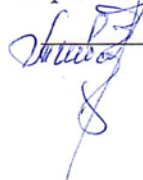


Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК
Сферы общественного питания
Протокол № 3
от «23» 09 2020 г.
Председатель ПЦК

 /Швечихина Т.Н./

ОДОБРЕНО

методическим советом техникума
Протокол № 3 от «5» 10 2020 г.
Председатель методического совета
Заместитель директора по УМР
 /Думан О.А./

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВЫХ РАБОТ
ПО МДК 02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕА-
ЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2020 г.

Методические рекомендации и задания разработаны в соответствии с рабочей программой профессионального модуля и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчик:

Кулиева А.И. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Протокол № __, «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Протокол № __, «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Протокол № __, «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Протокол № __, «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Введение

Курсовая работа по дисциплине является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов.

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

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

Оформление курсовых работ

1. Общие требования

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

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

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

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

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

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

Все приведенные в работе цитаты, цифровые данные, полученные другими авторами, должны иметь ссылки на источники. Они ставятся в конце предложения; оформляются путем проставления в квадратных скобках порядкового номера, под которым источник информации значится в списке литературы.

Опечатки, описки, графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской.

В конце курсовой работы студент ставит дату ее завершения и личную подпись.

2. Формат, интервал, поля

Курсовая работа в компьютерном наборе должна представляться на стандартных листах белой бумаги А4 (размером 210х297 мм). Выполнение ее печатным вариантом требует соблюдение полуторного межстрочного интервала. Минимальная высота шрифта – 2,5 мм; шрифт – Times New Roman; кегель - 14.

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

3. Нумерация страниц

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

4. Написание заголовков

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

Введение, заключения и приложения заголовков не имеют и не нумеруются. Все главы, вопросы глав имеют заголовки и нумеруются арабскими цифрами. Глава – одной цифрой (2); вопрос – двумя цифрами, первая из которых указы-

вает номер главы, а вторая номер вопроса главы (2.3.); пункт – тремя цифрами, первая из которых указывает номер главы, вторая - вопрос главы, третья - номер пункта (2.3.1.). После каждой цифры номера ставится точка.

5. Оформление таблиц и рисунков

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

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

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

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

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

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

Кроме таблиц в работе возможны иллюстрации, которые именуются рисунками. Номер и название рисунка указывают под ним. Рисунки должны иметь

«сквозную» нумерацию и название, отражающее их содержание. Слово рисунок в тексте курсовой работы употребляется в сокращенном виде, например: «... на рис. 1...».

6. Составление списка литературы

Количество литературных источников, используемых в работе, зависит от темы, но оно не должно быть менее 15. В списке литературы должны быть издания и публикации года написания курсовой работы.

Все литературные источники должны иметь порядковые номера в списке.

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

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

Пример:

Нормативно-правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/.

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-

е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2016 Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д: Феникс, 2016.-342 с.
2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2016.-208с.

Справочники:

- 1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2016-2020гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

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

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

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

Сведения о нормативных документах должны включать название категории, номер, название НД, вид.

7. Приложения

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

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

Тематика курсовых работ
по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Разработка ассортимента, технология приготовления, способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления sous vide.
2. Разработка ассортимента, приготовление, способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Разработка ассортимента, приготовление и варианты подачи горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
5. Разработка ассортимента, приготовление, способы реализации, варианты подачи горячих блюд из мяса для гриль-бара.
6. Разработка ассортимента, приготовление, способы реализации, варианты подачи горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
7. Разработка ассортимента, приготовление, варианты подачи и оформления банкетных горячих блюд из мяса.
8. Разработка ассортимента, приготовление, варианты подачи и оформления банкетных горячих блюд из рыбы
9. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
10. Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи и оформления горячих закусок сложного ассортимента для банкета-фуршета.
11. Разработка ассортимента, особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.

12. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
13. Разработка ассортимента и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
14. Разработка ассортимента, особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
15. Разработка ассортимента, приготовление, способы реализации, подачи и оформления сложных горячих блюд из рыбы.
16. Разработка ассортимента, технология приготовления, способы подачи и реализации стейков.
17. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
18. Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
20. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
21. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.
22. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд и закусок сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

24. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
25. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
26. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
27. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
28. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
29. Разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
30. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд сложного ассортимента с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».
31. Разработка ассортимента, технология приготовления, способы сервировки и подачи блюд из пасты собственного приготовления.
32. Курсовая работа, выполняемая по инициативе студента.

Структура курсовой работы

Курсовая работа должна состоять из следующих частей:

Титульный лист

Содержание.

Введение.

1. Теоретическая часть

- 1.1. Ассортимент горячих блюд и закусок сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).
- 1.2. Значение в питании горячих блюд и закусок сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).
- 1.3. Организация рабочего места для приготовления горячих блюд и закусок сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой). Подбор технологического оборудования.
- 1.4. Варианты подачи, оформления горячих блюд и закусок сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).
- 1.5. Условия реализации и хранения горячих блюд и закусок сложного ассортимента. Контроль безопасности готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).

2. Практическая часть

- 2.1. Составление технико-технологических карт на горячие блюда и закуски сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).
- 2.2. Расчёт пищевой и энергетической ценности горячих блюд и закусок сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).
- 2.3. Расчет калькуляции горячих блюд и закусок сложного ассортимента (в соответствии с выбранной темой).

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

КУРСОВАЯ РАБОТА

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

Тема: _____

Выполнил _____
фамилия, имя, отчество

курс № группы

Руководитель _____
ученая степень, должность

фамилия, имя, отчество

Оценка _____

подпись руководителя

Энгельс, 20 ____ г.