

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**Методические рекомендации
по выполнению курсового проекта**

**по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

по

специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское

Киров, 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения по курсовому проекту	3
2. Характеристика структурных элементов курсового проекта по дисциплине	5
3. Методические рекомендации по оформлению текста курсового проекта	13
4. Критерии оценки курсового проекта	19
5. Список рекомендуемой литературы	21
Приложения	27

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ

Методические рекомендации по выполнению курсового проекта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составлены в соответствии с требованиями ФГОС в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Целями курсового проекта являются:

- более глубокое овладение знаниями;
- формирование умений осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
- привитие интереса к исследовательской деятельности;
- формирование умений самостоятельной работы;
- овладение умениями последовательного обоснованного изложения своих мыслей;
- выработка умений анализировать сложные явления.

Выполнение курсового проекта направлено на приобретение обучающимися практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код	Наименование
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, принять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
-------	---

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

Изложение материала курсового проекта должно носить проблемный характер.

Кроме того, при написании курсового проекта следует активно использовать региональный компонент, привлекая для сравнения и анализа официальные материалы.

Общими требованиями к курсовому проекту являются:

- целевая направленность;
- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументов;
- краткость и четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотность оформления.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект должен содержать следующие обязательные составные части:

1. Задание (Приложение 3)
2. Титульный лист (Приложение 4)
3. Оглавление (Приложение 5)
4. Введение
5. Основная часть (2 главы)
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения

Таблица 1- Структура и объём курсового проекта

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	1-2

Теоретическая часть (1 глава)	10-12
Практическая часть (2 глава)	12-18
Заключение	1-2
Список использованных источников	не менее 15 источников
Итого	30-35
Приложения	в соответствии с темой

Введение

Во введении обучающийся обязательно должен обосновать **актуальность избранной темы курсового проекта**. Для этого следует показать суть проблемной ситуации, с которой сталкиваются предприятия в условиях формирования рыночной экономики, из чего будет видна важность темы курсового исследования. При этом можно использовать региональный компонент, материалы периодической печати и научных дискуссий. Например, для характеристики актуальности темы можно использовать следующую фразу: «Этими обстоятельствами обусловлен выбор темы курсового проекта».

Затем определяется **цель работы** с ее разделением на комплекс взаимосвязанных **задач**, подлежащих решению в процессе выполнения курсового проекта. При этом можно использовать следующие фразы: «Цель курсового проекта состоит в углублении и закреплении теоретических знаний по теме исследования, формировании общих и профессиональных компетенций, разработке нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции, обеспечивающей эффективное функционирование современных организаций общественного питания». В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические основы...
- дать характеристику....
- описать производственные помещения для приготовления.....
- провести анализ применяемых технологий при приготовлении.....
- изложить сущность новых приёмов обработки сырья и
- разработать технологические карты и
- определить продажную цену блюд и
- выполнить расчёт калорийности блюд и гарниров.

Таким образом, цели курсового проекта обычно перечисляются (изучить ..., описать..., установить..., выяснить... и т.д.).

Далее во введении **формулируются объект и предмет исследования**. Объектом исследования является предприятие питания определённого типа, а предмет исследования определяется в названии темы курсового проекта.

Затем определяется **информационная база курсового исследования**. Следует грамотно перечислять наименования использованных источников.

Далее указываются **использованные студентом методы исследования**. Например: «В процесс выполнения курсового проекта для решения поставленных задач применены различные приемы и методы исследований: монографический, логический, статистический, аналитический, расчетно-конструктивный, метод технико-экономических расчетов и т.д.».

Заключительным элементом введения может быть **краткая характеристика структуры проекта**. Например: «Курсовой проект содержит введение, 2 главы, заключение, список использованных источников в количестве..., приложение в количестве..... Работа выполнена на ... страницах печатного текста».

Основная часть курсового проекта

Курсовой проект должен содержать 2 главы, каждая из которых делится на параграфы.

Глава 1 проекта носит общетеоретический характер и представляет собой организационно-технологическую характеристику помещений, оборудования, сырья по теме исследования. Описывается технологический процесс приготовления группы блюд и изделий. Следует делать обязательные ссылки на источник информации, указывая в конце цитаты в квадратных скобках номер источника литературы и страницы, на которой содержится цитируемая фраза.

Глава 2 проекта носит практический, проектный, расчетно-конструктивный характер.

Рассматривается процесс разработки технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда, составляются технологические схемы их приготовления, рассчитываются калорийность и продажная цена блюд.

Обязательным для курсового проекта является логическая взаимосвязь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всего проекта.

Заключение

В этой части проекта студент должен показать, как выполнены те цели и задачи, которые поставлены в курсовом проекте во введении.

В заключении логически последовательно излагаются выводы и предложения, к которым пришел студент в результате курсового исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности выполненных разработок. Именно разработка предложений и рекомендаций будет свидетельствовать о практической значимости курсового проекта.

Выводы и предложения пишутся в виде тезисов, по пунктам, и должны отражать основные выводы по теории вопроса, по приведенным расчётам, а также по всем предлагаемым направлениям совершенствования предмета исследования. Таким образом, в заключении формулируются краткие выводы по каждой из двух глав курсового проекта.

Список использованных источников

Библиографический список – это элемент библиографического аппарата, который содержит библиографические описания использованных источников и помещается после заключения. Такой список составляет одну из частей курсового проекта и отражает самостоятельную творческую работу студента.

Этот список необходим для подтверждения правильности теоретических и практических выводов и предложений студента, целесообразности выбора использованных в курсовом проекте методов исследования. В список литературы должны быть включены только те источники информации, которые были непосредственно использованы студентом и на которые имеются ссылки в тексте курсового проекта.

Список использованных источников в курсовом проекте необходимо приводить в **алфавитном порядке**. При этом по каждому источнику отражаются фамилия и инициалы автора, полный заголовок книги или статьи, место издания, наименование издательства, год издания и нумерации страниц.

Рекомендации по оформлению списка использованных источников

В описании книги должны входить:

- фамилия и инициалы автора;
- полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, после двоеточия, в скобках и т.п.);
- после косой черты- данные о переводчике (если это перевод с иностранного языка) или о редакторе (если книга написана коллективом авторов);
- после тире- название города, в котором издана книга;
- после двоеточия - название издательства, которое ее выпустило;
- после запятой - год издания;
- после точки и тире - количество страниц.

Например:

Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

При использовании статьи из газеты или журнала следует:

- указать фамилию и инициалы автора (авторов);
- указать полное наименование статьи;
- после двойной косой черты указать наименование журнала или газеты;
- после точки и тире указать год издания;
- после точки и тире указать номер журнала или календарную дату издания газеты;
- после точки и тире указать номер страницы, на которой помещена используемая статья.

Например:

Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

Список использованных источников должен составляться единообразно, нумерация делается сплошной от первого до последнего названия.

Приложения

В курсовом проекте обязательно должны быть приложения. Они содержат материал, иллюстрирующий теоретические аспекты и служащий исходной базой для расчетов.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть проекта загромождает текст.

3.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТА КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Текст проекта излагается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт Times New Roman (размер основного текста – 14 пт, размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста – по ширине, без отступов.

Автоматическая расстановка переносов.

Каждая структурная часть КП оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте КП («ОГЛАВЛЕНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ГЛАВА», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) жирными буквами по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом составляет 2 интервала, а между заголовками раздела и подраздела - 1 интервал.

Перенос слов в заголовках глав и подпунктов не допускается.

Точку в конце заголовка не ставят.

В проекте обязательно указывается название глав и вопросов, которое должно точно соответствовать плану и содержанию проекта. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего проекта и обозначаться арабскими цифрами с точкой.

Введение и заключение не нумеруются.

Номер вопроса состоит из номера главы и порядкового номера вопроса, например: «1.1», «1.2», «2.1» и т.п.

Каждая глава начинается с новой страницы, а начало каждого вопроса пишется на той же странице, что и предыдущий вопрос, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц проекта должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист, задание (состоящее из 2-х страниц) и оглавление включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «ОГЛАВЛЕНИЯ» (т.е. со страницы 4).

Не принято писать в проекте «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

В КП используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источника в перечне использованных источников и номер страницы, например: [23, с.50], [23, с.50-53].

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «... на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части ВКП, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: Спрос на товар увеличился вдвое (Рисунок 1);
- в виде оборота, например: Как видно из рисунка 8, спрос на товар увеличился вдвое;
- в приложении (например: Динамика увеличения спроса на товары представлена на рисунке в Приложении 1).

Нумерация рисунков может быть сквозной, в пределах всей текстовой части ВКП (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.).

Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Этапы управления кадрами). Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом.

Оформление рисунков представлено в Приложении 8.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть КП (выравнивание по центру), так и в приложения. На каждую таблицу в тексте должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают..., Результаты расчетов представлены в таблице 3...).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица...» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака □ пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой части КП (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.).

