

Министерство образования и науки Краснодарского края  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
по выполнению курсовой работы по ПМ.02 МДК.02.02  
**Процессы приготовления, подготовки к реализации**  
**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**  
**ассортимента по специальности среднего**  
**профессионального образования**  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по выполнению курсовой работы по ПМ.02 МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности» 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г.Курганинск, п. Красное Поле, 2023 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании учебно-методического объединения «Сфера питания»

Протокол № 3 от 22 октября 2023 г.

Председатель УМО Бойко О.В.

Утверждены решением педагогического совета

Протокол № 4 от 15 ноября 2023 г.

**Автор:** Смелик Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ КК «Курганинский аграрно - технологический техникум»

**Рецензенты:**

Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ «Лабинский социально - технический техникум», г. Лабинск

Курсовая работа. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ.02 МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для студентов очной формы обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: Учебно-методическое пособие – разработано в соответствии с положением по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» от 30 августа 2018 г. Протокол №1

В качестве разработчика выступает преподаватель специальных дисциплин Е.Г. Пичугина

В пособии представлены методические рекомендации по выполнению курсовой работы, которая является частью учебно-методического комплекса (УМК) по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а так же содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты для студентов Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	4
<b>1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ</b>	6
1.1 Цель курсовой работы	6
1.2 Задачи курсовой работы	8
<b>2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ</b>	10
<b>3 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ</b>	11
3.1 Общие требования к курсовой работе	11
3.2 Выбор темы	12
3.3 Выполнение курсовой работы	13
3.4 Содержание курсовой работы	14
<b>4 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ</b>	21
4.1 Оформление текстового материала	21
4.2 Оформление иллюстраций	22
4.3 Оформление таблиц	23
4.4 Оформление приложений	24
4.5 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы	25
4.6 Порядок защиты курсовой работы	26
4.7 Оценка курсовой работы	28
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ</b>	31
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
ПРИЛОЖЕНИЕ1. Темы курсовых работ	32
ПРИЛОЖЕНИЕ2. Образец титульного листа	38
ПРИЛОЖЕНИЕ3. Образец технико-технологической карт	40
ПРИЛОЖЕНИЕ4. Образец технологической карты	41
ПРИЛОЖЕНИЕ5. Образец списка литературы	45

## ВВЕДЕНИЕ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» ориентирует свое развитие на модель выпускника, который в современных условиях должен быть подготовлен к самостоятельной профессиональной деятельности, требующей аналитического подхода, в том числе и в нестандартных ситуациях. Поэтому особое внимание уделяется организации самостоятельной творческой работы студентов, развитию навыков самостоятельного мышления с опорой на авторитетные мнения или имеющиеся факты. Важной формой развития навыков самостоятельной научной работы является написание студенческих исследовательских работ.

Курсовая работа по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента предусмотрена ФГОС СПО базового уровня в части Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Курсовая работа по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студента.

Курсовая работа является завершающим этапом изучения блока профилирующих дисциплин выбранного направления обучения. Цель подобного рода работ – углубить и конкретизировать знания студентов в рамках изучаемой дисциплины, полученные ими в ходе теоретических и практических занятий, привить им навыки самостоятельного подбора, осмысления и обобщения научной информации и литературы. Исследовательские работы позволяют студентам расширить круг дополнительно привлекаемой информации по выбранной теме, а также изучить те разделы курса, которые в ходе занятий рассматривались лишь в ознакомительном порядке.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д. А также при выполнении курсовой работы студенты приобретают практический опыт по систематизации полученных знаний и практических умений, формируют профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК).

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 материалы, делать выписки, составлять конспекты.

В настоящем методическом пособии содержится ряд рекомендаций, направленных на предотвращение возможных ошибок при написании курсовой работы.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством научного руководителя (преподавателя по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента). Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит защите.

Настоящие методические рекомендации (МР) определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Подробное изучение рекомендаций исследование им позволит Вам избежать ошибок, сократить время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Обращаем Ваше внимание, что если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то Вы не будете допущены к квалификационному экзамену по профессиональному модулю по ПМ.02 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.

Вместе с тем внимательное изучение рекомендаций, следование им и своевременное консультирование у Вашего руководителя поможет Вам без проблем подготовить, защитить курсовую работу и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения дисциплины, так и по индивидуальному графику.

Аттестация курсовой работы может быть организована с применением дистанционных образовательных технологий.

## 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

### 1.1 Цель курсовой работы

Выполнение студентом курсовой работы МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится с целью:

#### 1. Формирования умений:

- систематизировать полученные знания и практические умения по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
- разрабатывать мероприятия для решения поставленных в курсовой работе задач.

#### 2. Формирования профессиональных компетенций / вида профессиональной деятельности.

Таблица 1 – формирование профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	<b>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</b>
ПК2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями
ПК2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК2.4	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
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

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
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
ПК2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.Формирования общих компетенций по специальности.

Таблица 2– формирование общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на Государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание Необходимого уровня физической подготовленности
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2 Задачи курсовой работы

Задачи курсовой работы:

- поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
- разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- выполнение графической части курсовой работы;
- подготовка и защита курсовой работы.

## **2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **2.1 Структура курсовой работы**

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 40-60 страниц печатного текста.

По содержанию курсовая работа реферативного характера включает в себя:

#### **ВВЕДЕНИЕ**

#### **1 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

- 1.1 Характеристика предприятия общественного питания
- 1.2 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
- 1.3 Методы и формы обслуживания посетителей
- 1.4 Составление меню

#### **2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

- 2.1 Разработка фирменного (нового) блюда.
  - 2.1.1 Разработка технологии производства
    - 2.1.1.1 Характеристика сырья
    - 2.1.1.2 Разработка рецептуры блюда (Акт проработки блюда)
    - 2.1.1.3 Разработка технологии производства блюда
    - 2.1.1.4 Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда
  - 2.2 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда
  - 2.3 Система контроля качества кулинарной продукции
  - 2.4 Разработка технико-технологической карты на новое блюдо с расчетом пищевой и энергетической ценности
  - 2.5 Разработка Технологическая карта нового блюда
  - 2.6 Составление калькуляции на разработанное блюдо.

#### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

#### **СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

#### **ПРИЛОЖЕНИЯ**



## **3 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **3.1 Общие требования к курсовой работе**

Курсовая работа по ПМ.02 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 МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является завершающим этапом изучения дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

Курсовая работа должна быть написана на основе тщательно проработанных научных источников, собранного и обработанного конкретного материала.

Курсовая работа представляет собой самостоятельное исследование по выбранной теме, которое должно отличаться критическим подходом к изучению литературных источников; материал, используемый из литературных источников, должен быть переработан, органически увязан с избранной студентом темой; изложение темы должно быть конкретным, насыщенным фактическими данными, сопоставлениями. При написании курсовой работы должны быть обобщены теоретические материалы по избранной теме с использованием соответствующего аппарата обоснования. Написание курсовой работы способствует развитию исследовательских навыков, умению работать с научной литературой.

