

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«Спасский политехникум»
Савкин С.В.

2016 г.

Для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

**Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы
по МДК 03.01 «Технология приготовления
сложной горячей продукции»
по специальности
19.02.10. «Технология продукции общественного
питания»
Квалификация - технолог**

Спасск 2016

Рассмотрено на заседании
Методической комиссии
«_2_»_сентября_ 2016 г
протокол №_1_
председатель Королева В.М.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы учебной дисциплины разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Спасский политехникум»

Разработчики:

Разаренова Н.Н. –преподаватель высшей категории спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
2. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ	7
3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	9
4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	11
5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	14
6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	15
7. ПРИЛОЖЕНИЯ	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курсовая работа по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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 дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения. Выполнение студентами курсовой работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности, развитием профессиональных компетенций:

- разрабатывать стратегию и 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;
- организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

Целями выполнения курсовой работы по дисциплине МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей продукции» являются:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, используя справочную и нормативную документацию;

-подготовка к итоговой государственной аттестации.

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

- умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента;
- умение подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов;
- умение самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

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, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалом, делать выписки, составлять конспекты.

При выполнении курсовой работы студент должен опираться на знания, полученные студентами в ходе освоения общеобразовательных дисциплин: «Метрология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Физиология питания», «Организация обслуживания», «Организация производства», «Оборудование предприятий общественного питания», профессионального модуля ПМ.03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

По содержанию курсовая работа по МДК 03.01 «Технология продукции общественного питания» может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 15-20 страниц печатного текста или 20-25 страниц рукописного текста, не считая приложений, в том числе: введение 2, теоретическая часть 7- 8, исследовательская часть 4-5, расчетная часть 3-4, заключение 1- 2.

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

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Лист утвержденного задания (Приложение 2)
3. Рецензия (Приложение 3)
4. Содержание
5. Введение
6. Основная часть
7. Заключение
8. Список использованных источников
9. Приложения

Содержание курсовой работы

Введение. Современные представления о развитии общественного питания

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

- 1.1 Значение в питании данной группы блюд
- 1.2 Характеристика, классификация и ассортимент горячих блюд
- 1.3 Товароведная характеристика сырья
- 1.4 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов

2. Технологические процессы приготовления сложных горячих блюд

- 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных горячих блюд
- 2.2. Технология приготовления сложных горячих блюд
- 2.3.. Оформление и декорирование сложных горячих блюд
- 2.4. Требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд

3 . Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию

- 3.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности.
- 3. 2 Разработка технологических и технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию

4 . Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

- 4.1 Характеристика производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции
- 4.2 Организация рабочих мест
- 4.3 Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов

5. Охрана труда и техника безопасности на производстве

Заключение

Список использованных источников

Приложения.

2. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.
4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях
5. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренков для сложных супов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
12. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.

21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.
23. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.
26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.
27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.
28. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.
29. Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни.
30. Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Италии.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Франции.
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов в русской кухне.
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в русской кухне.

3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В разделе **«Введение. Современные представления о развитии общественного питания»** необходимо охарактеризовать положение общественного питания в общественном производстве. Определить перспективные направления развития отрасли. Охарактеризовать актуальность выбранной темы курсовой работы.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, указывается уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

В разделе **«Теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд»** необходимо привести:

значение в питании данной группы блюд, классификацию и ассортимент сложных горячих блюд, 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, т.е. формирование качества готовой продукции. Анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека. Охарактеризовать процессы, происходящие в продуктах при холодной и тепловой обработке, отразить требования к качеству сложных кулинарных изделий.

В разделе **«Технологические процессы приготовления сложных горячих блюд»** необходимо привести:

-характеристику технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и технологию приготовления полуфабрикатов по теме работы с учетом технологических принципов производства кулинарной

продукции - безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, энергосбережения, максимальной сохранности питательных веществ и снижения потерь массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования.

- характеристику технологического процесса приготовления блюд, разработку технологических схем производства блюд включающую последовательное изложение технологических операций с указанием режимов, перечисление сырья. В технологической схеме приводятся правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий

- оформление и декорирование сложных горячих блюд.

- требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд.

Основная часть курсовой работы практического и исследовательского характера 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.

Во втором разделе основной части разрабатывается:

- технологический процесс приготовления сложных блюд;
- варианты оформления и подачи сложных блюд;
- разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию;
- подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места, техника безопасности в цехе при приготовлении сложных блюд.

В разделе **«Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию»** необходимо:

разработать технологические карты производства изделий по сборнику рецептур и технико-технологические карты для фирменных кулинарных

изделий. Необходимо произвести расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд.

При разработке технологических и технико-технологических карт руководствуются стандартом ГОСТР 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания.

В разделе «**Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции**» необходимо дать:

Характеристику производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции, организацию рабочих мест, подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, схему цеха с размещенным оборудованием.

В разделе «**Охрана труда и техника безопасности на производстве**» даются основные требования охраны труда и техники безопасности на производстве.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа – пояснительной записки на листах формата А4 и графической части на листах формата А4 -технологические схемы производства блюд и примеры выполнения технологической документации. Шрифт текста Times New Roman, размер 14, интервал – полуторный. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 10-15мм, левое – 25-30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Абзацный отступ должен быть равен 10–12.5 мм.

Основную часть КР следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами и записываются с абзацного отступа.

Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всего текста ВКР. Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела.

Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера подраздела, разделенных точкой. Номер пункта включает номер раздела, номер подраздела и порядковый номер пункта, разделенные точкой. Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой. Примеры: 1.1., 1.2., 1.3. и т. д. ; 1.1.1., 1.1.2., 1.1.3. и т.д.; 1.1.1.1., 1.1.1.2., 1.1.1.3. и т. д. После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте ставят точку.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки следует печатать с абзацного отступа (допускается без абзацного отступа) с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Допускается полужирный цвет заголовка. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Не допускается перенос слов в заголовках (также в названии глав). Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно одной пропущенной строке (как в конце, так и начале текста).

