

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
КОЛЛЕДЖ**



**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

**Методические указания к выполнению курсовых работ по
профессиональному модулю**

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

**МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей
кулинарной продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нижнекамск, 2020

Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны по соответствию ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические указания предназначены для студентов всех форм обучения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

Протокол заседания № 7 от «25» марта 2020 г.

Заведующий кафедрой,

д.б.н., профессор, руководитель ООП Матвеева / Е.Л. Матвеева/

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка.....	4
2.	Порядок выполнения курсовой работы.....	5
3.	Структура работы.....	6
4.	Оформление курсовой работы.....	8
5.	Работа с рецензией и подготовка к защите....	9
6.	Защита курсовой работы и порядок её оценки.....	9
7.	Примерная тематика курсовых работ.....	11
8.	Требования к программному обеспечению при защите курсовой работы	13
9.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет».....	13
10.	Приложения.....	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курсовая работа – одна из важнейших форм самостоятельного изучения студентами научной литературы, нормативного материала; она дает возможность пополнять свои знания, ориентироваться в стремительном потоке научной и политической информации, оценивать общественные явления и процессы. Кроме того, курсовая работа является одной из форм контроля знаний и умений студента со стороны преподавателя, позволяет проверить, насколько успешна их самостоятельная работа, а также отношение к изучаемой дисциплине.

Курсовая работа имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний и применение этих знаний на практике;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладение методикой исследования и решение проблем и вопросов, разрабатываемых в курсовой работе;
- выявление подготовленности студентов к самостоятельной, исследовательской работе.

В соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предусмотрено выполнение курсовой работы.

Курсовая работа - один из важнейших видов самостоятельной работы студентов; выполняется в сроки, установленные рабочим учебным планом.

Общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции обучающегося, формируемые при выполнении курсовой работы:

Общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9);
- организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);
- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3)

В процессе выполнения курсовой работы студент должен применять знания, приобретенные им при изучении ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»; по общепрофессиональным дисциплинам ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП. 02 «Физиология питания», ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов сырья», ОП. 10 «Товароведение продовольственных товаров», ОП. 13 «Оборудование предприятий общественного питания», ОП. 14 «Организация обслуживания»

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Тематика курсовых работ разрабатывается кафедрой технологии и организации общественного питания, ежегодно обновляется и утверждается заведующей кафедрой. Тематика доводится до сведения студентов. Им предоставляется право выбора темы курсовой работы из предложенной тематики. Студент может предложить свою тему с обоснованием ее целесообразности.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующей дисциплины. Во время

выполнения курсовой работы преподаватель проводит консультации в соответствии с расписанием.

В ходе консультаций преподавателем разъясняются назначения и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, даются ответы на вопросы студентов

Курсовая работа выполняется на основе глубокого изучения законов, постановлений правительства, нормативных документов, методических материалов, специальной отечественной и зарубежной литературы, практических материалов деятельности предприятий общественного питания

Студент совместно с преподавателем уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план курсовой работы и календарный план работы на весь период с указанием очередности выполнения отдельных этапов.

Студент систематически работает над литературой, занимается сбором и анализом первичного материала, постоянно держит связь с преподавателем, докладывает о ходе выполнения работы и получает необходимую информацию. По мере написания отдельных глав студент представляет их преподавателю, исправляет и дополняет курсовую работу в соответствии с полученными замечаниями.

После завершения выполнения курсовой работы студент сдает её преподавателю на проверку. Преподаватель пишет отзыв на представленную работу.

Отзыв заверяется подписью научного руководителя. В тех случаях, когда научный руководитель курсовой работы дает отрицательный отзыв, работа выносится на рассмотрение на заседании выпускающей кафедры и по соответствующему решению кафедры работа либо возвращается студенту для переработки, либо кафедра предлагает выпускнику новую тему курсовой работы.

Преподаватель знакомится с окончательным вариантом представленного студентом курсовой работы. В случае одобрения представленной работы, преподаватель ставит на титульном листе работы свою подпись и дату защиты курсовой работы.

3. СТРУКТУРА РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из введения, характеристики предприятия, ассортимента и технологии горячей кулинарной продукции (в соответствии с

темой), разработки технологической документации, заключения, списка использованной литературы и приложений

Структурными элементами курсовой работы являются также титульный лист, задание на выполнение курсовой работы, отзыв, содержание. Порядок расположения структурных элементов работы:

- титульный лист;
- задание на выполнение курсовой работы;
- отзыв;
- содержание;
- введение;
- характеристика предприятия;
- организационный раздел;
- технологический раздел;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения:

Титульный лист (Приложение 1).

Задание на выполнение курсовой работы (Приложение 2).

Отзыв (Приложение 3).

Введение. Во введении кратко характеризуется современное состояние общественного питания и перспективы его развития; обосновывается выбор темы, ее актуальность; обозначаются цели и задачи курсовой работы.

Содержание должно соответствовать заданию на выполнение курсовой работы (Приложение 4).

3.1 Характеристика предприятия

В данном разделе необходимо дать характеристику предприятия в соответствии с его типом и классом, указать административно-территориальное расположение, охарактеризовать контингент питающихся, охарактеризовать структуру производства (цеховая, бесцеховая), охарактеризовать организацию работы горячего цеха (привести перечень оборудования, производственного инвентаря).

3.2 Ассортимент и технология горячей кулинарной продукции (в соответствии с темой)

В данном разделе следует описать концепцию кухни предприятия, дать характеристику данной группы блюд (в соответствии с тематикой курсовой работы), значение в питании этих блюд.

Разработать ассортимент кулинарной продукции (в соответствии с тематикой) и дать общую характеристику блюд, технологию кулинарной продукции (описать технологию приготовления не менее 10 блюд).

3.3 Разработка технологической документации

В этом разделе следует дать определение технологических карт, технико-технологических карт и технологических схем. Кроме того, следует разработать три технологические карты и одну технико-технологическую карту на блюда из разработанного ассортимента (приложение 5 и 6). Следует также разработать технологические схемы на эти блюда (приложение 7)

Заключение

Заключение должно содержать оценку результатов работы. Следует отметить, чем работа завершена: получением определенных результатов, применением новых организационных решений, применением новых видов оборудования.

Заключение должно быть кратким, логически изложенным.

4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовую работу представляют на листах белой бумаги формата А4.

Текст курсовой работы разделяют на разделы и подразделы.

Установки для печатания текста:

- текст печатается – 14 шрифтом Times New Romans;
- поля: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см;
- межстрочный интервал – полуторный;
- абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 1,27.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацевого отступа.

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точки не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Каждый раздел курсовой работы рекомендуется начинать с нового листа.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы с указаниями страниц.

В конце курсовой работы приводят список литературы, который был использован при его составлении. Выполнение списка и ссылки на него в тексте – по ГОСТу 7.32. Список литературы включают в содержание документа.

5. РАБОТА С РЕЦЕНЗИЕЙ И ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ

Написанная студентом курсовая работа сдается для рецензирования. Это необходимое условие для того, чтобы в соответствии с рецензией организовать переработку темы и подготовиться к защите курсовой работы.

Главное назначение рецензии – оказать помощь студенту в самостоятельной работе над курсом, дать конкретные методические советы по устранению недочетов, по дальнейшему углублению знаний. Студенту следует внимательно прочитать рецензию, обдумать все замечания по содержанию и оформлению работы, стилю, грамотности изложения.

В рецензии на курсовую работу содержится предварительная оценка и вывод: «Работа допускается к защите» или «Работа не допускается к защите». Окончательная же оценка дается после защиты. Если работа не допущена к защите, то она должна быть студентом переработана в соответствии с рецензией и вновь представлена руководителю в установленные сроки.

Работа не допускается к защите, если она не носит самостоятельного характера, списана из литературных источников или взята из Интернета, если основные вопросы не раскрыты, изложены схематично, в тексте содержатся ошибки, текст написан небрежно.

Если в рецензии имеются замечания, которые неясны студенту с помощью рецензента уяснить суть замечаний. При наличии ошибок в работе, студенту следует уяснить суть своих ошибок, а затем исправить их. Очень важно обратить внимание на пожелания и рекомендации рецензента, изучить дополнительные источники, указанные рецензентом.

Таким образом, подготовка к защите курсовой работы включает устранение ошибок и недостатков, изучение дополнительных источников, указанных в рецензии, осмысление написанного в работе, готовность объяснить любые приведенные в работе положения.

6. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ И ПОРЯДОК ЕЁ ОЦЕНКИ

Защита и оценка курсовой работы – это подведение итогов самостоятельной работы студента.

Защита курсовой работы проходит публично.

К защите курсовой работы студент должен:

составить текст выступления отражающего актуальность выбранной темы и наиболее интересные выводы;

– изучить замечания, сделанные в рецензии научного руководителя и подготовить на них мотивированные ответы;

– продумать ответы на возможные вопросы, которые могут быть заданы во время защиты курсовой работы членами комиссии.

Студенту предоставляется слово для представления выполненной курсовой работы. В своем выступлении студент должен кратко обосновать актуальность темы, проблемы и наиболее значимые результаты своего исследования.

Не рекомендуется зачитывать текст своего выступления. По окончании изложения основного содержания работы – зачитывается рецензия руководителя и студенту задаются вопросы. Ответы на вопросы и замечания должны быть четкими, краткими, при этом быть достаточно полными.

При оценке курсовой работы принимаются во внимание:

– содержание работы, полнота раскрытия темы, глубина освоения материала, качество подбора и использования источников, степень самостоятельности выводов;

– оформление работы, его качественность;

– качество публичной защиты (в том числе ответы на замечания руководителя, ответы на вопросы присутствующих на защите).

Критерии оценки:

Оценку **«отлично»** получают те работы, в которых содержатся элементы научного творчества, делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме, а оформление работы соответствует требованиям.

Оценка **«хорошо»** ставится тогда, когда в работе полно и всесторонне освещаются вопросы темы, но нет должной степени творчества. Имеются небольшие отклонения от требований по оформлению курсовой работы.

Оценку **«удовлетворительно»** студент получает в случае, когда не может ответить на замечания рецензента, не владеет материалом работы, не в состоянии дать объяснения выводам и теоретическим положениям данной проблемы.

Оценку **«неудовлетворительно»** студент получает в случае, когда не может ответить на замечания рецензента, не владеет материалом работы, не в состоянии дать объяснения выводам и теоретическим положениям данной проблемы, по оформлению работы много замечаний, которые студент отказывается исправить.

Лучшие курсовые работы могут быть рекомендованы на конкурс студенческих научных работ, использованы для выступления на студенческих конференциях, а также в качестве рефератов на семинарских занятиях.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Ассортимент и технология щей
2. Ассортимент и технология борщей
3. Ассортимент и технология рассольников
4. Ассортимент и технология солянок
5. Ассортимент и технология супов с овощами и картофелем
6. Ассортимент и технология супов с макаронными изделиями
7. Ассортимент и технология молочных супов
8. Ассортимент и технология пюреобразных супов
9. Ассортимент и технология холодных супов
10. Ассортимент и технология приготовления супов в русской кухне
11. Ассортимент и технология приготовления красных соусов
12. Ассортимент и технология приготовления белых соусов
13. Ассортимент и технология приготовления рыбных соусов
14. Ассортимент и технология приготовления грибных соусов
15. Ассортимент и технология приготовления молочных и сметанных соусов
16. Ассортимент и технология приготовления яично-масляных соусов в отечественной кулинарной практики и в европейской кухне
17. Ассортимент и технология приготовления соусов на растительном масле
18. Ассортимент и технология приготовления блюд их отварных и припущенных овощей
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей
20. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей
21. Ассортимент и технология приготовления фаршированных блюд овощей
22. Ассортимент и технология приготовления блюд из грибов
23. Ассортимент и технология приготовления блюд из грибов в русской кухне
24. Ассортимент и технология приготовления блюд из круп
25. Ассортимент и технология приготовления блюд из круп в русской кухне
26. Ассортимент и технология приготовления блюд из круп в татарской национальной кухне

27. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий
28. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы
29. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы
30. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей
31. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы в русской кухне
32. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы
33. Ассортимент и технология приготовления блюд из жаренной рыбы
34. Ассортимент и технология приготовления супов на предприятии общественного питания (по месту прохождения практики)
35. Ассортимент и технология приготовления рыбных блюд на предприятии общественного питания (по месту прохождения практики)
36. Ассортимент и технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания (по месту прохождения практики)
37. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов
38. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеного мяса
39. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченного мяса
40. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченного мяса
41. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы
42. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной птицы
43. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой птицы
44. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц
45. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога
46. Особенности приготовления блюд из рыбы в европейской кухне
47. Особенности приготовления блюд из мяса в европейской кухне
48. Ассортимент и технология приготовленияпельменей у народов Поволжья, Урала и Сибири
49. Ассортимент и технология супов в европейской кухне
50. Ассортимент и технология супов в итальянской кухне
51. Ассортимент и технология приготовления супов в татарской национальной кухне
52. Особенности приготовления супов в детском питании
53. Особенности приготовления супов в диетическом питании

- 54. Блюда из картофеля в татарской кухне
- 55. Мясные блюда в татарской национальной кухне
- 56. Ассортимент и технология приготовления паст
- 57. Особенности приготовления блюд из яиц в европейской кухне
- 58. Особенности приготовления плова в отечественной и зарубежной кулинарной практике

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПРИ ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

- 8.1 ОС MS Windows 10 Azure Dev Tools for Teaching (Идентификатор подписчика ICM – 175854)
- 8.2 MS Office Standard 2010 (Лицензия № 48875907)
- 8.3 Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10 (Лицензия № 24С4-190416-102107-000-726)

9 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Нормативно-правовые материалы

- 1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
- 2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
- 3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
- 4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

- 5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.
- 6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
- 7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания //

утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

ПМ 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

а) Основная литература:

31. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — М. : КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/934353>

32. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438611>

33. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>

34. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

б) Дополнительная литература:

35. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ткачева Г. В., Селина Н. И., Шестакова Н. В. — Москва: КноРус, 2019. — 302 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931505>

36. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437732>.

37. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437478>

38. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А. С., Аминов С. С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=239951>

39. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>.

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязев»**

КОЛЛЕДЖ

**Курсовая работа
по междисциплинарному курсу (МДК 3.1)
«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

На тему: _____

Защита _____
(дата)

Оценка _____

Выполнил (а) _____
(ф.и.о.)

(подпись, дата)

Курс _____

Группа _____

Руководитель

(ф.и.о.)

(подпись, дата)

Нижнекамск – 2020

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
КОЛЛЕДЖ
Факультет Сервиса, туризма и технологии продуктов общественного
питания
Кафедра технологии и организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая кафедрой

д.б.н., профессор Матвеева Елена
Лаврентьевна

«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по междисциплинарному курсу (МДК 3.1)
«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Студенту _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Тема _____

Сроки представления курсовой работы к защите

Содержание курсовой работы

Введение

1. Характеристика предприятия
 - 1.1 Общая характеристика предприятия
 - 1.2 Структура производства предприятия
 - 1.3 Организация работы горячего цеха
2. Ассортимент и технология горячей кулинарной продукции (в соответствии с темой)
 - 2.1 Значение в питании
 - 2.2 Общая характеристика и ассортимент кулинарной продукции (в соответствии с темой)
 - 2.3 Технология кулинарной продукции
 - 2.4 Требования к качеству кулинарной продукции. Условия и сроки

- хранения кулинарной продукции
3. Разработка технологической документации
 - 3.1 Разработка технологических карт в соответствии с действующими сборниками технических нормативов
 - 3.2 Разработать рецептуры и технологии блюд (в соответствии с темой). Разработка технико-технологических карт
- Заключение
4. Перечень графического материала: Технологические схемы; 4-х блюд (в соответствии с разработанными ТК и ТТК) со спецификацией операций (на формате А4)
 5. Приложения: технологические карты трех блюд (кулинарных изделий) в соответствии с ассортиментом; технико- технологическая карта одного блюда, разработанного студентом; другие приложения по усмотрению студента

Руководитель

Курсовой работы _____

подпись, дата

(ф.и.о.)

Задание принял к исполнению _____ «_____» _____ 20__ г.

подпись

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
Колледж
Кафедра технологии и организации общественного питания**

ОТЗЫВ

На курсовую работу по профессиональному модулю ПМ.03 _____

На тему _____

Студента(ки) _____

Группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Обоснование актуальности темы _____

Теоретическое освещение проблемы _____

Практический раздел _____

Замечания по работе _____

Курсовая работа _____

(допускается, не допускается к защите)

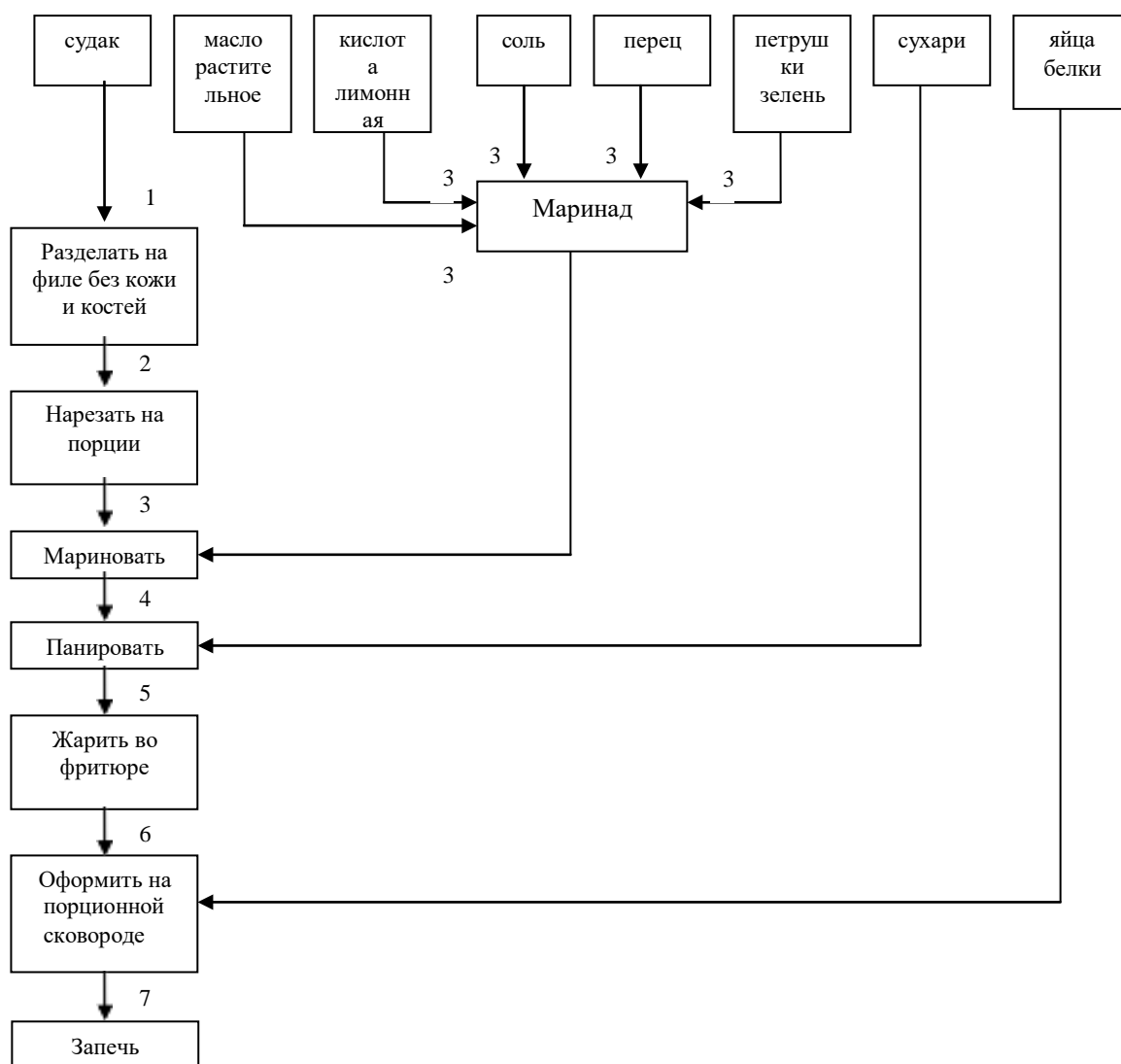
Руководитель _____ / _____ /
подпись, дата (ф.и.о.)

Примерное содержание курсовой работы

Введение

1. Характеристика предприятия
 - 1.1 Общая характеристика предприятия
 - 1.2 Структура производства предприятия
 - 1.3 Организация работы горячего цеха
 2. Ассортимент и технология горячей кулинарной продукции (в соответствии с темой)
 - 2.1 Значение в питании
 - 2.2 Общая характеристика и ассортимент кулинарной продукции (в соответствии с темой)
 - 2.3 Технология кулинарной продукции
 - 2.4 Требования к качеству кулинарной продукции. Условия и сроки хранения кулинарной продукции
 3. Разработка технологической документации
 - 3.1 Разработка технологических карт в соответствии с действующими сборниками технических нормативов
 - 3.2 Разработать рецептуры и технологии блюд (в соответствии с темой). Разработка технико-технологических карт
- Заключение
4. Приложения: технологические карты трех блюд (кулинарных изделий) в соответствии с ассортиментом; технико-технологическая карта одного блюда, разработанного студентом; другие приложения по усмотрению студента

Технологическая схема



Выход 140 г

Поз.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Разделка на филе с кожей и без кожи	1	стол РПС 12/6 стол РПС 12/6
2	Нарезка на порции	1	
3	Маринование	1	стол РПС 12/6
4	Панирование	1	стол РПС 12/6
5	Жарка во фритюре	1	фритюрница DF-6L
6	Оформление полуфабриката на порционной сковороде	1	стол РПС 12/6
7	Запекание	1	пароконвектомат ПКА 6-1/1П

Технологическая схема блюда «Рыба по-волжски» (рыба маринованная жареная)

Приложение 6

Наименование предприятия ООО Кафе «Эдем»Источник рецептуры № 315 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996, часть 1 (1 вариант)

Технологическая карта №1

Наименование блюда «Рыба по-волжски (рыба, маринованная жареная)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на <u>100</u> порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
осетр	192	92	100	9,2	<p><u>Технология приготовления:</u> Осетра разделяю на звенья без кожи и хрящей, нарезают по два куса на порцию, маринуют 10-15 мин. Маринованную рыбу панируют в сухарях и жарят во фритюре, порционные куски рыбы выкладывают на порционные сковороды, вокруг рыбы отсаживают из кондитерского мешка взбитые белки и запекают в жарочном шкафу. Маринад: растительное масло, лимонная кислота, соль, перец, мелко нарезанная зелень петрушки.</p> <p><u>Оформление:</u> Блюдо оформляют на порционной сковороде.</p> <p><u>Условия и сроки реализации:</u> условия хранения рыбы жареной 36 часов сроки реализации не боле 3 часов</p>
масло растительное	10	10		1,0	
лимонная кислота	0,5	0,5		0,05	
петрушка (корень)	4	4		0,3	
сухари	20	20		2,0	
кулинарный жир	12	12		1,2	
масса жареной рыбы					
яйца (белки)	2шт.	80		4,9	
соль	3	3		0,3	
ВЫХОД на 1 порцию		140			
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности (140 г.)					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал		
20,6	28,2	12,6	393,8		

Подписи Зав.производством (или его заместитель, шеф-повар или старший повар) Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение 7
УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО « »

Ф.И.О., дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Сандвич с рыбой, сыром ананасом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сандвич с рыбой, сыром ананасом», вырабатываемый ООО « » и реализуемый в ресторане (кафе) и филиалах.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырью, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удовлетворение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Булка для сандича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат «Айсберг»	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают и упаковочную пленку

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сэндвича до реализации – не более 20 мин при температуре от 20°C согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности сэндвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – булка для сэндвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист «Айсберг», ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет – характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход- 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____