Целями выполнения курсовой работы по ПМ.02 «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», МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» 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, использовать 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; подбирать необходимое сырье,

оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; 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 материалы, делать выписки, составлять конспекты.

Работа завершается конкретными выводами и рекомендациями.

### **3.2 Выбор темы**

Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Тема курсовой работы должна быть основана на изучении необходимого нормативного материала, учебной и научной литературы.

Темы курсовых работ разрабатываются преподавательским составом.

Примерная тематика курсовых работ представлена в приложении 1 и может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы дисциплины.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности. При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент (ПРИЛОЖЕНИЕ1).

Документальное закрепление тем производится посредством внесения фамилии студента в утвержденный перечень тем курсовых работ. Данный перечень тем курсовых работ с конкретными фамилиями студентов хранится у преподавателя. Самостоятельно изменить тему курсовой работы студент не может.

### 3.3 Выполнение курсовой работы

Работа с научным руководителем начинается с подбора литературы по избранной теме сразу же после выбора студентом темы курсовой работы. Научный руководитель рекомендует студенту основную базовую литературу, являющуюся обязательной при разработке данной.

Следующим этапом работы студента с научным руководителем является составление на основе предварительного ознакомления с обязательной литературой рабочего плана курсовой работы. План курсовой работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер, в нём должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы, их последовательность. Курсовая работа должна состоять из введения, двух-трех глав, разделенных на параграфы, заключения и списка используемых источников.

После составления студентом рабочего плана курсовой работы научный руководитель рекомендует студенту источники получения информационных материалов для курсовой работы, а также направляет студента на поиск дополнительной литературы по выбранной теме в отечественных и зарубежных периодических изданиях и сборниках статей как в библиотеке техникума, так и в любой публичной библиотеке г. Курганинск, а так же при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

После составления рабочего плана и получения задания от научного руководителя на подбор материалов по теме курсовой работы студент приступает к детальному изучению обязательной литературы, а также подбору опубликованных и неопубликованных дополнительных источников информации. Подбор литературы—это самостоятельная работа студента, успех которой зависит от его инициативности и умения пользоваться каталогами, библиографическими справочниками и т.п. Подбирая литературу в библиотеке, рекомендуется обращаться к библиографу.

В процессе подбора литературы студенту рекомендуется создавать собственную картотеку. На каждый научный источник открывается отдельная библиографическая карточка, в которой последовательно указываются: автор(ы), название книги(статьи), название издательства (для статей название периодического издания или сборника статей), год издания (для журнальных статей указывается номер журнала). На обороте библиографической карточки полезно помещать аннотацию, отражающую краткое содержание источника информации. В картотеку целесообразно включать все научные источники по теме курсовой работы, изданные за последние пять лет.

Детальное изучение студентом источников научной литературы заключается в их конспектировании и систематизации. Характер конспектов определяется возможностью

использования данного материала в будущей курсовой работе. Это могут быть выписки, цитаты, краткое изложение содержания научного источника или характеристика фактического материала. Систематизация получаемых сведений проводится по основным разделам курсовой работы, предусмотренных планом. Работа по подбору литературы предполагает систематические консультации с научным руководителем, обязательное согласование с ним всего списка подобранной литературы, а так же обсуждение проработанного материала. После того, как тщательно изучена и проработана собранная по теме литература, возможны некоторые изменения первоначального варианта плана курсовой работы.

Одним из наиболее ответственных и трудных этапов при подготовке курсовой работы является сбор и обработка фактического материала. Этот этап работы выполняется студентом самостоятельно в соответствии с индивидуальным заданием научного руководителя и отражает специфику разрабатываемой темы курсовой работы.

При изучении различных источников очень важно все их фиксировать сразу, в дальнейшем данные источники войдут в список используемой литературы.

Результат этого этапа курсовой работы– это сформированное понимание предмета исследования, логически выстроенная система знаний сущности самого содержания и структуры исследуемой проблемы. Итогом данной работы может стать необходимость отойти от первоначального плана, что, естественно, может не только изменить и уточнить структуру, но качественно обогатить содержание курсовой работы.

### **3.4 Содержание курсовой работы**

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1 Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ2)

Содержание

2 Введение

3 Основная часть

4 Заключение

5 Список использованных источников

6 Приложения

**В содержании** курсовой работы указываются названия в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

**Во введении** на 1-2 страницах должны быть определены цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методологическая основа, теоретическая база и структура работы, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Введение к курсовой работе, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Во-вторых, во введении, а так же в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме.

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсовой работы.

**Актуальность исследования** (почему это следует изучать?) Актуальность исследования рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (техников, инженеров, проектировщиков). Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первую главу).

**Цель исследования** (какой результат будет получен?) Цель должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

**Объект исследования** (что будет исследоваться?). Объект предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение экономическому явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть процесс, структура, хозяйственная деятельность предприятия (организации).

**Предмет исследования** (как, через что будет идти поиск?) Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения экономического явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

**Задачи исследования** (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач

необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-4 задачи.

**Перечень рекомендуемых задач:**

- 1.«На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технологию приготовления фирменных десертов или рецептуру).
- 2.«Определить...»(выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).
- 3.«Раскрыть...»(выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).
- 4.«Разработать...»(техничко- технологические карты).
- 5.«Апробировать...»(что разработали) и дать рекомендации...

**Методы исследования** (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

**Структура работы**–это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы, 5приложений».

Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание глав.(Чаще содержание глав курсовой работы излагается в заключении).

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице1.

Таблица 1-Комментарии по формулированию элементов введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Почему это следует изучать? Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	Какой результат будет получен? Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.

Продолжение таблицы 1-Комментарии по формулированию элементов введения

Объект исследования	Что будет исследоваться? Дать определение явлению или проблеме, на которое направлена исследовательская деятельность.
---------------------	--

Предмет исследования	Как и через что будет идти поиск? Дать определение планируемому к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления или проблемы.
Задачи исследования	Как идти к результату? Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3–4 задачи.
Методы исследования	Как изучали? Краткое перечисление методов через запятую без обоснования.
Структура работы (завершающая часть введения)	Что в итоге в работе представлено. Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы/проекта.

### **Основная часть курсовой работы.**

В основной части курсовой работы раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. Приводится анализ реального состояния проблемы на примере работы конкретных учреждений, предприятий, организаций. Предлагаются возможные пути решения проблемы, излагаются методики и доказательства. По каждому из рассматриваемых в основной части вопросов целесообразно делать краткие выводы. Первый параграф, как правило, носит теоретический характер. Излагаемый материал необходимо иллюстрировать данными из нормативных актов, монографий, журнальных статей, учебников и пособий с соответствующими ссылками на первоисточник. В следующих параграфах рассматриваются дальнейшие вопросы курсовой работы. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику. Целесообразен критический разбор излагаемых вопросов.

Содержание курсовой работы должно быть конкретным, базирующимся на нормативные документы. Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её оформление. Все разделы работы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного параграфа к другому и внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

Основная часть включает следующие параграфы:

- 1.1 Характеристика предприятия общественного питания
- 1.2 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
- 1.3 Методы и формы обслуживания посетителей
- 1.4 Составление меню

В первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на параграфы. Основная часть содержит характеристику предприятия общественного питания (кафе, столовая, бар, ресторан) по теме курсовой работы, описание торговых и производственных помещений, организацию снабжения предприятия продуктами и сырьем, необходимого для приготовления разрабатываемых фирменных десертов, описание методов и форм обслуживания посетителей на предприятии, а так же составление меню предприятия.

Ассортимент блюд в меню оформляется в виде таблицы, в которой указывается название блюд, выход блюда в готовом виде с гарниром, соусом, цена в рублях.

Обычно устанавливается следующий порядок записи блюд в меню:

#### **1 Холодные блюда и закуски.**

- Холодные закуски (икра, семга, сельдь натуральная и с гарниром и т.д.)
- Холодные рыбные блюда.
- Салаты.
- Холодные блюда из мяса.
- Холодные блюда из домашней птицы и дичи.
- Различные сыры и сливочное масло.

#### **2. Горячие закуски.**

#### **3. Супы.**

- Прозрачные супы.
- Супы-пюре.
- Заправочные супы.
- Холодные, молочные и сладкие супы.

#### **4. Вторые рыбные блюда.**

- Блюда из отварной и припущенной рыбы.
- Блюда из жареной рыбы.
- Запеченные блюда из рыбы.

#### **5. Вторые мясные блюда.**

- Вареные и припущенные блюда из мяса.
- Тушеные блюда из мяса.
- Жареные блюда из домашней птицы и дичи.



- Тушеные блюда из домашней птицы и дичи.
- Блюда из субпродуктов.

**6. Блюда из овощей.**

**7. Блюда из макаронных изделий и мучные.**

**8. Блюда из яиц и творога.**

**9. Сладкие блюда.**

**10. Горячие напитки.**

**11. Холодные напитки собственного производства.**

**12. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.**

**13. Хлеб и хлебобулочные изделия.**

Вторая глава должна содержать:

**2.1 Разработка фирменного (нового) блюда.**

Для обновления и (или) расширения ассортимента выпускаемой продукции предприятие питания может самостоятельно разрабатывать и внедрять в производство блюда, которые не включены в Сборник рецептур. Разработку нового блюда рекомендуется вести в соответствии с ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

**2.1.1 Разработка технологии производства**

Данный раздел включает подробное описание характеристики сырья разрабатываемого блюда, разработку его рецептуры и технологии производства, а также аппаратно-технологическую схему приготовления блюда.

**2.1.1.1 Характеристика сырья**

На все продукты, входящие в состав разрабатываемого блюда, имеются нормативные документы (ГОСТы, ТУ или др).

В этом подразделе необходимо привести краткую товароведную характеристику используемых сырья и продуктов, выбрать из действующих стандартов показатели качества, недопустимые дефекты и свести это в таблицу.

Например:

Наименование продукта в	Краткая товароведная характеристика	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты
-------------------------	-------------------------------------	--------------------------	---------------------	----------------------

Малина свежая	Ягода малины - сложная костянка конической, округлой или удлинённой формы. Ягоды малины содержат до 8,6% сахаров, 0,6-0,9% пектина, 0,09-0,13% дубильных и красящих веществ. 4,8-5,1% клетчатки. По вкусовым качествам ягоды малины занимают одно из первых мест. Употребляют в свежем виде, используют для приготовления соков, вин, сиропов, начинок, варенья, компотов.	ГОСТ 3525-75	Цвет малиново-красный, плоды сочные, не мятые, хорошо сохранившие свою форму; вкус и запах – свойственные ягоде.	Присутствие механических примесей и других видов ягод, почерневших плодов и плодов, пораженных вредителями.
Желатин	Желатин пищевой— белковое желеобразующее вещество, производится денатурацией коллагена, содержащегося в костях, хрящах, коже, жилах животных. Состав:50% углерода, 6,6% водорода, 18,3% азота, 25,1% кислорода, следы серы, фосфора, кальция и др.Применяется в производстве заливных, желе, а также тортов, цукатов, конфет, йогуртов, жевательной резинки, конфитюров, мармелада, суфле	ГОСТ 11293-89	Внешний вид – мелкие пластинки, гранулы, крупинки или порошок; цвет от бесцветного до светло-желтого; размер частиц 0,05-0,1 мм; без посторонних запахов и привкусов.	Не допускается наличие посторонних примесей и патогенных микроорганизмов.
и т.д.				

#### 2.1.1.2 Разработка рецептуры блюда

При разработке проекта рецептуры блюда учитывается новизна, кулинарное достоинство, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске.

При расчете проекта рецептуры используют данные действующих аналогичных рецептов блюд (из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, Киев, «Арий» авторы-составители А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2011).

Проект рецептуры на блюдо составляется в виде таблицы, в которой указывают:

- наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности;
- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов - только массу нетто;
- массу полуфабрикатов [при необходимости для получаемых в процессе

приготовления блюда (изделия)];

- выход готового изделия.

Например: проект рецептуры десерта следующий:

<b>Наименование компонентов</b>	<b>Масса брутто (г)</b>	<b>Масса нетто (г)</b>
Малина свежая	130	115
Желатин	4	4
Вода	29	29
Сахар	4	4
Сливки	30	30
Лимонный сок	1	1
<b>Масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке</b>	-	130
<b>Выход</b>	-	<b>115</b>

На основании проекта при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры и технологии фирменного блюда (Акт отработки фирменного блюда и технологии приготовления).

Отработку рецептуры и технологии проводят на опытных партиях (3-5 опытов) из расчета выхода готовой продукции в объеме 5 порций с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов отработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке (если блюдо проходит ТО);
- потери при порционировании.

При отработке рецептуры используют сырье и продукты массой нетто, т.е. прошедшие механическую обработку.

На основании уточненной массы нетто проводят расчет необходимого количества компонентов (ингредиентов) массой брутто по следующей формуле:

$$M_B = \frac{M_H}{100 - O} 100,$$

где

$M_B$ - масса сырья, брутто, кг;

$M_H$ - масса сырья, нетто, кг;

$O$ - отходы при механической обработке сырья, %.

Производственные потери при изготовлении блюда (кг, %), определяют по формулам соответственно

$$\Pi = M_H - M_{ПФ},$$

$$\Pi = \frac{M_H - M_{ПФ}}{M_H} 100,$$

где  $M_H$  - суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, кг;

$M_{ПФ}$  - масса полуфабриката, кг.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) с учетом потерь при остывании блюда рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле

$$\Pi_T = \frac{M_{ПФ} - M_{Г}}{M_{ПФ}} 100,$$

где  $M_{ПФ}$  - масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг;

$M_{Г}$ - масса готового блюда (изделия), кг.

Если блюдо не проходит тепловой обработки, то потери при тепловой обработке блюда не рассчитываются.

Если при порционировании происходят незначительные потери в связи со спецификой технологии приготовления и подачи блюда, то ими пренебрегают.

АКТ

отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Дата проведения отработки \_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		

### 2.1.1.3 Разработка технологии производства блюда

Разработка технологии производства разрабатываемого блюда включает в себя подробное описание технологического процесса.

Например:

Для приготовления слоеного желе «Малинки» необходимо отложить красивые промытые ягоды малины для украшения и поместить остальную малину в прозрачную креманку. Замочить желатин в глубокой тарелке, дать ему набухнуть, отжать, растворить на водяной бане. Добавить разбавленный 1:2 лимонный сок, сахар. Вылить 1/2 часть жидкости в креманку и дать застыть в холодильном шкафу. Налить 1/3 оставшейся жидкости в блюдо и поставить в шкаф для застывания. Остальную часть вылить в посуду для взбивания, предварительно взбив в ней сливки. Полученную массу смешать. Положить смесь на застывшее желе в креманке, выровнять поверхность и поставить снова в холодильный шкаф для застывания.

Подавать в той же креманке, в которой застывало желе. Для украшения нарезать отдельно застывшее желе в блюде на мелкие кубики и положить сверху вместе с отложенной малиной.

Температура подачи блюда 14° С.

Весь технологический процесс приготовления разрабатываемого блюда проводится с использованием промаркированного инвентаря и посуды, закрепленными за холодным цехом предприятия.

#### 2.1.1.4 Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда

При разработке аппаратно-технологической схемы приготовления блюда должны быть указаны все параметры технологических процессов.

Например: Технологическая схема приготовления слоеного желе «Малинки»





## 2.2 Расчет пищевой ценности сырьевого набора

Химический состав сырья приведен в таблицах справочника под редакцией Н.И. Скурихина; данные представлены на 100г массы нетто. Пересчет данных таблицы на количество массы нетто сырья, входящего в состав разрабатываемого блюда представлен в Приложении В.

Для определения пищевой ценности вычисляются такие показатели, как белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные элементы.

Расчет пищевой ценности блюда необходимо вести по массе нетто сырьевого набора, предварительно уменьшив массу основных пищевых веществ на усредненные величины потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

Если полуфабрикат разрабатываемого блюда не проходит тепловую обработку, то потери пищевых веществ происходят в незначительных количествах и существенно не влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

Наименование продуктов	Вес нетто (г)	Белки (г)			Жиры (г)			Углеводы (г)			Общая калорийность после т/о, Ккал
		в 100г	Факт	После т/о	в 100г	Факт	После т/о	в 100г	Факт	После т/о	
Малина	120	0,5	0,6	0,564							
Желатин											
и т.д.											
Кол-во после т/о, г											
Ккал после т/о											

### 2.3 Система контроля качества кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции – комплекс свойств продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения).

Состав, свойства пищевой продукции, ее безопасность определяются по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также пищевой и энергетической ценности.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия, СанПин 2.3.2560-96 «Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является операционный контроль. Для обеспечения систематического контроля качества кулинарной продукции составляется карта технологического процесса с указанием технологических операций и контролируемых показателей, а также разрабатывается шкала балльной оценки качества продукции

Карта контроля производства блюда «Слоеное желе «Малинки»»



Наименование сырья, полуфабриката, готового блюда	Технологический процесс	Контролируемые показатели
Малина свежая	Промывание, очистка от плодоножек	Чистый внешний вид, отсутствие загрязнений, почерневших и ягод, пораженных вредителями.
Желатин	Растворение на водяной бане	Контроль температурного режима, чтобы не произошло нарушение желирующих свойств продукта.
Сливки	Взбивание	Контроль за временем взбивания во избежание разрушения структуры пены.
Желе полуфабрикат	Застывание	Контроль температуры застывания
Готовое желе	Подача	Температура подачи 14° С, блюдо оформлено и подано в соответствии с рецептурой.

#### Шкала оценки органолептических показателей блюда «Слоеное желе «Малинки»»

Показатели	Характеристика	Качество баллов
Внешний вид	Прозрачная масса у желе, у желированного крема матовая; хорошо сохраняет форму; поверхность блестящая. Не допускается наличие взвешенных частиц. Отсутствие блеска на поверхности. Масса плохо взбита.	5 баллов - 1 балл - 1 балл - 1 балл
Цвет	Цвет ярко-малиновый, для крема белый с кремовым оттенком. Блюдо слабоокрашено.	5 баллов -1 балл
Консистенция	Студнеобразная, плотная, упругая, режущаяся. Резинистая. Слабая.	5 баллов -2 балла -3 балла
Запах	Свойственный малине и сливкам. Слабовыраженный	5 баллов - 2 балла
Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом ягоды и лимонного сока. Недовложение/ перевложение сахара	5 баллов - 2 балла

#### 2.4 Разработка технико-технологической карты на новое блюдо с расчетом пищевой и

энергетической ценности

Технико-технологическая карта – это технологическая документация предприятий общественного питания.

Технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии.

Утверждается технико-технологическая карта руководителем или заместителем руководителя.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, которая содержится в технико-технологической карте, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя:

Наименование блюда и область применения технико-технологической карты;

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда;

Требования к качеству сырья;

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;

Описание технологического процесса приготовления;

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

Показатели качества и безопасности;

Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Область применения» указывается точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, а также в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырьё, пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) на указанное сырьё.

В разделе «Рецептура» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто, выход полуфабриката и готовой продукции.

В разделе «Технология приготовления» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда, при этом особо выделяются режимы первичной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда, а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Оформление, подача, реализация и хранение» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда, требования к порядку реализации

кулинарной продукции, условия и сроки реализации и хранения, а при необходимости – и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия, Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда: вкус, цвет, запах, консистенция, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда.

Оформить технико-технологическую карту на разрабатываемое блюдо следует на бланке.

## 2.5 Разработка технологической карты на новое блюдо

Технологическая карта (ТК) нового блюда составляется для приготовления одной и десяти порций на бланке, приведенном в приложении. В разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массы полуфабриката и выхода готового блюда для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и последовательность закладки компонентов.

## 2.6 Составление калькуляции на разработанное блюдо.

Калькуляцию разработанного блюда необходимо составить на бланке формы ОП-1 «Калькуляционная карточка» без наценки, используя закупочные (рыночные) цены на сырье и продукты, действующие на сегодняшний день.

Рыночные цены на сырье и продукты на 01 октября 2022 г (г. Курганинск) **В заключении** следует сделать общие выводы по результатам исследования и кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение- резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают по визну

оборудования, средства организации труда и др.

Объем данной части 1-2 страницы.

**Список используемых источников** оформляется по установленному порядку. Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а так же любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Список используемой литературы должен содержать не менее 20 источников (не менее 10 книг и 10-15 материалов периодической печати), с которыми работал авторкур совой работы.

Список используемой литературы включает в себя:

- нормативные правовые акты;
- научную литературу и материалы периодической печати;
- практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

При ссылке на литературу в тексте курсовой работы следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе “Список литературы” порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация.

**Приложение** к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (техничко- технологические карты, технологические карты, фотоснимки фирменных блюд и т.д.)

## **4 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **4.1 Оформление текстового материала**

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должен превышать 40 страниц машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в текстовом редакторе Microsoft Word с соблюдением следующих требований:

1. Поля: левое–30мм, верхнее–20мм, правое–10мм, нижнее–30мм;
2. Размер шрифта: кегль12 (гарнитура Times New Roman);
3. Интервал–1,5см (полуторный);
4. Нумерация страниц–сквозная; страницы нумеруются в правом нижнем углу.

Первая страница (титульный лист) не нумеруется, но считается;

5. Абзацный отступ должен быть равен 1,5 см.

В тексте следует избегать повторений, отрывочных, сложных и громоздких предложений. Не принято писать в работе "я думаю...", "я полагаю..." и т.п., излагать материал рекомендуется от третьего лица ("автор предлагает...") или первого лица множественного числа («по нашему мнению...»). Совершенно недопустимо писать с грамматическими ошибками и стилистическими погрешностями.

Все слова в работе необходимо писать полностью. Допускается только общепринятые сокращения, например: и т.д., и т.п., ВУЗ и др. Произвольные сокращения в работе не допускаются.

Если в работе применяются узкоспециальные сокращения, символы, термины, перечень следует составлять в тех случаях, когда их общее количество более 20 и каждое повторяется в тексте не менее 3 – 5 раз. Сокращения, символы и термины располагаются в перечне столбцом, в котором слева приводят сокращения (символы, специальные термины), а справа детальную расшифровку. Общепринятые сокращения в перечень не включают. Если общее количество узкоспециальных обозначений сокращений невелико, то при первом употреблении их необходимо дать полностью, а буквенные аббревиатуры указать в скобках, например: предприятие общественного питания (ПОП).

Весь текст работы должен быть разбит на составные части. Разбивка текста производится делением его на разделы и подразделы. В содержании работы не должно быть совпадения формулировок названия одной из составных частей с названием самой работы, а также совпадения названий глав и параграфов. Названия разделов и подразделов должны отражать их основное содержание и раскрывать тему работы.

При делении работы/проекты на разделы (главы) их обозначают порядковыми номерами–арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа. При необходимости подразделы (параграфы) могут делиться на пункты. Номер пункта должен состоять из номеров раздела(главы), подраздела(параграфа) и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта(подпункта) точку не ставят.

Если раздел (глава) или подраздел (параграф) состоит из одного пункта, он так же нумеруется. Пункты при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3 и т. д.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Разделы(главы), подразделы (параграфы) должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Наименование разделов (глав) должно быть кратким и записываться в

виде заголовков (в красную строку) жирным шрифтом, без подчеркивания и без точки в конце. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов(глав), подразделов(параграфов), пунктов.

Нумерация страниц основного текста и приложений, входящих в состав работы/проекта, должна быть сквозная.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы, графики с соответствующими ссылками и комментариями.

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе. Если принята специфическая терминология, то перед списком литературы должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Перечень включают в содержание работы.

#### 4.2 Оформление иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации следует размещать как можно ближе к соответствующим частям текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

Ссылки на иллюстрации разрешается помещать в скобках в соответствующем месте текста, без указания *см.*(смотри). Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации записывают, сокращенным словом *смотри*, например, *см. рисунок 3*.

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, например: *Рисунок 1*, *Рисунок 2* ит. д. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела(главы). В этом случае номер иллюстрации должен состоять из номера раздела(главы) и порядкового номера иллюстрации, например *Рисунок 1.1*.

Надписи, загромождающие рисунок, чертеж или схему, необходимо помещать в тексте или под иллюстрацией.



Рисунок 1 «Телячья щечка с козлотородником, чечевицей и грибами»

#### 4.3 Оформление таблиц

Цифровой материал, как правило, должен оформляться в виде таблицы. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается в первые или следующей странице.

Таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами (за исключением таблиц, приведенных в приложении). Номер таблицы должен состоять из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, или сквозным номером при этом знак "N" не ставится. Например: Таблица 1.3 (третья таблица первого раздела) или просто таблица 3. Если в работе содержатся одна таблица, ее не нумеруют и слово "Таблица" не пишут. Если таблица имеет заголовок, его помещают на одном уровне со словом "Таблица", следом за номером таблицы располагают надпись посередине страницы над полем таблицы. Подчеркивать заголовок не следует. Например: Таблица 2 Рецептура десерта ....

Слово «Таблица» и заголовок начинается с прописной буквы. Заголовки строк и граф также должны начинаться с прописной буквы; подзаголовки со строчной, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописной, если они самостоятельные.

Деление головки таблицы по диагонали не допускается. Высота строк должна быть не менее 8 мм.

В таблице должны быть указаны единицы измерения всех показателей, включенных в таблицу. Если размерность всех показателей, включенных в таблицу, одинакова, то она указывается в круглых скобках сразу под названием таблицы (рис.2).

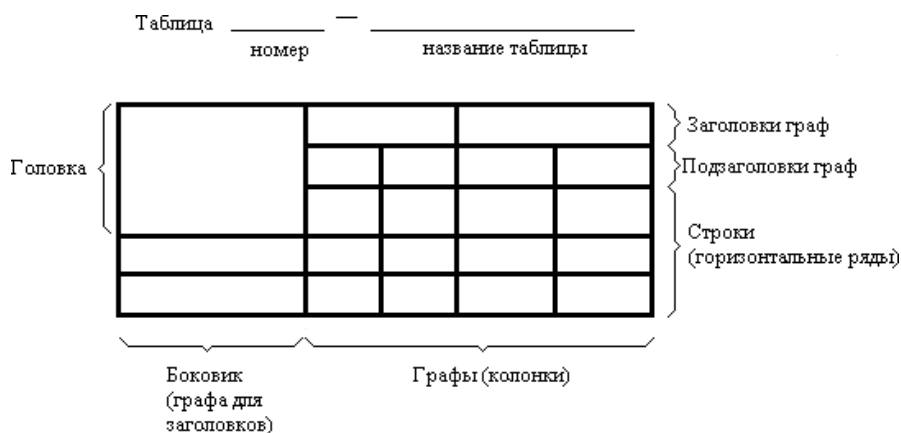


Рис.2—пример оформления таблицы. Если же показатели измеряются разными единицами, то в таблице после первой графы «Наименование показателей» выделяется вторая графа «Единицы измерения».

Графу «N п/п» в таблицу включать не следует. Если повторяющийся в графе таблицы текст состоит из одного слова, не допускается замена его кавычками ;если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками.

Нельзя ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные в какой либо строке таблицы не приводят, то в ней необходимо ставить прочерк.

В тексте слово «Таблица» необходимо приводить сокращенно, например, табл.3. Не рекомендуется располагать две или несколько таблиц одну за другой, их надо разделить текстом (за исключением таблиц, приведенных в приложении). Таблицу следует располагать так, чтобы ее можно было изучать без поворота работы или с поворотом почасовой стрелке.

Таблицу с большим количеством граф допускается переносить на другую страницу. На странице, где приводится заголовок, должна помещаться головка таблицы и не менее двух ее строк. При переносе части таблицы на другую страницу над ней помещаются слова «продолжение табл...» с указанием номера. Если таблица на другой странице заканчивается, над ней помещают слово «продолжение таблицы» с указанием номера. Заголовок таблицы помещают только над первой ее частью.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки или графы выходят за формат таблицы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется ее головка, во втором случае боковик.



Необходимо обратить внимание на текст, в котором анализируется и комментируется таблица: нужно не пересказывать ее содержание, а обобщить данные таблицы, сформулировать основные выводы или ввести дополнительные показатели, наиболее полно освещающие изучаемое явление или процесс.

Примечания к таблице и в ее тексте приводятся как уточняющие данные, которые прямо связаны с рассматриваемым вопросом или резко выделяются из основного текста по характеру или смыслу.

#### 4.4 Оформление приложений

В приложениях курсовой работы помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата,
- статистические данные;
- фотографии,
- технические документы и/или их фрагменты и т.д.

Приложения оформляют как продолжение основного текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в последовательности ссылок на них в тексте. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу страницы слова *ПРИЛОЖЕНИЕ* и его обозначения арабскими цифрами.

Обозначение приложений римскими цифрами не допускается.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы отдельной строкой.

#### 4.5 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т.д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выразить ту же мысль в безличной форме, например:

- изучение педагогического опыта свидетельствует о том, что...,
- на основе выполненного анализа можно утверждать...,

- проведенные исследования подтвердили...;
- представляется целесообразным отметить;
- установлено, что;
- делается вывод о...;
- следует подчеркнуть, выделить;
- можно сделать вывод о том, что;
- необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
- в работе рассматриваются, анализируются...

При написании курсовой работы необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения:

для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:

- прежде всего, сначала, в первую очередь;
- во–первых, во –вторых ит. д.;
- затем, далее, в заключение, и так, наконец;
- до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;
- последние годы, десятилетия; для сопоставления и противопоставления:
- однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;
- как...,таки...;
- с одной стороны...,с другой стороны, не только...,но и;
- по сравнению, в отличие, в противоположность; для указания на следствие, причинность:
- таким образом, следовательно, и так, в связи с этим;
- отсюда следует, понятно, ясно;
- это позволяет сделать вывод, заключение;
- свидетельствует, говорит, дает возможность;
- в результате; для дополнения и уточнения:
- помимо этого, кроме того, так же и, наряду с...,в частности;
- главным образом, особенно, именно; для иллюстрации сказанного:
- например, так;
- проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем пример;
- подтверждением вышесказанного является;
- для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:
- было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;
- как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;

- аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;
- по мнению X, как отмечает X, согласно теории X; для введения новой информации:
- рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры; - перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;
- остановимся более детально на...;
- следующим вопросом является...;
- еще одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является; для выражения логических связей между частями высказывания:
- как показал анализ, как было сказано выше;
- на основании полученных данных;
- проведенное исследование позволяет сделать вывод;
- резюмируя сказанное;
- дальнейшие перспективы исследования связаны с....

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

- поскольку, благодаря тому что, в соответствии с...;
- в связи, в результате;
- при условии, что, несмотря на...;
- наряду с..., в течение, в ходе, по мере.

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте курсовой работы/проекта было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсовой работы значение.

В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

#### **4.6 Порядок защиты курсовой работы**

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Курсовая работа/проект, выполненная с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Защита должна производиться до начала экзамена по дисциплине.

Процедура защиты курсовой работы включает в себя:

- выступление студента по теме и результатам работы (5-7мин),
- ответы на вопросы членов комиссии, в которую входят преподаватели дисциплин профессионального цикла и/или междисциплинарных курсов профессионального модуля.

Так же в состав комиссии могут входить: методист, мастера производственного обучения. На защиту могут быть приглашены преподаватели и студенты других специальностей.

При подготовке к защите:

- внимательно прочитать содержание отзыва руководителя работы,
- внести необходимые поправки, сделать необходимые дополнения и/ или изменения;
- обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы;
- обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

Окончательная оценка за курсовую работу выставляется комиссией после.

Для выступления на защите необходимо заранее подготовить и согласовать с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет *до 5-7 минут*. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов. В докладе обязательно должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять 2-3 страниц текста в формате Word, размер шрифта 12, полуторный интервал. Рекомендуемые структура, объем и время доклад приведены в таблице 4.

Таблица 4 Структура, объем и время доклада

№	Структура доклада	Объем	Время
1.	Представление темы работы.	до 0,5 страниц	до 2 минут
2.	Актуальность темы.		
3.	Цель работы.		

4.	Постановка задачи, результаты ее решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели курсовой работы).	до 1 страниц	до 7 минут
5.	Перспективы и направления дальнейшего исследования данной темы.	до 0,5 страницы	до 1 минуты

#### 4.7 Оценка курсовой работы

После написания курсовая работа передается для ознакомления научному руководителю, который определяет ее научный уровень, соблюдение требований по оформлению.

При несоблюдении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению курсовой работы, научный руководитель возвращает ему курсовую работу для доработки и устранения недостатков.

Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения, содержательности выступления и ответов на вопросы вовремя защиты.

Результаты защиты оцениваются по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка по той дисциплине/профессиональному модулю, по которой предусматривается курсовая работа/проект, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Итоговая оценка за курсовую работу выставляется в ведомость после ее защиты.

Окончательная оценка выставляется студенту по результатам защиты работы. Во время защиты автор должен быть готов устно за 5-7 минут изложить результаты проведенного исследования и ответить на вопросы. Умение отвечать на вопросы емко и четко является очевидным достоинством любого студента, претендующего на высокую оценку.

Основные критерии оценки курсовой работы вытекают из предъявляемых к ней требований:

- 1) Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах.
- 2) Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
- 3) Использование новейшего фактологического и статистического материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 6) Качество оформления.

Оценка «хорошо» ставится при нарушении одного из выше изложенных требований,

например, в случае ошибок в выводах, но при условии достаточно полной, глубокой и самостоятельной проработки темы, а так же соблюдении всех других требований (глубина, широта информации и т.д.).

Оценка «удовлетворительно» ставится за работу, текст которой свидетельствует о том, что студент добросовестно ознакомился и проработал основные источники, без привлечения которых работа вообще не могла бы быть выполнена, и содержание темы, хотя и по ограниченным источникам, раскрыл в основном правильно.

Если студент получил неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то он не допускается к квалификационному экзамену по профессиональному модулю. Курсовая работа должна быть написана в установленные сроки. Несвоевременное

представление курсовой работы приравнивается к неявке на экзамен, поэтому студент, не сдавший без уважительных причин в срок курсовую работу, или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Защищенные курсовые работы студентам не возвращаются и хранятся в архиве. В случае неявки на защиту по неуважительной причине, студент получает неудовлетворительную оценку.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

3. Бережнова Е.В., Краевский В.В., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для среднего профессионального образования всех специальностей укрупненной группы «Образование и педагогика». Серия: Среднепрофессиональное образование. -Издательство: Академия, 2016г. -484с.

4. Пастухова И.П., Тарасова Н.В., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб.-метод. пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений/.—М.: Издательский центр«Академия»,2016. — 160с. 978-5-4468-1427-5

5. Рекомендации по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Минобразования России от 17марта 1999г.№16-52-41аин/16-13)

**ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ**

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме для ресторана на 120 посадочных мест первого класса.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования для кафе с обслуживанием официантами на 80 посадочных мест.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне для ресторана на 100 посадочных мест высшего класса.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни на 90 посадочных мест, класса люкс.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке для кафе с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара на 30 посадочных мест первого класса.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара на 60 посадочных первого класса.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса для кафе на 70 посадочных мест.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для столовой на 50 посадочных мест.
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни на 130 посадочных мест, класса люкс.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета для кафе на 110 посадочных мест.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола для кафе на 130 посадочных мест.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). на 100 посадочных мест.
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных



изделий из рыбы по типу шведского стола для ресторана на 110 посадочных мест высшего класса.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний(кейтеринг) для ресторана на 50 посадочных мест.

16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы для столовой на 90 посадочных мест.

17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы для ресторана на 130 посадочных мест, класса люкс.

18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы для кафе на 30 посадочных мест.

19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю для ресторана на 160 посадочных мест.

20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни для кафе на 100 посадочных мест.

21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни для столовой на 140 посадочных мест.

22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни для кафе на 140 посадочных мест.

23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря для ресторана на 155 посадочных мест.

24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента для столовой на 120 посадочных мест.

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 для столовой на 30 посадочных мест.

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.

32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

Министерство образования и науки Краснодарского края  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

# КУРСОВАЯ РАБОТА

на тему:

---

---

## Состав курсовой работы

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г

Защита \_\_\_\_\_  
(дата)

Оценка \_\_\_\_\_  
(подпись)

Курганинск, п. Красное Поле, 2021г.

ОБРАЗЕЦ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ресторана «Эльгаучо»  
 \_\_\_\_\_И.И. Сидоров

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

**ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА С КОЗЛОБОРОДНИКОМ, ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ГРИБАМИ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящее технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Телячья вырезка с козлобородником, чечевицей и грибами», вырабатываемое в ресторане «Эльгаучо» и реализуемое только в данном предприятии.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Телячья вырезка с козлобородником, чечевицей и грибами», должно соответствовать требованиям действующих нормативных и действующих документов, и меть сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
	БРУТТО	НЕТТО
2	3	4
<b><i>Тушеная телячья вырезка с овощами:</i></b>	-	-
Телячья вырезка	185	158
Мука пшеничная	10	10
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
<b><i>Масса п/ф:</i></b>	-	<b>180</b>
<b><i>Масса жареной вырезки:</i></b>	-	<b>117</b>
Лук репчатый	5,9	5
Морковь свежая	13,3	10
Сельдерей(корень)	14,7	10
Паста томатная	5	5

Тимьян свежий	1	1
Розмарин свежий	1	1
Соль	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,5	0,5
Вода	100	100
<b>Масса п/ф до Т.О.:</b>	-	<b>187</b>
<b>Масса тушеной вырезки с овощами:</b>	-	<b>150</b>
<b>Пармантье из козлородника:</b>	-	-
Козлородник свежий	10,5	10
Лук-порей	3,9	3
Картофель свежий	6,3	5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2
Соль	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,5	0,5
Бульон куриный п/ф	50	50
Сливки33%	3	3
<b>Масса п/ф до Т.О.:</b>	-	<b>24</b>
<b>Масса пармантье:</b>	-	<b>20</b>
<b>Чечевица с пастой из зелени:</b>	-	-
Укроп свежий	13,5	10
Петрушка свежая	6,6	5
Кислица свежая	5	5
Базилик свежий	6	5
Ростки подсолнуха	5	5
<b>Масса пасты из зелени:</b>	-	<b>30</b>
Чечевица зеленая	9,1	9
Бульон куриный п/ф	50	50
Соль	1	1
<b>Масса отварной чечевицы:</b>	-	<b>10</b>
<b>Масса чечевицы с пастой из зелени:</b>	-	<b>40</b>
<b>Бисквитный мох с пастой из зелени:</b>	-	-
Укроп свежий	2,7	2
Петрушка свежая	2,6	2
Кислица свежая	2	2
Базилик свежий	2,4	2
Ростки подсолнуха	1	1
Сахар	1	1
Яйцо куриное	2/40	2
<b>Масса п/ф до Т.О.:</b>	-	<b>12</b>
<b>Масса моха:</b>	-	<b>10</b>
<b>Козлородник запеченный:</b>	-	-
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
Козлородник свежий	29	22
<b>Масса п/ф:</b>	-	<b>25</b>
<b>Масса запеченного козлородника:</b>	-	<b>15</b>
<b>Обжаренные белые грибы:</b>	-	-
Белые грибы свежие	13	10

Масло подсолнечное рафинированное	3	3
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
<b>Масса н/ф:</b>	-	<b>15</b>
<b>Масса жареных грибов:</b>	-	<b>10</b>
<b>Декор:</b>	-	-
Рябина свежая	1	1
<b>Чипс из облепихи:</b>	-	-
Сахар	2	2
Облепиховое пюре замороженное	6	6
<b>Масса чипсов:</b>	-	<b>8</b>
<b>Масса н/ф:</b>	-	<b>4</b>
<b>Масса декора:</b>	-	<b>5</b>
<b>Масса до Т.О.</b>	-	<b>487</b>
<b>Выход готового изделия:</b>	-	<b>250</b>

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Для приготовления телячьей вырезки: телячью вырезку солят, перчат, слегка обваливают в заранее просеянной муке, обжаривают на подсолнечном масле на антипригарной сковороде RondellМоссо RDA-277. Вырезку откладывают, на той же антипригарной сковороде RondellМоссо RDA-277 обжаривают нарезанные кубиками морковь, репчатый лук, корень сельдерея. Добавляют томатную пасту, обжаренные щечки, тимьян, розмарин. Тушат на медленном огне до готовности.

Для пармантье козлородника: козлородник, белый лук, картофель чистят, произвольно нарезают и обжаривают на подсолнечном масле на антипригарной сковороде RondellМоссо RDA-277, затем добавляют воду и проваривают до готовности. В конце вводят сливки, измельчают в блендере Kitchen Aid5KSB5553E и протирают через сито.

Для пасты из зелени: зелень бланшируют, замораживают. Как замерзнет, измельчают в РакоJet.

Для чечевицы: белый лук и морковь нарезают мелкими кубиками, соединяют с чечевицей, заливают бульоном и варят до готовности в кастрюле Rondell RDS-750 . В конце смешивают с пастой из зелени.

Для бисквита из зелени: зелень измельчают в блендере до консистенции пасты. Смешивают пасту с сахаром, мукой, желтками и белками, заправляют в сифон. Отсаживают пасту из сифона в пластиковый стакан и готовят в СВЧ-печи Samsung MC28H5013AW

15секунд.

Для чипсов из облепихи: облепиху проваривают в кастрюле Rondell RDS-750 с сахаром и измельчают блендером Kitchen Aid5KSB5553E до консистенции пюре. Протирают пюре через сито и намазывают шпателем на силиконовый коврик. Дают подсохнуть и вырезают чипсы в виде осенних листьев.

Для козлобородника запеченного: козлобородник моют и запекают в духовом шкафу Bosch HBA43T360 до готовности. Затем очищают, кожуру сжигают на гриле Weber One-Touch Original и измельчают в кофемолке Cunill Brasil. Перед подачей козлобородник обваливают в пепле из кожуры.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ ХРАНЕНИЮ

Для сервировки: на мелкую столовую подогретую тарелку выкладывают готовую телячью вырезку. Гарнируют зеленой чечевицей, бисквитом из зелени, обжаренными на оливковом масле белыми грибами, запеченным козлобородником. Рядом выкладывают пармантье из козлобородника, веточку рябины и чипс из облепихи. После вырезают дыру в виде окружности в картине и заполняют ее продуктами.

Температура подачи блюда 85°C.

Блюдо не хранится, реализуется сразу же после окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочек вырезки не имеет поджаристой корочки и произвольно уложен в центр тарелки, во круг в произвольном расположении находятся: отварная чечевица, веточка свежей рябины, обжаренные грибы, чипс в виде кленового листа, бисквитный мох, запеченный козлобородник, рядом выложен пармантье из козлобородника.

Цвет: мясо имеет бордовый цвет, на поверхности – розоватый оттенок, чипс из облепихи имеет фиолетово-бордовый цвет; грибы имеют цвет соответствующий данному виду; козлобородник обладает соответствующим продукту цветом.

Консистенция: мясо- сочная, мягкая; чипс облепихи–твердая, хрустящая консистенция; грибы –твердая структура; козлобородник– мягкая структура.

Вкус: характерный для мяса и компонентов, входящих в состав блюда

Запах: характерный для мяса и компонентов, входящих в состав блюда, с ароматом специй

Микробиологические показатели блюда «Телячья вырезка с козлобородником,

чечевицей и грибами» должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

блюда «Телячья вырезка с козлородником, чечевицей и грибами»-250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность , ккал
38,94	19,69	28,93	449

Ответственный за оформление ТТК в ресторане \_\_\_\_\_ Константинов Д.М.

Шеф-повар ресторана \_\_\_\_\_ Антонов С.А



**ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ**

Предприятие \_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Рецептура \_\_\_\_\_

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г. кг.	Масса нетто сырья или полуфабриката, г. кг.	Масса готового продукта, г. кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда(изделия). Условия и сроки реализации.
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности: белки-_____, жиры-_____, углеводы - _____, калорийность-					

Заведующий производств

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ**  
**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

**Законодательные и нормативные документы.**

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1//Новороссийск: Сиб.унив.,2019. -47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв.2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: ГроссМедиа,2016. – 192 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандарт информ, 2016.-III,8с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-Введ.2016-01-01. -М.: Стандарт информ, 2014.-III, 48с.
5. ГОСТ31985-2013Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01. -М.: Стандарт информ, 2014.-III, 10с.
6. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ,2014.-III, 12с.
7. ГОСТ30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,2014.-III, 12с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания– Введ.2015–01–01.– М.: Стандартиформ,2014.–III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015– 01– 01.– М.: Стандарт информ, 2014.-III,16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015–01–01.–М.: Стандартиформ,2014. –III,10с.

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. от 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 г. № 276].

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

15. 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.

16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Словари и справочники**

17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 512 с. - (Профессиональное образование).

#### **Основные источники**

18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы - М.: ИЦ Академия, 2013. - 160 с. - (Начальное профессиональное образование).

19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2015

20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова - М.: Издательский центр

«Академия»,2014.-282 с.

21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие- М.: ИЦ Академия, 2016

22. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2016. 176 с.

#### **Дополнительные источники**

23. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. -432с. -(Профессиональное образование)."

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.-М.: ИЦ Академия,2014

25. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. –1-еизд– М.: Издательский центр «Академия»,2016.–240с.

26. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие- М.: ИЦ Академия, 2014.-64 с. - (Повар, кондитер)."

27. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014.-64 с.- (Повар, кондитер)."

28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования/ З.П. Матюхина.- М.: Академия, 2014.– 336с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров- М.: Ресторанные ведомости, 2013.–512 с.

#### **Дополнительные источники**

30. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]–М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016-320с.