44 |

Ответственный разработчик:

|  |  |
| --- | --- |
| **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**  ***ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ*** | УТВЕРЖДАЮ  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» апреля 2017 г. |

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из квашеной капусты», вырабатываемые и реализуемые в системе общественного питания.

**2. Перечень сырья**

2.1. Для приготовления щей из квашеной капусты используют следующее сырье:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **НД** |
| 1 | Квашеная капуста с хреном | ГОСТ Р 53972 |
| 2 | Картофель свежий | ГОСТ 7176-85 |
| 3 | Лук репчатый | ГОСТ Р 51783-2001 |
| 4 | Морковь столовая | ГОСТ 1721-85, ГОСТ Р 51782-2001 |
| 5 | Масло подсолнечное | ГОСТ Р 52465-2005 |
| 6 | Грудинка с/к | ГОСТ Р 55796-2013 |
| 7 | Говядина тушеная в/с | ГОСТ Р 54033-2010 |
| 8 | Чеснок | ГОСТ 7977-87 |
| 9 | Соль пищевая | ГОСТР 51574-2000 |
| 10 | Вода питьевая | ГОСТ 2874-82¸ ГОСТ Р 51232-98 |
| 11 | Мука пшеничная в/с | ГОСТ Р 52189-2003 |
| 12 | Перепелка п/ф, тимьян, розмарин, шпиг, грибы белые сушеные, сельдерей | по действующей нормативно-технической документации |
| 13 | Классический жидкий дым | ИСО 22000-2005 |

Или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества и безопасности РФ.

2.2. Сырье должно соответствовать требованиям нормативной и технической документации, иметь сертификаты, удостоверения качества и безопасности и др.

**3. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Граммы** | |
| **брутто (г)** | **нетто (г)** |
| Капуста квашеная с хреном | 119 | 83,5 |
| Картофель | 60 | 48 |
| Лук репчатый | 46,5 | 39 |
| Ш п и г | 7,5 | 7 |
| Сельдерей корневой | 30,5 | 21 |
| Морковь столовая | 22 | 16,5 |
| Масло подсолнечное | 10 | 10 |
| Грудинка с/к | 4,5 | 4 |
| Грибы белые сушеные | 4 | 4 |
| Чеснок | 2 | 1,5 |
| Тушенка говяжья в/с | - | 94 |
| Вода | 300 | 300 |
| Жидкий дым | 2 | 2 |
| **ВЫХОД** |  | **500** |

**4. Технологический процесс**

Квашеную капусту тушат с добавлением воды, растительного масла, свинокопченостей. Морковь, лук, сельдерей очищают, промывают, нарезают соломкой и пассеруют. В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками и доводят до полуготовности, затем добавляют тушеную капусту с пассерованными овощами, тушенку и варят до готовности.

За 5 минут до окончания варки закладывают сушеные грибы (порошок) и доводят до вкуса. Готовые щи заправляют чесноком.

**5. Оформление, подача, реализация и хранение**

В походных условиях подают в котелке.

В предприятиях питания – в суповых мисках, глубоких тарелках или бульонных чашках. Температура отпуска не ниже 750С. Срок реализации не более 2-х часов.

**6. Показатели качества и безопасности**

* 1. *Органолептические показатели.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Внешний вид*** | овощи хорошо зачищены, сохранили форму нарезки (соломка, брусочки), на поверхности – блестки жира |
| ***Консистенция*** | бульона – светло-коричневый |
| ***Цвет*** | средней густоты, овощи мягки, капуста слегка хрустящая |
| ***Вкус и запах*** | копченостей дыма и пассерованных овощей, без резкой кислотности, в меру соленые |

* 1. *Физико-химические показатели:*

Физико-химические показатели, влияющие на безопасность кулинарного изделия соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТ Р 50793-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

* 1. *Микробиологические показатели* в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01

п. 1.9.15.16

**7. Пищевая ценность десерта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Белки, г*** | ***Жиры, г*** | ***Углеводы, г*** | ***Энергетич.ценность Ккал*** |
| 10,60 | 38,38 | 34,27 | 519,35 |

Ответственный разработчик Ф.И.О

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_**

***Наименование блюда:***

***Область применения*:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(предприятие, которым дано право производство и реализации данного блюда

***Перечень сырья***

***Требования к качеству сырья:*** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Нормативный документ |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |

**РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Брутто (г)*** | ***Нетто (г)*** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**ТРЕБОВАНИЯ К ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Внешний вид:*** |  |
| ***Ц в е т:*** |  |
| ***Консистенция:*** |  |
| ***Вкус, запах:*** |  |

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарного изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50793-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

**на порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Белки (г)*** | ***Жиры (г)*** | ***Углеводы (г)*** | ***Энергетическая ценность (Ккал.)*** |
|  |  |  |  |

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Макет выступления студента на защите курсовой работы

Уважаемый преподаватель и студенты группы!

Вашему вниманию представляется курсовая работа на тему \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Актуальность темы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Цель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Для достижения цели были сформулированы следующие задачи:

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

В курсовой работы были рассмотрены следующие вопросы:

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

В результате анализа теоретического материала получены результаты:

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

В заключении курсовой работы были сформулированы следующие выводы и предложения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Доклад окончен, спасибо за внимание!

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

КУРСОВАЯ РАБОТА

МДК 03.01 «Технология приготовления

сложной горячей кулинарной продукции»

на тему:

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

Работу выполнил студент(ка)

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность 19.02.10

«Технология продукции

общественного питания»

Работу проверил:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Игрушкина

Дата сдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка с учетом защиты:

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

Ярославль, 2017