Страницы КР следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в правой верхней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета, но номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц рукописи КР.

Введение, каждая глава, заключение, приложения, список использованной литературы начинаются с новой страницы.

В конце работы следует привести список используемых источников, оформленных согласно ГОСТ 7.1-2003. Объем курсовой работы -15-20 листов.

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем.

Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется либо в конце работы, либо на отдельном бланке в зависимости от установленного в данном учебном заведении порядка.

Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: зачет-незачет, либо допуск \не допуск к защите, либо удовлетворительно \неудовлетворительно.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин\16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

а) Перечень рекомендуемых учебных изданий;

Нормативная литература

1. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

Учебная литература

1. **Ковалев, Н.И.** Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2008.
2. **Васюкова А.Т.** Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2007.
3. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
4. **Домарецкий, В.А.** Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2008.
5. **Дубцов, Г.Г.** Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006.
6. **Дубцов, Г.Г.** Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
7. **Золин, В.П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.
8. **Радченко, Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2009.

9. **Кащенко, В.Ф.** Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2007.
10. **Усов В.В. Русская кухня:** учеб. Пособие/В.В. Усов.-М.:Академия, 2008.
11. **Могильный, М.П.** Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2005.
12. **Тимофеева, В.А.** Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

б) Интернет-ресурсов;

- <http://www.kulinariva.ru/> **Кулинария** Кулинарные рецепты с фотографиями.
- <http://www.kulina.ru/> **Kulina.ru.** Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
- <http://www.1001recept.com/> **Кулинария 1001 рецепт.** Путешествие в страну Кулинария.
- <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
- <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
- <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
- <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
- <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
- <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
- <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд.
- Кулинария на Повара.ru**
- <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
- www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
- www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
- www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
- <http://blinec.ru> - Рецепты блинов.
- <http://www.horeca.ru/> - **Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания**
- <http://culinar.claw.ru/> - **Кулинарная энциклопедия**
- <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ »

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей
продукции»

по специальности

19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Квалификация - технолог

ТЕМА:

ВЫПОЛНИЛ(А)
СТУДЕНТ(КА)) ГР. Т-31
_____ ФИО

РУКОВОДИТЕЛЬ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
РАЗАРЁНОВА Н.Н.

ДАТА СДАЧИ _____

_____ (ОЦЕНКА)

ДАТА ЗАЩИТЫ _____

_____ (ОЦЕНКА)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено на заседании
предметной (цикловой) комиссии
« ____ » _____ 20__ г
протокол № _____
председатель ПЦК Королева В.М.

УТВЕРЖДАЮ
зам.директора по УР
Коновалова А.Ю. _____
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу студента _____ 3 курса
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей продукции»

(фамилия, имя, отчество)

Тема _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1. Теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд.
2. Технологические процессы приготовления сложных горячих блюд.
3. Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию
4. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
5. Охрана труда и техника безопасности на производстве
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения.

Дата выдачи: _____

Дата сдачи: _____

Преподаватель-руководитель

Н.Н. Разаренова

Студент группы Т-31

Приложение 3

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ »**

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу на тему:

выполненную студентом _____ курса, _____ формы обучения
по специальности _____
Ф.И.О.

Курсовая работа содержит _____ Х Х стр. печатного текста,
_____ Х Х таблиц, _____ Х Х рисунков
список использованной литературы содержит _____ Х Х наименований

Рецензент: уч. степень, должность, Фамилия, имя, отчество

В рецензии необходимо осветить следующие вопросы:

1. Степень обоснованности актуальности темы.
2. Соответствие теме цели и задач работы. Корректность формулировки объекта исследования для получения репрезентативных выводов. Соответствие структуры работы поставленным задачам. Логичность и структурированность изложения материала.
3. Умение пользоваться научным инструментарием. Достаточность избранных методов для получения достоверных выводов.
4. Достаточность, актуальность и качество использованной научной и специальной литературы.
5. Степень освоения теоретической, нормативной и статической информации. Наличие и качество ссылок на источники.
5. Качество содержания работы, полнота раскрытия вопросов, уровень и достаточность анализа эмпирической информации в практической части работы.
6. Степень обоснованности итоговых выводов и рекомендаций.
7. Соответствие оформления работы установленным требованиям.
8. Сильные и слабые стороны работы в целом.

Общий вывод: Курсовая работа _____ на тему «XXX» соответствует (полностью, в целом, не отвечает) требованиям, по специальности «_____» и может быть оценена на («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Рецензент:

(подпись)

Ф.И.О.

Дата:

Приложение 4

«Утверждаю»

Подпись руководителя предприятия

«_____» _____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

На блюдо _____

1. Область применения.

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____, вырабатываемое

2. Перечень сырья:

2.1. Для приготовления блюда _____ используют следующее сырье:

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда _____ должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

Наименование сырья	Норма сырья на 1 порцию, г		Норма сырья на - порции, г	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Выход готового блюда:				

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству блюда _____ производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» _____ г.

4.2. Технология приготовления блюда.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

6. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) ____%

Массовая доля жира, % (не менее) ____%

Массовая доля соли, % (не более) ____%

6.3. Микробиологические показатели :

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более _____

Бактерии группы кишечных палочек не допускаются в массе продукта, г _____

Каугулазолотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г _____

Proteus не допускаются в массе продукта, г _____

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г _____

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергет. ценность, Ккал/кДж

Ответственный разработчик _____

(подпись)

(расшифровка)

Зав. производством _____

