

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования  
**Ленинградский технический колледж**  
**Краснодарского края**

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ Е.В.Новоселова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ С.М.Храпова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Методические рекомендации по выполнению курсовой работы**  
**специальности 260807**  
**Технология продукции общественного питания**  
**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление**  
**сложной горячей кулинарной продукции**  
**МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей**  
**кулинарной продукции**

Ленинградская 2014г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения по курсовой работе	3
2. Характеристика структурных элементов курсовой работы по дисциплине	5
3. Методические рекомендации по оформлению текста курсовой работы	13
4. Критерии оценки курсовой работы	19
5. Список рекомендуемой литературы	21
Приложения	27

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по специальности 260807 Технология продукции общественного питания составлены в соответствии с требованиями ФГОС в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Целями курсовой работы 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 курсовой работы направлено на приобретение обучающимися практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код компетенции по ФГОС	Перечень компетенций
<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных

	технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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

Изложение материала курсовой работы должно носить проблемный характер.

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

Общими требованиями к курсовой работе 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 КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна 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 курсовой работы

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 курсовой работы**. 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 курсовой работы».

Затем определяется **цель работы** с ее разделением на комплекс взаимосвязанных **задач**, подлежащих решению в процессе выполнения курсовой работы. При этом можно использовать следующие фразы: «Цель курсовой работы 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 курсовой работы 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 курсовой работы.

Затем определяется **информационная база курсового исследования**. Следует грамотно перечислять наименования использованных источников. Далее указываются **использованные студентом методы исследования**. Например: «В процесс выполнения курсовой работы 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 работы**. Например: «Курсовая работа содержит введение, 2 главы, заключение, список использованных источников в количестве..., приложение в количестве..... Работа выполнена на ... страницах печатного текста».

### **Основная часть курсовой работы**

Курсовая работа должна содержать 2 главы, каждая из которых делится на параграфы.

**Глава 1** работы носят 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** работы 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 курсовой работы является логическая взаимосвязь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы.

### **Заключение**

В этой части работы студент должен показать, как выполнены те цели и задачи, которые поставлены в курсовой работе 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 курсовой работы.

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 курсовой работы.

### **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 курсовой работы и отражает самостоятельную творческую работу студента.

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

Список использованных источников в курсовой работе 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:

Бланк И.А. Управление торговым предприятием.- М.: Ассоциация авторов и издателей ТАНДЕМ. Издательство ЭКСМОС, 2010.- 416 с.

Экономическая теория: Учебник. 2-е изд. перераб. И доп. / Н.И. Базылев, А.В. Бондарь, С. П. Гурко и др.; Под ред. Н. И. Базылева, С.П. Гурко.- Мн.: БГЭУ, 2012.-550 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:

Воробьев С. Н. Результаты работы обнадеживают. // Курская правда. – 2012. – 30 сентября. – С.4

Саркисянц А. Проблема мировой задолженности и России. // Банковское дело. – 2012. - № 6. – С.22-29

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

## **Приложения**

В курсовой работе 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 работы загромождает текст.

## **3.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Текст работы 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 КР оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте КР («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 работе обязательно указывается название глав и вопросов, которое должно точно соответствовать плану и содержанию работы. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы 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 работы 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 работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

В КР 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 ВКР, 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 ВКР (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 КР (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 КР (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:

$$S = a^2, \tag{1}$$

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 КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
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 курсовой работе. 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 курсовой работы.
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 курсовой работе
6. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется если к курсовой работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа написана неубедительно.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, работа написана непоследовательно, нелогично.

## 5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основная

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
1.	Технологическое оборудование общественного питания и торговли	Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г.	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 479 с.
2.	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Гранаткина Н. В.	М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с.
3.	Охрана труда в сфере общественного питания	Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е.	М.: Альфа – М.: ИНФРА–М, 2008. -272 с.
4.	Новые кулинарные технологии	Долгополова С. В.	М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. - 272 с.
5.	Технология приготовления пищи, учебник для средних специальных учебных заведений / под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой	Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А	М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега–Л», 2007. - 480 с.
6.	Стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / И. М. Лифиц. – 9-е изд., перераб. и доп.	Лифиц М. М.	М.: Из-во Юрайт; ИД Юрайт, 2010. – 315 с.
7.	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник.	Матюхина З. П.	М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2007. -184 с.
8.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 11-е, испр. и доп.	Радченко Л. А.	Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373 с.
9.	Технология продукции общественного питания в 2-х т.	Ратушный А. С., Баранов Б. А., Ковалев Н. И. и др.	М.: Мир, 2007. – 416 с.
10.	Десерты. Большая кулинарная книга: пер. с немецкого.		М.: «ВВРГ» (ЗАО «ББПГ»), 2011. – 320с.
11.	Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие	Рубина Е.А., Малыгина В.Ф.	М: ФОРУМ, 2009. – 240 с.