Не предусматривается графа «№ п/п».

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы...», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией.

Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения, например:

$$S = a^2, (1)$$

где S – площадь квадрата, m^2 ,

a – сторона квадрата, m .

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяются запятой.

Размеры прописных букв и цифр формул – 6-8 мм, строчных 3-4 мм, индексы и показатели в 1,5-2 раза меньше буквенных обозначений.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

Список использованных источников имеет единую сквозную нумерацию, охватывающую все подразделы.

При его оформлении рекомендуется следующая последовательность расположения материала:

1.Официально-документальные материалы: Президента РФ, Правительства РФ, Государственной Думы РФ:

а) федеральные законы РФ;

б) указы Президента РФ;

в) постановления Правительства РФ.

2. Труды, речи, выступления Президента РФ, Правительства РФ, материалы конференций, съездов.

3. Техничко-экономические нормативы, положения по бухгалтерскому учету, стандарты, сборники документов, материалов министерств и ведомств, статистические сборники.

4. Монографии, диссертации, рефераты, доклады, книги, статьи из книг приводятся в алфавитном порядке авторов. Если авторов нет, то в алфавитном порядке заглавий.

5. Статьи из журналов, газет, периодических изданий располагаются в алфавитном порядке с указанием года издания журнала (газеты), номер, страницы.

6. Библиографические указатели, использованные в процессе работы.

В подразделе «Литература» указываются при описании источников:

одного, двух или трех авторов:

Фамилия и инициалы автора Название (без кавычек): Сведения, относящиеся к названию (если есть) /.- Сведения об издании (номер, дополнения и т.д.). – Место издания (город, где была издана книга): Название издательства (без кавычек), год издания (без буквы «г»). – Общее количество страниц или номера страниц, если использовалась часть книги.

более трех авторов:

Название / Фамилия и инициалы автора, могут быть указаны все авторы или только первый с пометкой в квадратных скобках [и др.]– Сведения об издании (номер, дополнения и т.д.). – Место издания (город, где была издана книга). : Название издательства (без кавычек), год издания (без буквы «г»). – Общее количество страниц или номера страниц, если использовалась часть книги.

пяти и более авторов:

Название / Фамилия и инициалы автора, может быть указан только первый автор или три автора с пометкой в квадратных скобках [и др.]– Сведения об издании (номер, дополнения и т.д.). – Место издания (город, где была издана книга). : Название издательства (без кавычек), год издания (без буквы «г»). – Общее количество страниц или номера страниц, если использовалась часть книги.

статьи из журнала (газеты):

Фамилия и инициалы автора. Название статьи // Название журнала (или газеты). – Год выхода (год выпуска газеты). - № журнала (дата выпуска или № газеты). – Страницы, на которых помещена публикуемая статья

В подразделе «Ресурсы Интернет» при составлении ссылок на электронные ресурсы указывается обозначение материалов для электронных ресурсов: [Электронный ресурс]. В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса, в следующей последовательности:

-системные требования - в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например: Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п.;

-сведения об ограничении доступа - в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то сведения об ограничении доступа не указываются;

-дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте;

-электронный адрес, дата обращения к документу – дата, когда составитель ссылки открывал данный документ и этот документ был доступен.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и номера арабскими цифрами и иметь тематический заголовок.

В тексте на все приложения даются ссылки.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсового проекта.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в курсовом проекте. В тексте имеются ссылки на литературные источники.
6. Имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка *«хорошо»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсового проекта.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовом проекте.
6. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется если к курсовому проекту имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, проект написан неубедительно.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если курсовой проект имеет много замечаний от рецензента, проект написан непоследовательно, нелогично.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1.1 Основные печатные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
4. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
6. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
7. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

5.1.2. Основные электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.1.3. Дополнительные источники

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

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

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерная тематика курсовых проектов

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

стейков из мяса и рыбы.

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

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**Задание
для курсового проекта**

По ПМ 02: _____

Студента (ки): _____

(И.О.Ф. полностью)

Курса _____ группы _____

Специальности: _____

(шифр и наименование специальности)

Тема курсового
проекта: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1

1.1

1.2

1.3

ГЛАВА 2

2.1

2.2

2.3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Дата выдачи _____ Руководитель курсового проекта

Срок окончания _____ / _____

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

По
теме _____
(тема)

Выполнена студентом (кой)

(И.О.Ф полностью) _____
(группы)

Основная профессиональная образовательная программа по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр и наименование специальности)
Форма обучения _____

Руководитель _____
(И.О. Фамилия) (подпись, дата)

20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Стр.

ВВЕДЕНИЕ 5

ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ....

1.1

1.2

1.3

ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ДОКУМЕНТАЦИИ НА СЛОЖНЫЕ БЛЮДА ИЗ...

2.1

2.2

2.3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

(Ф.И.О. полностью)

(шифр и наименование специальности)

(тема курсового проекта)

(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал студент над заявленной темой?

Да/ Нет

2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?

Да /Нет

3. Какова глубина проработки проблемы исследования?

Оптимально |__| Достаточно |__| Недостаточно

4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?

Оптимально |__| Достаточно |__| Недостаточно

5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?

Да /Нет

6.Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?

Да /Нет

Показал ли студент при выполнении курсового проекта сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1.Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

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

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

3. Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

4. Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

5. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

6. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей , содержания смены технологий, изменения нормативно-правовой базы:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

7. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

8. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями:

Оптимально | | Достаточно | | Недостаточно

9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий:

Оптимально |__| Достаточно |__| Недостаточно

10. Соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к курсовой работе по специальности:

Да /Нет

Руководитель _____

(подпись) (расшифровка подписи)

«_____» _____

(число) (месяц) (год)

Таблица 1 - Расчет калорийности блюда «Зразы рыбные рубленые»

№ п/п	Наименование продуктов	Масса нетто на 1 пор. г	Белки		Жиры		Углеводы	
			Норма на 100г	Н*М 100	Нор ма на 100г	Н*М 100	Нор ма на 100г	Н*М 100
1.	Треска	80	16	12,8	0,6	0,48	-	-
2.	Хлеб пшен.	24	7,6	1,8	0,8	0,19	49,2	11,8
3.	Молоко	32	3,0	0,96	0,05	0,02	4,9	1,57
4.	Лук репчат.	17	1,4	0,24	0,2	0,03	8,2	1,39
5.	Маргарин	17	0,3	0,05	82,0	13,94	1,0	0,17
6.	Грибы св.бел.	20	3,7	0,74	1,7	0,34	1,1	0,22
7.	Сухари панир.	10	11,2	1,12	1,4	0,14	67,5	6,75
	Итого	200		17,71		15,14		21,9
				4		9		4
				70,84		136,26		87,6
Энергетическая ценность $70,84 + 136,26 + 87,6 = 294,7$ ккал.								

Приложение 7

«Утверждаю»

Директор предприятия

_____ / _____ /

«___» _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

на блюдо «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*», вырабатываемое в предприятии питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*» используют сырье и продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ:

Морской язык	ГОСТ 3948-99
Сыр голландский	ГОСТ 275568-87
Яйца (белки)	ГОСТ 27583-88
Зелень петрушки	ГОСТ 370-77
Сметана	ГОСТ 372-89
Грибы шампиньоны	ГОСТ 608-79
Перец черный молотый	ГОСТ 290-91
Мука	ГОСТ 9353-90
Помидор	ГОСТ 1725-85
Огурцы	ГОСТ 1726-85
Поваренная соль	ГОСТ 13685-84

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченного с шампиньонами*»

№	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
---	--------------------	------------------	-----------------

п/п			
1.	Морской язык (филе)	450	345
2.	Сыр голландский	100	60
3.	Яйцо (белок)	80	75
4.	Зелень петрушки	50	50
5.	Сметана	20	10
6.	Мука	10	5
7.	Перец черный	3	3
8.	Огурец	10	10
9.	Помидор	30	30
10.	Соль	3	3
Выход готового блюда (1 порция): 450 г.			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченный с шампиньонами*» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011 г.)

4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Филе рыбы нарезают на порционные куски, посыпают солью и перцем, фаршируют жареными грибами, заворачивают в рулет, скрепляют шпажками, сверху оформляют массой из сметаны, натёртых отварного белка и сыра, выкладывают на подготовленную порционную сковороду, сбрызгивают маслом и запекают.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подают на порционной сковороде.

5.2 Температура подачи не менее 65⁰С.

5.3 Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества блюда:

Внешний вид – запеченный порционный кусок из рыбы под аккуратной поджаренной корочкой.

Консистенция - нежная, сочная.

Цвет- румяный.

Вкус - свойственный данному виду рыбы, в меру соленый

Запах - свойственный данному виду рыбы, с ароматом сыра и сметаны.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
34,8	21,16	4,9	346

Ответственный разработчик: