

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания
«43.02.15 Поварское и кондитерское дело»**

Сураж, 2022г

Методические указания по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАПОУ СПАТ

Автор-разработчик:

преподаватель специальных дисциплин Савостина Т.Г., Мазур Н.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Структура курсовой работы.
3. Оформление и порядок защита курсовой работы
4. Темы курсовых работ
5. Приложение

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с учебной программой обучающиеся выполняют курсовую работу по профессиональному модулю ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Курсовая работа является заключительным этапом освоения МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Курсовая работа является самостоятельной и творческой работой, которая способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, полученных во время обучения, практических умений, применения этих знаний при решении конкретных задач теоретического и практического плана. При выполнении курсовой работы необходимо широко использовать теоретические знания и материалы практической деятельности предприятий общественного питания. По содержанию курсовая работа должна носить практический, исследовательский поисковый характер. Работы, выполненные только на основе литературных источников, возвращаются обучающимся на доработку.

Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенции:

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	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.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	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. Структура и содержание курсовой работы

В «Содержании» курсовой работы указывают наименования всех Глав и Параграфов, Заключение, Список литературы и используемых источников, наименование Приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во «Введении» раскрывают актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а так же ожидаемый результат от проделанной работы.

Основные направления общественного питания и перспективы его развития. Сущность и актуальность данной темы, значение. Рекомендуемый объем 1-2 страницы.

Раздел 1. Теоретическая часть

Содержание теоретической части представляет собой результат работы обучающегося с первичной информацией.

1.1. «*Историческая справка*». Описывается история появления блюд в соответствии с темой курсовой работы.

1.2. «*Значение блюд в питании и пищевая ценность*» необходимо описать значение сырья и блюд; пищевой и энергетической ценности для организма человека.

1.3. «*Характеристика сырья*» описать товароведную характеристику сырья для приготовления блюд, описать технологические свойства.

1.4. «*Характеристика и особенности приемов и режимов технологического процесса приготовления блюд*» описать способы обработки сырья перед использованием его для приготовления блюд, способы тепловой кулинарной обработки, современные подходы к тепловой обработке продуктов при приготовлении блюд по теме работы.

1.5. «*Ассортимент сложных горячих блюд*» подобрать ассортимент по теме курсовой работы не менее 5 блюд из интернет источников, журналов и т.д. с описанием технологической последовательности приготовления, описать

особенности технологии приготовления, требования к качеству и безопасность сложных горячих блюд. Особое внимание следует уделить особенностям современных, наиболее популярных блюд данной группы.

Раздел 2. Практическая часть

Второй раздел работы носит практический или опытно экспериментальный характер и включает экспериментальную (практическую) проработку 3-х блюд (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологией. При выполнении практической части работы дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; определяется процент технологических потерь и выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий; составляются технологические и/или технико-технологические карты на 3 блюда, включенные в задание; делаются фотоснимки блюд. Исходной базой для выполнения практической части работы могут быть данные, полученные при проведении экспериментальных испытаний по разработке и освоению новых видов продукции, проводимых на практических и лабораторных занятиях по МДК и учебной практике.

2.1. ***«Разработка новых рецептур сложных горячих блюд данной группы и технологической документации к ней»*** необходимо предложить несколько рецептур (2-3 блюда, используя различные способы тепловой обработки) новых сложных горячих блюд данной группы, разработать технико-технологические карты на эти новые блюда.

При разработке технологических карт необходимо руководствоваться стандартом ГОСТР 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания

2.2. **«Расчет энергетической ценности разработанных блюд»** рассчитывают пищевую (содержание белков, жиров и углеводов на 100 г) и энергетическую ценность блюда (изделия). Расчет проводят на основе данных о содержании основных пищевых веществ в сырье и продуктах, входящих в состав разработанного блюда. Для проведения расчёта пользуются справочными таблицами химического состава.

2.3. **Расчет цены (калькуляции) на разработанные блюда** по форме № ОП-1. Калькуляция является основой для определения продажной цены готовой продукции в организациях общественного питания.

При составлении калькуляционной карточки необходимо из технико - технологической карты, из колонки «Брутто» на 100 порций перенести в калькуляционную карточку в колонку «Норма», а затем в колонку «Цена» поставить учетные цены и, перемножив количество на цену, заполнить графу «Сумма».

Калькуляция всегда составляется из расчета на 100 порций для более точного определения стоимости блюда, а затем суммы складывают и делят на 100, чтобы определить стоимость одной порции по учетной цене. Затем умножают на процент наценки, полученный в плановой калькуляции; полученный результат и есть продажная цена блюда.

Заключение должно содержать обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания выпускной квалификационной работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам).

Список используемых источников заканчивает изложение текста курсовой работы и должен содержать не менее 15 источников. В него включаются только те издания, которые действительно были использованы в процессе работы.

Список используемой литературы включает в себя нормативные правовые акты, учебную и научную литературу, а также материалы периодической печати, практические материалы и интернет-ресурсы.

Пример Оформление литературы

1.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

2.Н.И. Андропова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с

Приложения

В приложения включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении курсовой работы, включение которого в текст основной части работы приведет к ее загромождению и затруднению понимания содержания. Обязательным элементом приложения является: технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд, калькуляционные карточки.

2. Оформление и порядок защита курсовой работы

4.1. Оформление курсовой работы

Текст курсовой работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера. Текст печатается шрифтом черного цвета. Размер шрифта – 14 (стиль - Times New Roman). Межстрочный интервал – 1,5. Абзацы в тексте начинаются отступом от левого поля. Отступ равен 1,25 см. Основной текст выравнивается по ширине.

По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля – 2,5 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 10 мм; нижнего поля - 20 мм.

Опечатки, описки в тексте нельзя исправлять подчисткой или корректором.

На каждый лист курсовой работы, за исключением титульного листа, задания и реферата, наносится рамка. Наименования разделов курсовой работы оформляются в рамке (приложение 1), где проставляются Ф.И.О. автора работы, руководителя, нормоконтроль и ставятся подписи и даты, основной текст оформляется в рамке (приложение 2). Расстояние от края до рамки и от рамки до текста следующие: от левого края - 20 + 10 мм, от верхнего края - 5 + 10 мм, от правого края 5 + 10 мм, от нижнего края - 5 + 15 + 10 или 5 + 40 + 10 мм.

Все листы курсовой работы, включая иллюстрации и таблицы, выполненные на отдельных листах, а также приложения должны быть пронумерованы по порядку, начиная с титульного листа, который считается первым листом курсовой работы. Номера листов на титульном листе, задании и отзыве не ставятся.

На защиту должна быть представлена пояснительная записка. Курсовая работа на защите представляется в виде мультимедийной презентации, выполненной в программе «Microsoft Power Point». Презентация должна соответствовать теме работы. Информация на слайдах должна быть представлена в форме таблиц, схем, и т.п. Не допускается использование слайдов с большим количеством текстовой информации.

Переключение слайдов должно осуществляться по щелчку мыши. Если при оформлении слайдов используется анимация, то она должна быть автоматически настроена.

Вся презентация должна быть оформлена на одинаковых макетах слайдов (в одном цветовом решении). Для оформления можно использовать картинки и фотографии, тематически связанные с профессией или темой работы.

Первые слайды должны отражать тему работы, цель и задачи. Последний слайд содержит формулу вежливости (*Спасибо за внимание*).

4.2. Процедура защиты работы

После получения положительного отзыва на свою работу студент готовится к ее защите. Защита курсовой работы осуществляется перед комиссией.

Защита работы имеет публичный характер (проходит в присутствии группы). Представление компьютерной презентации при защите обязательно. Оценка курсовой работы сопровождается коллективным обсуждением и заполнением оценочного листа.

При защите работы обучающийся должен показать свободное владение грамотной устной речью, свободное владение профессиональной лексикой и терминологией. Не допускается чтение защитного слова «с листа», чтение информации со слайда. При защите работы обучающиеся должны соблюдать требования делового этикета к внешнему виду.

3. Темы курсовых работ

Группа №9

1. Разработка технологии приготовления национальных супов и составление технико-технологической документации
2. Разработка технологии приготовления заправочных супов и составление технико-технологической документации
3. Разработка технологии приготовления заправочных супов с бобовыми и составление технико-технологической документации
4. Технология приготовления солянок и составление технико-технологической документации
5. Технология приготовления вегетарианских супов и составление технико-технологической документации
6. Разработка технологии приготовления супов-пюре из субпродуктов и составление технико-технологической документации
7. Разработка технологии приготовления супа-пюре из рыбы и составление технико-технологической документации
8. Разработка технологии приготовления супа-пюре из морепродуктов и составление технико-технологической документации
9. Разработка технологии приготовления супа-пюре из овощей и составление технико-технологической документации
10. Разработка технологии приготовления супа-крема из овощей и грибов и составление технико-технологической документации
11. Разработка технологии приготовления супа прозрачного из мяса и

- составление технико-технологической документации
12. Разработка технологии приготовления супов прозрачных из рыбы и составление технико-технологической документации
 13. Разработка технологии приготовления лукового супа и составление технико-технологической документации
 14. Разработка технологии приготовления лукового супа и составление технико-технологической документации
 15. Разработка технологии приготовления гарниров для прозрачных супов и составление технико-технологической документации
 16. Разработка технологии приготовления сложных соусов с использованием вина и составление технико-технологической документации
 17. Разработка технологии приготовления остро-сладких густых соусов и составление технико-технологической документации
 18. Разработка технологии приготовления соусов с концентрированным мясным бульоном и составление технико-технологической документации
 19. Разработка технологии приготовления соусов из фруктов, ягод к мясу и составление технико-технологической документации
 20. Разработка технологии приготовления соусов с использованием ракообразных и составление технико-технологической документации
 21. Разработка технологии приготовления сложных горячих фаршированных блюд из овощей, лука-порей фаршированного и составление технико-технологической документации
 22. Разработка технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей в тесте и составление технико-технологической документации
 23. Разработка технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции из тушеных овощей – овощное ризотто и составление технико-технологической документации
 24. Разработка технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, приготовленных на пару и составление технико-технологической документации
 25. Разработка технологии приготовления сложных горячих муссов из овощей и грибов и составление технико-технологической документации
 26. Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и составление технико-технологической документации
 27. Разработка технологии приготовления сложных горячих закусок из сыра и составление технико-технологической документации
 28. Разработка технологии приготовления сложных жареных блюд из овощей и сыра и составление технико-технологической документации
 29. Разработка технологии приготовления сложных блюд из творога, яиц и составление технико-технологической документации

30. Разработка технологии приготовления сложных отварных блюд из муки с различными фаршами и составление технико-технологической документации
31. Разработка технологии приготовления жареных блюд из различных видов муки и составление технико-технологической документации
32. Разработка технологии приготовления сложных блюд из пресного слоеного теста с различными фаршами и составление технико-технологической документации
33. Разработка технологии приготовления сложных блюд из дрожжевого теста с различными фаршами и составление технико-технологической документации
34. Разработка технологии приготовления сложных горячих отварных блюд из рыбы и составление технико-технологической документации
35. Разработка технологии приготовления горячих фаршированных блюд из рыбы и составление технико-технологической документации
36. Разработка технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из рыбы и составление технико-технологической документации
37. Разработка технологии приготовления сложных горячих жареных блюд из рыбы в воке и составление технико-технологической документации
38. Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы и составление технико-технологической документации
39. Разработка технологии приготовления стейков из мяса различной степени готовности и составление технико-технологической документации
40. Разработка технологии приготовления сложных фаршированных горячих блюд из мяса и составление технико-технологической документации
41. Разработка технологии приготовления сложных горячих жареных на гриле мясных блюд и составление технико-технологической документации
42. Разработка технологии приготовления сложных горячих мясных рулетов и составление технико-технологической документации
43. Разработка технологии приготовления сложных горячих тушеных крупным куском блюд из мяса и составление технико-технологической документации
44. Разработка технологии приготовления сложных горячих тушеных блюд из мяса порционным куском и составление технико-технологической документации
45. Разработка технологии приготовления сложных горячих тушеных блюд из мяса мелким куском и составление технико-технологической документации
46. Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд из

- натурально-рубленной массы и составление технико-технологической документации
47. Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мясных субпродуктов и составление технико-технологической документации
 48. Разработка технологии приготовления сложных горячих отварных блюд из домашней птицы и составление технико-технологической документации
 49. Разработка технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из птицы целиком и составление технико-технологической документации
 50. Разработка технологии приготовления сложных горячих жареных блюд из домашней птицы и составление технико-технологической документации
 51. Разработка технологии приготовления сложных горячих фаршированных блюд из домашней птицы и составление технико-технологической документации
 52. Разработка технологии приготовления сложных горячих рулетов из домашней птицы и составление технико-технологической документации
 53. Разработка технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из кролика и составление технико-технологической документации
 54. Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд из натурально-рубленной массы птицы и составление технико-технологической документации
 55. Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных и составление технико-технологической документации

4. Критерии оценка курсовой работы

После написания курсовая работа передается для ознакомления руководителю, который определяет ее научный уровень, соблюдение требований по оформлению. При несоблюдении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению курсовой работы, руководитель возвращает ему курсовую работу для доработки и устранения недостатков.

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

Результаты защиты оцениваются по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Окончательная оценка выставляется студенту по результатам защиты работы. Основные критерии оценки курсовой работы вытекают из предъявляемых к ней требований:

- глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах.
- самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
- использование новейшего фактологического и статистического материала.
- полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- грамотность, логичность в изложении материала.
- качество оформления.
- умение отвечать на вопросы емко и четко.

При выполнении всех требований студенту ставится оценка «отлично».

Оценка «хорошо» ставится при нарушении одного из вышеизложенных требований, например, в случае ошибок в выводах, но при условии достаточно полной, глубокой и самостоятельной проработки темы, а также 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 по решению комиссии студенту может быть предоставлено право доработки работы в установленные комиссией сроки и повторной защиты.

	Фамилия	Подпись	Дата	КР-22. 43.02.15 - 9863			
Разработал							
Проверил				<i>Тема курсовой работы</i>	Раздел	Лист	Листов
Нормоконтроль							
Утверждаю					ГАПОУ СПАТ		

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

«ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ»

_____ (Панус Т.И.)

«_____» _____ 20 г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ:

**«Разработка технологии приготовления
сложных горячих жареных блюд из домашней птицы и
составление технико-технологической документации»**

По профессиональному модулю ПМ.02.

Организация и введение процессов
приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания

Выполнила:

студентка группы №9 _____

Руководитель курсовой работы:

(Ф.И.О.руководителя)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	
1.Теоретическая часть	
1.1.Историческая справка	
1.2.Значение блюд _____ в питании и пищевая ценность	
1.3.Характеристика сырья	
1.4.Характеристика и особенности приемов и режимов технологического процесса приготовления блюд	
1.5.Ассортимент сложных горячих _____ блюд ...	
2.Практическая часть	
1.6. Разработка рецептур сложных горячих блюд _____и технологической документации к ней	
1.7. Расчет энергетической ценности разработанных блюд	
1.8. Расчет цены (калькуляции) на разработанные блюда	
Заключение	
Список использованной литература	
Приложение	

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1.Подача: согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин _____.

5.2. Срок хранения и реализация, при температуре _____.

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. По физико-химическим показателям соответствует требованиям _____.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – _____.

Форма нарезки _____.

Консистенция: _____.

Цвет: _____.

Вкус и запах: _____.

6. Пищевая и энергетическая ценность

_____ на выход — _____ г

(название блюда)

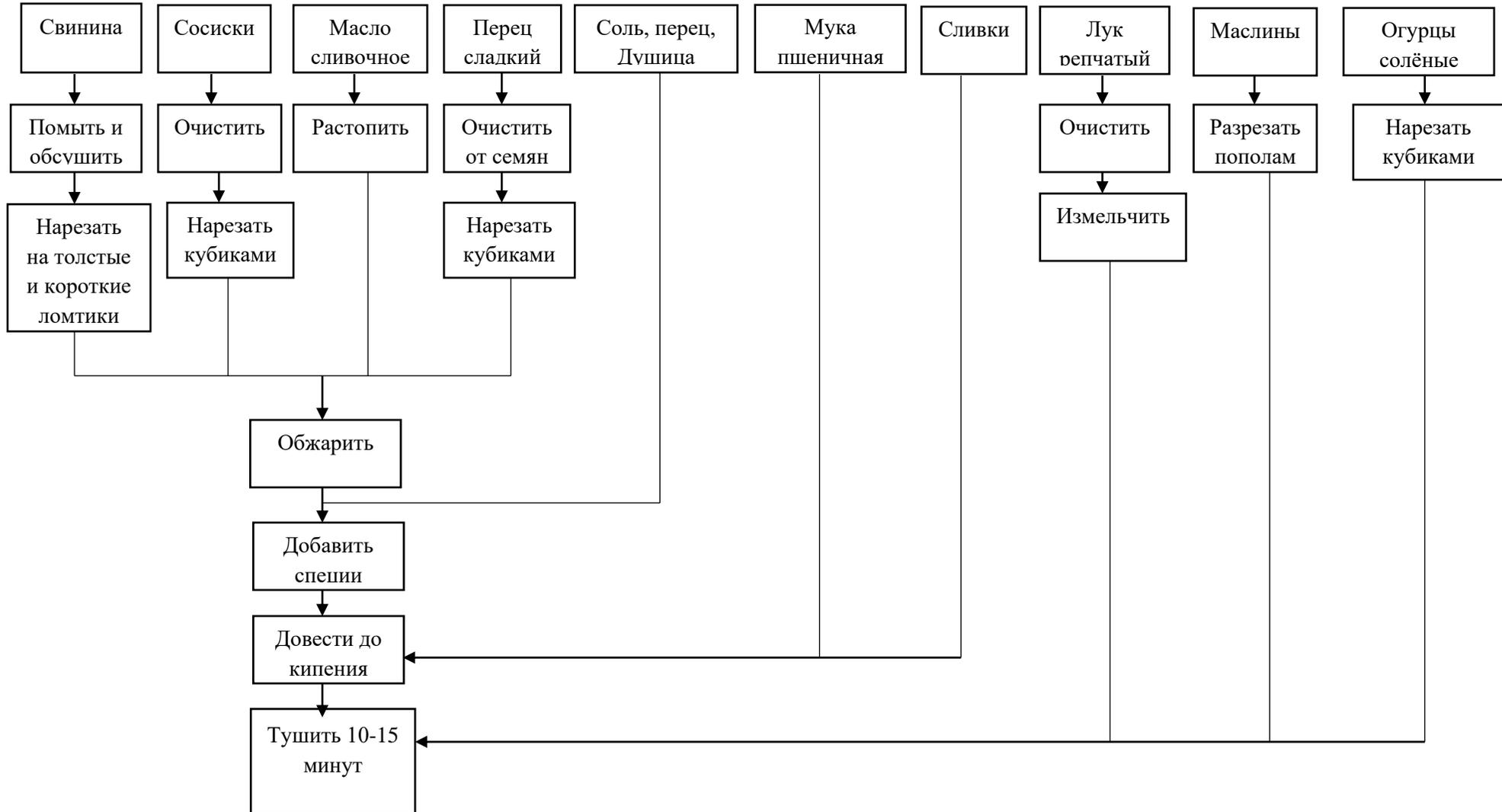
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
----------	---------	-------------	--------------------------------------

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Схема технологического процесса приготовления блюда _____

Приложение 5



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Задание

на курсовую работу

по профессиональному модулю ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студентки(та) _____

Группа № __

Тема курсовой работы: _____

Разработка блюд _____

Срок выдачи работы _____

План курсовой работы

Введение.

1. Теоретическая часть

1.1 Историческая справка

1.2. Значениеблюд в питании человека и пищевая ценность

1.3. Характеристика сырья

1.4. Характеристика и особенности приемов и режимов технологического процесса _____

1.5. Ассортиментблюд _____

2. Практическая часть

2.1 Разработка технологии приготовленияблюд _____

2.2 Расчет энергетической ценности разработанных блюд

2.3 Расчет цены (калькуляции) на разработанные блюда

Заключение

Список используемой литературы.

Приложение (техничко-технологические карты, схемы технологического процесса, калькуляционные карты)

Дата выдачи темы « » _____ 202 г

Задание выдано _____

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«__» _____ 202 г.

Задание получено _____

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«__» _____ 202 г.

Департамент образования и науки Брянской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО – АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

ОТЗЫВ

о курсовой работе

студентки группы № _____

по специальности **43.02.15** Поварское и кондитерское дело

на тему: « _____ »

**Работа выполнена в соответствии с темой, утвержденной приказом
директора СПАТ от _____ 20 ____ г.**

Структура курсовой работы (выдержана/не выдержана)

**Содержание работы (соответствует/не соответствует теме, как
изложен материал).**

**Работа состоит из двух частей: теоретической и практической.
(краткая характеристика правильности изложения материала)**

**В приложении (краткая характеристика правильности оформления
материала в приложении, указать недостатки в оформлении если имеются)**

**В процессе написания курсовой работы студентка
_____ проявила себя как**

Курсовая работа заслуживает оценки « _____ »

Преподаватель _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

« _____ » _____ 202__ г.