12.	Технология кондитерских изделий	Драгилев А.И., Лурье И.С	М.: Дели принт, 2008. – 479 с.
13.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.		М.: Хлебпродинформ, 1997.
14.	Сборник рецептур на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов).		М.: Дели плюс, 2011. – 1008 с.

### Дополнительная

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
1.	Стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / И. М. Лифиц. – 9-е изд., перераб. и доп.	Лифиц М. М.	М.: Из-во Юрайт; ИД Юрайт, 2010. – 315 с.
2.	Кулинарные праздники	Селезнёв А.	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 479 с.
	Отечественные журналы:		
1.	«Гастроном»		
2.	«Пищевая промышленность»		
3.	«Питание и общество»		
4.	«Ресторанные ведомости»		
5.	«Ресторатор»		
6.	«Торговое оборудование»		
7.	«Школа гастронома»		
8.	«Шеф»		

#### Интернет ресурсы:

1. [www.frio.ru](http://www.frio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
2. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
3. [www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России);
4. [www.allcafe.info](http://www.allcafe.info);
5. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru);
6. [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru);
7. [www.pir.ru](http://www.pir.ru);
8. [www.su-shef.ru](http://www.su-shef.ru);
9. [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
10. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

### Примерная тематика курсовых работ

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины.
8. Организация процесса приготовления, приготовление и дизайн сложной горячей продукции из мяса.
9. Изучение новых направлений технологии производства сложных блюд из рубленого мяса.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из птицы.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушёной птицы.
12. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров для сложных блюд.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных жареных и тушеных блюд из баранины и ягнятины.
17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов для отпуска сложных блюд из мяса.

18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов для отпуска сложных блюд из птицы.
19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов для отпуска сложных блюд из рыбы.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд Пушкинской эпохи
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд Пасхального стола
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд Рождественского стола
23. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из жареного мяса в кухнях народов России
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареной и тушёной птицы в кухнях народов России
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареной рыбы в кухнях народов России
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов в кухнях народов России
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях народов России
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов в европейской кухне
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареной рыбы в европейской кухне
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареного мяса в европейской кухне

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования  
**Ленинградский технический колледж**  
**Краснодарского края**

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ Е.В.Новоселова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ С.М.Храпова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задание**  
для курсовой работы

По ПМ 03: \_\_\_\_\_

Студента (ки): \_\_\_\_\_  
(И.О.Ф. полностью)

Курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Специальности: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (шифр и наименование специальности)

Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

Срок окончания \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования  
**Ленинградский технический колледж**  
**Краснодарского края**

## **КУРСОВАЯ РАБОТА**

По теме \_\_\_\_\_  
(тема)

Выполнена студентом (кой) \_\_\_\_\_  
(И.О.Ф полностью)  
\_\_\_\_\_  
(группы)

Основная профессиональная образовательная программа по специальности

260807 Технология продукции общественного питания  
(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 и науки Российской Федерации**  
 Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования  
**Ленинградский технический колледж**  
**Краснодарского края**

## РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

---

(Ф.И.О. полностью)

---

(шифр и наименование специальности)

---

(тема курсовой работы)

---

(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 курсовой работы 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 «Карась, запеченный в соли»

№ п/п	Наименование продуктов	Калорийность 100 г съедобной части продукта, ккал	Норма продукта на 1 порцию, г	Калорийность продукта в одной порции, ккал
1.	Соль	1,0	1,5	-
2.	Карась	87,0	250,0	210,0
3.	Масло зеленое	748,0	15,0	112,2
4.	Специи	-	5,0	-
Калорийность блюда				322,2

Приложение 8  
«Утверждаю»  
Директор предприятия  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**  
**на блюдо «Руллет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами»**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

**2.1** Для приготовления блюда «Руллет 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 «Руллет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

**3. РЕЦЕПТУРА**

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

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
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 рецептов 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 65<sup>0</sup>С.

**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:

