МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

**ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА**

**КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**Методические указания**

##### МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

##### ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

##### САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

##### «САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

#####

#####  Одобрено

#####  Цикловой методической комиссией

#####  специальных и общепрофессиональных

#####  дисциплин

**ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА**

**КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Методические указания к подготовке и защите

курсовой работы

по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Саратов,2019

|  |  |
| --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮДиректор ГАПОУ СО СККИприказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | Методические указания к подготовке и защите курсовой работы по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384. |
| РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии специальных дисциплин и производственного обученияПредседатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | СОГЛАСОВАНО зам. директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. |
| Составитель(и) (автор): | Плеханова Е.А., кандидат технических наук, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории |
| Рецензенты:ВнутреннийВнешний | Абрамова Е.Ф., заместитель директора по учебной работеМакарова А.Н., кандидат технических наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания», ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» |

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» (далее КОЛЛЕДЖ)

Подготовка и защита курсовой работы: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся профессиональных образовательных учреждений по программам подготовки специалистов среднего звена.

Данные методические указания представляют материал для организации учебно-исследовательских действий по выполнению курсовой работы.

В них отражены цель и задача курсовой работы, требования к её оформлению, структуре и содержанию, состав и последовательность работ по написанию и защите курсовой работы. Рекомендуется для преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

С о д е р ж а н и е

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общие положения …………………………………………………………………. | 5 |
| 2. | Порядок выдачи задания на курсовую работу…………………………………… | 6 |
| 3. | Содержание курсовой работы……………………………………………………... | 7 |
| 4. | Требования к оформлению………………………………………………………... | 11 |
| 5. | Сроки выполнения, защита………………………………………………………... | 13 |
| 6. | Критерии оценки…………………………………………………………………… | 13 |
| 7. | Список рекомендованной литературы…………………………………………… | 16 |
| 8 | Приложения………………………………………………………………………… | 18 |
|  | Приложение А. Тематика курсовых работ……………………………………….. | 18 |
|  | Приложение Б. Образец оформления титульного листа………………………… | 20 |
|  | Приложение В. Образец оформления отзыва……………………………………. | 21 |
|  | Приложение Г. Образец оформления листа с заданием………………………… | 22 |
|  | Приложение Д. Образец оформления содержания………………………………. | 23 |
|  | Приложение Ж. Бланк технологической карты………………………………….. | 24 |
|  | Приложение И. Образец оформления калькуляционной карты………………… | 26 |
|  | Приложение К. Образец оформления расчета калорийности блюд……………. | 27 |

**1. Общие положения**

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ВПД 1** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| 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 |

**2. Порядок выдачи задания на курсовую работу**

Задание на курсовую работу составляется преподавателем – руководителем курсовой работы и включает следующие сведения: фамилия, имя, отчество студента, курс, учебную группу; тему курсовой работы**,** дату выдачи задания, срок представления ее к защите, перечень вопросов, подлежащих разработке, фамилию, имя, отчество руководителя курсовой работы.

В задании на курсовую работу обучающемуся предписывается выполнить следующий объем работы:

* дать характеристику предприятия в соответствии с темой;
* представить перечень и характеристику услуг, оказываемых на предприятии данного типа;
* дать характеристику производственных помещений и конкретизировать организацию производственного процесса в горячем цехе данного предприятия;
* разработать технологические карты (5 наименований) на горячие блюда;
* рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления данных горячих блюд;
* проанализировать меню и предложить конкретные рекомендации по его усовершенствованию;
* осуществить подбор необходимого технологического оборудования, инвентаря, посуды для горячего цеха;
* произвести расчеты себестоимости горячих блюд и их цены с учетом торговой наценки, действующей на предприятии.

Задание на курсовую работу выдается каждому обучающемуся, независимо от текущей оценки по МДК в срок не позднее, чем за неделю до начала курсового проектирования. Задание на курсовую работу подписывается преподавателем и обучающимся в момент его выдачи обучающемуся.

В зависимости от специфики темы дополнительные исходные данные согласовываются обучающимся и преподавателем в рабочем порядке при получении задания и в период консультаций.

**3. Содержание курсовой работы**

Курсовая работа должна состоять из следующих частей:

Введение

Теоретическая часть

Расчетно-пояснительная часть

Экономическая часть

Заключение

Список использованных источников

**Введение**

Во введении описывается актуальность выбранной темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, цель и задачи курсовой работы, даётся характеристика общественного питания, тенденции развития общественного питания, новые направления, технологии, оборудование, организация производственной структуры предприятия, формы обслуживания и т.д. (Примерный объем раздела 1-2 страницы).

1. **Теоретическая часть**

Данная часть носит аналитический характер, в ней дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой курсовой работы, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия и описывается складское хозяйство, организация работы горячего цеха (согласно теме).

Первый раздел (теоретическая часть) состоит из нескольких подразделов.

*Образец* 1.1. Анализ места расположения, источники продовольственного снабжения предприятия.

Ресторан (кафе, закусочная, бар) пользуется постоянным спросом у посетителей. В последние годы в различных городах открываются специализированные предприятия общественного питания - рестораны национальных и зарубежных кухонь.

Данное предприятие находится в Волжском районе г. Саратова. В этом районе проживает … тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с\_\_\_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_\_.

В ресторанах *(кафе, закусочная, бар)* традиционно применяются следующие формы обслуживания: повседневное обслуживание, обслуживание банкетов, специальные формы обслуживания*.*

Для четкой и бесперебойной работы предприятия необходимо грамотно наладить поставки сырья (таблица 1).

Таблица 1 *-* Источники продовольственного снабжения(кафе, ресторана, бара, столовой, закусочной)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырьё и продукты | Источники снабжения | Периодичность завоза |
| 1 | 2 | 3 |
| Мука | ООО «Саратов мука» | 1 раз в 10 дней |
| Жиры | Саратовский жиркомбинат | 1 раз в 5 дней |
| Молоко | Саратовский молокозавод | Ежедневно |
| Полуфабрикаты (мясо, овощи) | Заготовочные цеха | Ежедневно |
| Яйца | Михайловская птицефабрика | 1 раз в 5 дней |
| Зелень (петрушка, салат) | Крытый рынок | Ежедневно |

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично - собственным транспортным предприятия.

Продукты поступают на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания. Часть продуктов закупается на рынке.

*Образец* 1.2. Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия.

Необходимо проанализировать и описать специфику организации работы горячего цеха в соответствии с темой дипломной работы:

- горячий цех (значение цеха на предприятиях общественного питания; условия труда; подбор оборудования; классификация горячего цеха: суповое и соусное отделение; организация труда и т.д.).

(Примерный объем этого раздела – 5-10 страниц).

1. **Расчетно-пояснительная часть**

Второй раздел (расчетно-пояснительная часть) состоит из четырех подразделов.

Данная часть носит практический характер.

В данной части работы даётся анализ меню, ассортиментного минимума, обеспечения оборудованием в соответствие с меню, а также конкретные предложения по усовершенствованию меню в целом, или отдельной группы блюд в зависимости от масштабов производственного процесса предприятия (т.е. темы КР), описывается рецептура и технологический процесс приготовления горячих блюд (изделий), производится расчёт сырья, составляется сводно-продуктовая ведомость, указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест.

*Образец* 2.1. Анализ плана - меню (Выполняется ли программа производства, если нет, то вы предлагаете конкретные изменения в меню данного предприятия)

Например:

*Супы.*
Предприятию необходимо разнообразить ассортимент первых блюд до 5-6 наименований. Добавить борщи, рассольники, суп из бобовых. Разнообразить набор продуктов для приготовления первых блюд.
*Вторые блюда*
Ассортимент вторых блюд разнообразен и соответствует требованиям, предъявляемым к составлению меню, но присутствует нарушения правил последовательности записи блюд.

Следовательно, проанализировав меню кафе, нужно внести изменения.

Производственная программа цеха (кафе, ресторана) – это план выпуска готовой продукции с указанием наименования изделия (блюда) и его количества (Меню горячих блюд представляется в полном объеме, но заносится в таблицу, как на примере таблицы 2).

Проведя сравнительный анализ группы супов и вторых горячих блюд меню, выявить какие блюда пользуются спросом за месяц.

Таблица 2 *-* Производственная программа кафе «Звёздочка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюда(изделия) | Масса(1 шт, г, порции) | Количество(шт, кг) |
| 1 | 2 | 3 |
| Салат «Весна» | 1/100 | 1,0 |
| Салат «Утренний» | 1/65 | 0,650 |
| Салат «Осенний» | 1/110 | 1,100 |
|  |

*Образец* 2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд

Для описания рецептуры блюд (изделий) и технологического процесса приготовления этих блюд (изделий) используются «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», а также действующие на предприятии технологические карты (ТК). Образец оформления технологической карты представлен в приложении Ж.

*Образец* 2.3. Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости

Расчёт сырья производится на основе таблицы 2 и данных, представленных в технологических картах.

Таблица 3- Сводно-продуктовая ведомость

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Котлеты натуральные | Картофель жареный | Сельдь с картофелем | ИТОГО |
| № по сборнику рецептур | № 602 | № 761 | № 133 |
| Кол-во порций | 1п | 10 п | 1 п | 10 п | 1п | 10 п | на 10 п |
|  | Б | Н | Б | Н | Б | Н | Б | Н | Б | Н | Б | Н | Б | Н |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Свинина | 73 | 67 | 730 | 670 |  |  |  |  |  |  |  |  | 730 | 670 |
| Жир кулинар. | 10 | 10 | 100 | 100 | 10 | 10 | 100 | 100 |  |  |  |  | 200 | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |  |  |  |  | 20 | 20 | 200 | 200 | 250 | 250 |
| Картофель |  |  |  |  | 193,2 | 144,9 | 1932 | 1449 | 137 | 103 | 1370 | 1030 | 3302 | 2479 |
| Сельдь |  |  |  |  |  |  |  |  | 100 | 50 | 1000 | 500 | 1000 | 500 |
| и т.д. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

В случае, если тема курсовой работы рассмотрена на примере столовой (школьной, студенческой, при производственном предприятии), санатория, детского оздоровительного лагеря, то необходимо проанализировать рационы питания на производстве и произвести расчет калорийности блюд (Приложение К).

*Образец* 2.4. Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест

Таблица 4 - Сводная таблица оборудования кафе «Звёздочка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип (марка) | Количество, шт. |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Механическое оборудование |
| Универсальный привод | П-П | 1 |
| Миксер | 5 КРМК -5 | 1 |
| Машина для мытья функциональных ёмкостей | ММФЕ | 1 |
| Машина для резки масла | РММ | 1 |
| 2. Тепловое оборудование |
| Плиты электрические | ПЭТ – 0,34 С | 1 |
| Сковорода электрическая | СЭ – 0,45 – 0,1 | 1 |
| Фритюрница | TESLA | 1 |
| и т.д. |  |  |
| 3. Холодильное оборудование |
| Холодильный шкаф | ШКХ | 1 |
| Холодильник | Стинол | 1 |
| и т.д. |  |  |
| 4. Торговое оборудование |
| Мармит стационарный | МСЭ – 0,84 -0,1 | 1 |
| и т.д. |  |  |
| 5. Немеханическое оборудование, инвентарь |
| Производственные столы, стеллажи и т.д. |  |  |
| 6. Посуда на посадочных местах. |
| Тарелка суповая | Столовая посуда | 150  |

(Примерный объем этого радела 10 - 15 страниц).

1. **Экономическая часть**

Третий раздел работы (экономическая часть) состоит из одного подраздела.

Данная часть является практической. В данной части формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания; просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия), составляется калькуляция на 5 блюд (Приложение И); раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания; производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия. В случае, если тема курсовой работы рассмотрена на примере столовой (школьной, студенческой, при производственном предприятии), санатория, детского оздоровительного лагеря, составляется калькуляция на 1 блюдо.

**Заключение**

В заключении курсовой работы делаются выводы по каждой части курсовой работы с конкретными примерами, выносятся предложения о путях совершенствования организации производственного процесса на предприятиях общественного питания, предложения по повышению качества обслуживания, подводятся итоги проделанной работы.

**Список использованных источников**

В перечне использованных источников указывается список литературы и других источников, использованных при написании курсовой работы. Список использованных источников должен содержать перечень источников, используемых при выполнении работы, включающий перечень ГОСТов, нормативных документов, литературы и информационных ресурсов Интернет (в указанной последовательности). Ссылки в тексте на источники указываются в квадратных скобках порядковым номером по списку источников, например: [1] (ссылка на первый источник по списку).

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания. Фамилию автора следует указывать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге; при наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.».

Сведения о статье из периодического издания должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), год издания, страницы, на которых помещена статья.

Для информационных ресурсов указывается ссылка на ресурс, являющегося источником информации. Допускается указывать название статьи и автора (если таковые имеются) или полные данные по книге, размещенной для доступа в Интернет.

**4. Требования к оформлению**

Все разделы курсовой работы должны быть изложены последовательно в соответствии с содержанием (приложение Д). Работу рекомендуется иллюстрировать схемами, таблицами, графиками, фотоиллюстрациями, рисунками и т.д. В тексте не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Курсовая работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом Times New Roman через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота цифр, букв и других знаков - размером 14 пт (кеглей). При оформлении таблиц допустимо использование шрифта размером 12 пт (кеглей). Пример оформления титульного листа и листа с заданием на курсовую работу представлены в приложениях Б и В.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: размеры отступов от края листа: слева - 30 мм, справа - 15 мм, сверху и снизу - 20 мм.

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 1,25 см.

**Нумерация страниц**

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют по центре без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, но номер на титульном листе не проставляют. Каждую часть КР начинать с новой страницы.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

**Заголовки**

Наименования структурных элементов «Содержание», «Введение», «Теоретическая часть», «Расчетно-пояснительная часть», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение» служат заголовками структурных элементов работы, которые следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами полужирным шрифтом без подчеркивания.

Заголовки разделов, подразделов, пунктов и подпунктов основной части следует печатать с абзацного отступа, с прописной буквы, полужирным шрифтом, без точки в конце и подчеркивания.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

**Ссылки**

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке их приведения в тексте независимо от деления на разделы.

При ссылке на элементы работы (разделы, подразделы, пункты, подпункты) указываются их номера, например, «в соответствии с разделом 3 настоящей работы» или «в соответствии с 4.2.2, перечисление б)».

**Иллюстрации**

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки и т.п.) и таблицы следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

При ссылке необходимо писать слово «рисунок» и его номер, например: «в соответствии с рисунком 2» и т. д.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения: Рисунок А.3.

Слово «Рисунок», его номер и через тире наименование помещают после пояснительных данных и располагают в центре под рисунком без точки в конце.

Например: Рисунок 1 – Банкетный зал ресторана

**Таблицы**

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким.

Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера арабскими цифрами.

Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.



Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы нумеруются: сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);

Например: Таблица 1 - Плановое меню школьной столовой

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

**Приложения**

Приложения оформляются как продолжение работы на последующих её листах с расположением в порядке появления ссылок в тексте.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию листов.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита за исключением букв Е, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита за исключением букв I и О. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

По объему курсовая работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста.

**5. Сроки выполнения, защита**

Срок выполнения и представления курсовой работы устанавливается на период завершения изучения обучающимися теоретического курса МДК. Завершенную курсовую работу студент представляет преподавателю-руководителю для проверки. О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и экономической части курсовой работы руководитель курсовой работы делает отметку на титульном листе курсовой работы с указанием выявленных недостатков. Курсовая работа, допущенная к защите, подписывается руководителем.

На защите студент делает краткое сообщение по теме (возможно представление презентации), отвечает на вопросы комиссии. На защиту курсовой работы студенту отводится 5 - 7 минут. Защита курсовой работы проводится аудиторно, в присутствии других студентов группы. На защите могут присутствовать преподаватели специальных дисциплин, администрация, куратор.

Отметки о защите курсовой работы делаются на титульном листе, зачетной книжке обучающегося и журнале теоретического обучения. Защищенные курсовые работы хранятся в пределах установленных сроков.

**6. Критерии оценки**

Курсовая работа оценивается по сто балльной системе, которая в последующем переводится в пятибалльную (таблица 5).

Таблица 5 – Перевод баллов из сто бальной системы в пятибалльную

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 – 100 | 5 | отлично |
| 80 – 89 | 4 | хорошо |
| 70 – 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

**Введение (10 баллов):**

* актуальность выбранной темы – 1 балл;
* объект курсовой работы – 1 балл;
* предмет курсового исследования – 1 балл;
* цель курсовой работы – 1 балл;
* задачи курсовой работы – 1 балл;
* характеристика общественного питания – 1 балл;
* тенденции развития общественного питания – 1 балл;
* новые направления, технологии, оборудование – 1 балл;
* организация производственной структуры предприятия – 1 балл;
* формы обслуживания – 1 балл.

**Теоретическая часть (15 баллов):**

* анализ места расположения предприятия – 2 балла;
* характеристика типа данного предприятия – 2 балла;
* источники продовольственного снабжения предприятия – 2 балла;
* способы доставки сырья – 2 балла;
* анализ организации производства горячего цеха – 3 балла;
* техническое оснащение горячего цеха – 2 балла;
* рекомендации по усовершенствованию производственного процесса предприятия – 2 балла.

**Расчетно-пояснительная часть (40 баллов):**

* анализ меню и конкретные предложения по его усовершенствованию – 8 баллов;
* производственная программа горячего цеха – 8 баллов;
* технологические карты на 5 горячих блюд – 8 баллов;
* сводно-продуктовая ведомость на 5 видов горячих блюд – 8 баллов;
* *анализ пищевой ценности блюд (в случае, если тема курсовой работы рассмотрена на примере столовой, санатория, детского оздоровительного лагеря) – 3 балла;*
* подбор технологического оборудования – 8 баллов.

**Экономическая часть (10 баллов):**

* принципы формирования цен на предприятиях общественного питания – 3 балла;
* калькуляционные карты на 5 горячих блюд *(в случае, если тема курсовой работы рассмотрена на примере столовой, санатория, детского оздоровительного лагеря – на 1 блюдо – 1 балл)* – 4 балла;
* учет торговой наценки предприятия – 3 балла.

**Заключение (12 баллов):**

* выводы по каждой части курсовой работы с конкретными примерами – 3 балла;
* предложения о путях совершенствования организации производственного процесса на предприятиях общественного питания – 3 балла;
* предложения по повышению качества обслуживания – 3 балла;
* итоги проделанной работы – 3 балла.

**Список использованных источников (7 баллов)**

**Соблюдение требований к оформлению курсовой работы (5 баллов)**

Оценка *«отлично»* выставляется при соответствии следующим критериям. Содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по теме курсовой работы, суждения и выводы носят самостоятельный характер; структура работы логична, материал излагается научно и доказательно; отмечается творческий подход к раскрытию темы курсовой работы.

Степень самостоятельности: авторская позиция, проявляющаяся в сопоставлении уже известных подходов к решению проблемы; предложение собственных оригинальных решений; отсутствует плагиат.

Формулировка выводов: выводы содержат новые варианты решений поставленной проблемы.

Уровень грамотности: владение общенаучной и специальной терминологией; отсутствие стилистических, речевых и грамматических ошибок.

Качество защиты: подготовленность устного выступления, правильность ответов на вопросы, оформление мультимедийной презентации.

Оценка *«хорошо»* выставляется при соответствии следующим критериям.

Содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по теме курсовой работы содержатся самостоятельные суждения и выводы, теоретически и опытно доказанные; структура работы логична, материал излагается доказательно.

Степень самостоятельности: отсутствует плагиат.

Формулировка выводов: выводы содержат как новые, так и уже существующие варианты решений поставленной проблемы.

Уровень грамотности: владение общенаучной и специальной медицинской терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки присутствуют в незначительном количестве.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется при соответствии следующим критериям.

Содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по теме курсовой работы, однако суждения и выводы не являются самостоятельными; имеются незначительные логические нарушения в структуре работы, материал излагается ненаучно и часто бездоказательно; содержатся существенные логические нарушения. Актуальность слабо обосновывается во введении и не раскрывается в ходе всей работы.

Степень самостоятельности: низкая степень самостоятельности, отсутствует оригинальность выводов и предложений.

Формулировка выводов: выводы не содержат новые варианты решений поставленной проблемы.

Уровень грамотности: слабое владение специальной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки.

Оценка *«неудовлетворительно*» выставляется, если в работе не проанализирована основная и дополнительная литература по теме курсовой работы, суждения и выводы отсутствуют; логика работы нарушена, материал излагается бездоказательно, актуальность работы не обосновывается, имеется большое количество стилистических, речевых и грамматических ошибок.

**7. Список рекомендованной литературы:**

1. Аноримова Г.А. Кулинария. Издательство «Академия». 2018.- 328 с.

2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. Москва. «Экономика». 2017. – 366 с.

3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». Изд. центр «Академия». 2017. -328 с.

4. Артемьева Н.А. Основы технологии общественного питания. Издание КНОРУС второе, переработанное, дополненное .2017. - 336 с.

5. Барышев А.Ф. Учебник. Маркетинг. - Издательский центр «Академия», 2010. - 208 с.

6. ГОСТ 51232-98. Вода питьевая. М.: 2018.

7. Ефимова О.Л. Экономика общественного питания: Уч. пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд. испр. – Мн.: Новое знание. 2017 – 348 с. (Экономическое образование)

8. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2017 - 557 с.

9. Закон РФ «Об охране окружающей среды» с изменениями на 29 июля 2018 года. Изд. РФ. М.: Изд. «Республика»,2018. - 413 с.

10. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2017. -432 с.

11. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. Изд. Москва «Экономика». 2017. – 304 с.

12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. Образования. 2-ое изд, стер. - М.: «Издательский центр «Академия». 2018. – 273 с.

13. Медико – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 2018. - 185 с..

14. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник / Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2018. - 543 с. (Высшее образование).

15. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СПб.: Издательство ДЕАН. 2018.- 80 с.

16. Правовое регулирование природопользования и охраны окружающей среды. Сборник нормативных актов. М 2018. – 398 с.

17. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2017. – 352 с. (серия «Учебники ХХI века»)

18. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. /Авт.- состав Л.А. Радченко (серия «Учебники ХХI века») – Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 384 с.

19. Руководство по контролю загрязнения атмосферы РД 52.15. М 2017. - 694 с.

20. Санитарные нормы и правила. –Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».

21. Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2018. - 772 с..

22. Середа К.Н. Бухучёт на предприятиях общественного питания. Серия «Библиотека бухгалтера и аудитора. - Ростов н/Д: Феникс. 2017. – 448 с.

23. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д : Феникс, 2017.- 480 с..

24. Торговля и общественное питание: Выпуск 7 (48). Правила пожарной безопасности. – М.: ИНФРА - М.2018. – 33 с.

25. Трудовой кодекс РФ от 30 декабря 2001 г. № 197- ФЗ. – М.: ООО «ВИТРЕМ», 2002. – 192 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – МИРПО Профобразование Издат. 2017. – 416 с.

27. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник. - М.: ИНФРА-М. 2018. - 544 с. (Высшее образование)

28. Экономика предприятий торговли и общественного питания: Учебное пособие/ кол. авторов; под редакцией Николаевой Т.Н. и Егоровой Н.Р.- 2 – е изд, стер.- М.: КНОРУС. 2017. – 400 с.

29. Яковлева С.В. Охрана труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2016.-144 с.

Приложение А

**Тематика курсовых работ:**

1. Анализ организации процесса производства горячих блюд на предприятиях общественного питания.
2. Анализ ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд на предприятиях общественного питания.
3. Принципы и методы организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.
4. Анализ организации питания в специализированных предприятиях общественного питания.
5. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в предприятиях общественного питания, специализирующихся на национальной кухне.

**Примерные темы курсовых работ:**

1. Анализ организации процесса производства горячих блюд для диетического питания при санатории на 60 мест.

2. Анализ технологического процесса производства первых блюд в ресторане, специализирующемся на китайской кухне (70, 90 мест).

3. Анализ технологического процесса производства мясных горячих блюд в ресторане, специализирующемся на итальянской кухне (78, 70 мест).

4. Анализ технологического процесса производства горячих блюд из морепродуктов в ресторане, специализирующимся на французской кухне (74, 90 мест).

5. Анализ технологического процесса производства гарниров в ресторане, специализирующемся на японской кухне (58, 90 мест).

6. Анализ технологического процесса производства рыбных блюд в ресторане, специализирующемся на европейской кухне (62, 82 мест).

7. Анализ технологического процесса производства овощных овощных горячих блюд в ресторане, специализирующемся на русской кухне на 110,100,80 мест.

8. Анализ ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд в кафе – молодежное (50, 62, 70, 86 мест).

9. Анализ меню и технологии приготовления рыбных блюд повышенной сложности в кафе (58, 62, 70 мест).

10. Анализ технологического процесса производства горячих соусов (62, 66, 86 мест).

11. Организация технологического процесса производства и приготовления горячих блюд из мяса в ресторане на 82, 100 мест.

12. Особенности технологического процесса производства горячих закусок, в ресторане на 90 мест.

13. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов в ресторане (58, 86 мест).

14. Анализ ассортимента и технологического процесса производства сложных гарниров в кафе – кулинарии (54, 42, 50 мест).

15. Анализ организации горячего питания в столовых при производственном предприятии (70, 90 мест).

16. Анализ организации горячего питания в студенческой столовой в учебном заведении (68, 92 мест).

17. Анализ горячего питания в дошкольном образовательном учреждении (70, 88 мест).

18. Принципы и методы организации производства специализированной закусочной «Пельменная» (58мест).

19. Анализ организации горячего питания в оздоровительном лагере на 70 мест.

20. Анализ организации процесса производства горячих закусок караоке-бара (48,60 мест).

21. Анализ организации процесса производства горячих блюд в кофейне «Кофе-шоколад» (42, 54, 62 мест).

22. Анализ технологического процесса производства горячей кулинарной продукции в кафе «Улей» (78 мест).

23. Анализ технологического процесса производства горячей кулинарной продукции кафе «Матрешка» (70, 82 мест).

24. Анализ технологического процесса производства стейков в кафе «Бурбон» на 60 мест.

25. Анализ организации процесса производства горячих блюд кофейни «Coupe» (70 мест).

26. Анализ организации процесса производства горячих блюд ресторана чайхана «Узбечка» на 70мест.

27. Анализ организации процесса производства горячих блюд из птицы в кафе на 64 места.

28. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 50 мест.

29. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции таджикской кухни в ресторана на 70 мест.

30. Анализ технологического процесса производства мясных блюд в кафе специализирующемся на армянской кухне (110 мест).

31. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в кафе на 80 мест.

32. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика в ресторане на 90 мест.

33. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в ресторане на 80 мест.

34. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 86 мест.

35. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 110 мест.

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТАНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

Допускается к защите

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись преподавателя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**НА ТЕМУ:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

|  |  |
| --- | --- |
|  Выполнил(а): |  |
|  Студент(ка) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | (фамилия имя отчество) |
|  Группа | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  Отделение | \_\_\_\_\_\_\_\_очное\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  Специальность | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
|  Руководитель курсовой работы | Плеханова Екатерина Алексеевна |
|  | (фамилия имя отчество) |

Саратов, 20\_\_\_\_ г.

Приложение В

ОТЗЫВ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(тема курсовой работы)

по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,

Дисциплина: МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

студента ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, № курса, учебной группы)

Содержание курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (соответствует, не соответствует)

заявленной теме.

Качество выполнения курсовой работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (соответствует, не соответствует)

требованиям государственного образовательного стандарта СПО.

Поставленные вопросы теоретической и практической значимости курсовой работы разработаны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (полностью, не полностью)

Курсовая работа выполнена с оценкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ( по пятибалльной систем)

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ )

ФИО

Приложение Г

**ЗАДАНИЕ**

**для выполнения курсовой работы**

**по междисциплинарному курсу МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Студенту \_\_\_\_\_ курса, группы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ очной формы обучения

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТЕМА:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1. Теоретическая часть
	* 1. Анализ места расположения, источники продовольственного снабжения предприятия.
		2. Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия.
	1. Расчетно-пояснительная часть.
		1. Анализ плана- меню.
		2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд.
		3. Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости.
		4. Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест.

3. Экономическая часть

Заключение

Список использованных источников

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок представления курсовой работы на проверку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение Д

Содержание

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Анализ места расположения, источники продовольственного снабжения предприятия.

1.2 Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия.

1. Расчетно-пояснительная часть.

2.1 Анализ плана- меню.

2.2 Рецептура и технологический процесс приготовления блюд.

2.3 Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости. *(Анализ пищевой ценности блюд)*

2.4 Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест.

3. Экономическая часть

Заключение

Список использованных источников

Приложение Ж

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда (изделия)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Норма закладки на 1 | Норма закладки на……… |
| п/п. | продуктов. |  | порцию, г |  | порций, г |
|  |  | брутто |  | нетто | брутто |  | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели:**

Внешний вид:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение И

Образец оформления калькуляционной карты

Таблица 30 – Калькуляционная карта № 6 «Картофель фри»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма на10 порций, кг | Цена 1 кг, руб. | Стоимость 10 порций, руб. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Картофель | 2 | 16-00 | 32-00 |
| Фритюрное масло | 0,4 | 88-00 | 35-20 |
| Выход | 2,4 | 104-00 | 67-20 |
| Наценка 250%  |
| Стоимость 10 порций без наценки | 67-20руб |
| Стоимость 1 порции без наценки  | 6-72руб |
| Стоимость 10 порций с наценкой | 235-20руб |
| Стоимость 1 порции с наценкой  | 23-52руб |

Приложение К

Образец оформления расчета калорийности блюд

Таблица 21 – Анализ пищевой ценности блюда «Рассольник ленинградский»

|  |
| --- |
| **Пищевая и энергетическая ценность на 100 г изделия** |
| Рассольник ленинградский №154 |
| № п/п | Наименование ингредиентов | Вес нетто в г. на 100 г. изделия | Пищевая ценность изделия | Энер. цен. издел., ккал. |
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Картофель | 25 | 0,5 | 0,1 | 4,5 | 21 |
| 2 | Крупа (перловая) | 2 | 0,2 | 0,023 | 1,35 | 6,41 |
| 3 | Морковь (жёлтая) | 3,31 | 0,04303 | 0,00331 | 0,3 | 1,402 |
| 4 | Лук репчатый | 2 | 0,03 | 0,00 | 0,21 | 1 |
| 5 | Огурцы солёные | 5 | 0,04 | 0,005 | 0,115 | 1 |
| 6 | Маргарин (Экстра) | 2 | 0,01 | 2 | 0,02 | 18,12 |
| 7 | Вода  | 62 | 0,00 | 0,00 | 0.00 | 0 |
| 8 | Итого без учёта потерь при тепловой обработке | 101,31 | 1 | 2,13131 | 6,5 | 49 |