

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

Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**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

Сураж
2025

Учебно-методическое пособие разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки РФ №16-62-68 ин/16-13 от 06.04.99), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565), в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747, от 01.09.2022 N 796, от 03.07.2024 N 464.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Суражский промышленно-аграрный техникум» (ГАПОУ СПАТ)

Автор-разработчик: преподаватель профессионального цикла Мазур Н.Г.

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, или опытно-экспериментальный 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Содержание включает название всех разделов, подразделов и пунктов с указанием страниц, с которых они начинаются. Оно должно логично и последовательно раскрывать выбранную тему и соответствовать плану 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.

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. Описывается товароведная характеристика сырья для приготовления блюд, технологические свойства.

1.4. Характеристика и особенности приемов и режимов технологического процесса приготовления блюд. Описываются 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. Подбирается ассортимент по теме курсовой работы не менее 5 блюд из интернет-источников, журналов и т.д. с описанием технологической последовательности приготовления. Описываются особенности технологии приготовления, требования к качеству и безопасности 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. Предлагается несколько рецептур (2-3 блюда, используя различные способы тепловой обработки) новых сложных горячих блюд данной группы, разрабатывается технико-технологические карты на эти новые блюда.

При разработке технологических карт необходимо руководствоваться стандартом ГОСТ 31987-2012 «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. Рассчитывается пищевая (содержание белков, жиров и углеводов на 100 г) и энергетическая 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 используют справочные таблицы 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 содержит 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 курсовой 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.

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. Обязательными элементами приложений являются: технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд, калькуляционные карточки.

Не допускается реферативное изложение материала в работе!

ОРГАНИЗАЦИЯ, ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И СДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателем, согласуется соответствующим МО и утверждается приказом директора
2. Тема должна быть актуальной и важной, достаточной степени трудности, близкой к будущей деятельности специалиста.
3. Задания на курсовые работы должны быть индивидуальными.
4. Задание на курсовую работу выдается студентам независимо от текущих оценок по дисциплине не позднее трех дней после закрепления тем курсовых проектов, утвержденных приказом директора техникума.
5. Руководство курсовой работой осуществляет преподаватель соответствующей дисциплины.
6. Перед началом курсового проектирования проводится вводное занятие, на котором разъясняются задачи курсового проектирования, его значение для подготовки специалиста данной квалификации, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.
7. Работа студентов над выполнением курсовых работ производится по графику, составленному преподавателем. В графике указываются сроки выполнения основных разделов курсовой работы. Выполнение графика всеми студентами группы проверяется преподавателем систематически.

8. Законченные курсовые работы в установленный срок сдаются преподавателю.

9. Преподаватель оценивает качество курсовой работы с учетом теоретического и практического содержания, достижения ее целей и задач.

10. После проверки курсовая работа оценивается по пятибалльной системе и возвращается студенту для ознакомления с исправлениями и пометками преподавателя (если таковые имеются). После «отзыва» необходимо внести в работу исправления, с которыми студент согласен, или обосновать свое несогласие.

11. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, выдаются другие задания и устанавливается новый срок для их выполнения.

12. Проверка курсовых работ и их защита проводится преподавателем вне расписания учебных занятий.

13. Нормоконтроль является завершающим этапом разработки курсовых работ. Нормоконтролер в проверяемых документах наносит карандашом условные пометки к элементам, которые должны быть исправлены или заменены. Замечания нормоконтролера при выполнении курсовых проектов должны быть устранены в обязательном порядке, в противном случае курсовая работа к защите не допускается.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Требования к оформлению текста

- оформляется курсовая работа на стандартных листах формата А4 (210х297 мм), в печатном виде, только с одной стороны листа;
- шрифт Times New Roman -14 (в таблицах допускается -12), межстрочный интервал-1,5;
- поля: слева - 30 мм, сверху - 20 мм, справа - 10 мм, снизу - 20 мм;
- абзацный отступ – 1,25 см;

- цвет шрифта – черный;
- объем курсовой работы должен составлять не более 30 страниц машинного текста без учета приложений;
- Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку после заголовков не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно одной пустой строке.
- каждая глава, введение и заключение должно начинаться с новой страницы, параграфы или разделы внутри главы разделяются пробелом;
- заголовки Содержание, Введение, Заключение, Список использованных источников, название глав и параграфов пишется строчными буквами (первая буква - заглавная), точки в конце заголовков не проставляются, заголовки набираются жирным шрифтом и выравниваются по центру;
- нумерация глав и параграфов допускается арабскими цифрами;
- не допускается сокращение слов и названий, за исключением аббревиатуры (с обязательной ее расшифровкой в тексте).

Требования к нумерации страниц

- последовательно, начиная с 4-й страницы (введение), т.е. после титульного листа, задания и содержания (оглавления) работы;
- далее последовательная нумерация всех листов, включая список используемых источников и приложений; нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц;
- номер страницы проставляется внизу, в правом углу без точки в конце.

При ссылке в тексте на литературные источники следует приводить порядковый номер источника по списку литературы с указанием страниц, заключая их в квадратные скобки, например, [2, с.12].

Требования к оформлению таблиц

Слово «Таблица» и ее порядковый номер (без знака №) пишется сверху самой таблицы в правой стороне. При оформлении таблицы ("шапки") заголовки граф начинают с прописных букв, подзаголовки - со строчных, если они представляют одно предложение с заголовком графы, и с прописных, если они самостоятельные. Каждую графу нумеруют по порядку. При ссылке на таблицу следует указать номер таблицы и страницу, на которой она расположена. Разрывать таблицу и переносить часть ее на другую страницу можно только в том случае, если она целиком не уместается на одной странице. При этом на другую страницу переносится заголовок «Продолжение таблицы (номер таблицы)», а также шапка таблицы.

Структура списка использованных источников

Порядок расположения источников:

- нормативные акты;
- книги;
- печатная периодика;
- источники на электронных носителях удаленного доступа (т.е. интернет-источники).

Нормативные акты располагаются в следующем порядке:

- международные акты, ратифицированные Россией, причем сначала идут документы ООН;
- Конституция России;
- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента России;
- постановления Правительства России;
- приказы, письма и пр. указания отдельных федеральных министерств и ведомств;

- законы субъектов России;
- распоряжения губернаторов.

Федеральные законы следует записывать в формате:

Федеральный закон от [дата] № [номер] «[название]» // [официальный источник публикации, год, номер, статья]

Законы располагаются не по алфавиту, а по дате принятия (подписания Президентом России) - впереди более старые.

Если при написании работы использовался законодательный сборник или издание отдельного закона, в список литературы все равно следует записать закон (приказ и т.п.) с указанием официального источника публикации. Для федеральных актов такими источниками являются: «Собрание законодательства Российской Федерации», «Российская газета», «Собрание актов Президента и Правительства Российской Федерации» и др.

Общие требования к списку использованных источников

Описание документа содержит ряд областей:

1. Область заглавия и сведений об ответственности (название и ФИО автора или редактора);
2. Область издания (особенности данного издания по отношению к предыдущему изданию того же произведения);
3. Область выходных данных (место издания, издательство, дата издания);
4. Область физической характеристики (объем материала, размеры и пр.) (необязательно).

Области описания отделяются друг от друга точкой и тире (точка, пробел, тире, пробел). В конце библиографического описания ставится точка. Если у документа есть конкретные авторы, то впереди описания приводят имя автора. При наличии двух и трех авторов указывают только имя первого. Если авторов четыре и более, то описание документа начинается с названия, а авторы идут после него через косую черту.

Редактор автором не является, но является ответственным. Его имя

ставится после названия после косой черты.

Общая схема библиографического описания книги

Автор (Фамилия И.О.) Заголовок. Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию / Сведения об ответственности. – Сведения об издании. – Место издания, Издательство, Дата издания. – Объем. – (Основное заглавие серии; номер выпуска серии).

Общая схема библиографического описания электронного ресурса

Основное заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию: [веб-сайт] / сведения об ответственности. – Обозначение вида ресурса. – Место создания ресурса, дата создания ресурса. – Режим доступа (дата обращения).

Примеры оформления списка используемых источников

1. Андонова Н. И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 2-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» [Электронный ресурс]: – Режим доступа <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>. – Дата обращения: 20.01.2025).
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации постановление от 27 октября 2020 года N 32 – Режим доступа:

<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74791586/> Дата обращения: 20.01.2025).

Готовая курсовая работа должна быть подшита в папку для курсовых работ (скоросшиватель) или переплетена.

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*).

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа представляется к защите и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения курсовых работ.

Защита курсовой работы осуществляется перед комиссией. В процессе подготовки к защите студент готовит доклад и презентацию в формате Power Point на 5-7 минут. В докладе и презентации должно быть раскрыто содержание курсовой работы, обращено основное внимание на практическую часть работы, раскрыты основные положения, позволившие сделать выводы и рекомендации.

Распределение времени в докладе примерно следующее:

- состояние рынка предприятий общественного питания. Социальное, экономическое значение увеличения производственной мощности и товарооборота -2 минуты;
- основные проблемы, связанные с производством и реализацией блюд и услуг, постановка цели курсовой работы - 1 минута;
- содержание практической и экспериментальной части работы - 3 минут;
- выводы и рекомендации - 1-2 минуты.

Часть доклада, где изложена экспериментальная сторона курсовой работы, должна раскрыть личное участие студента в постановке проблемы и ее решении, в обобщении и анализе фактов и результатов.

При окончательной оценке курсовой работы каждого студента учитывается:

- содержание и правильность оформления самой работы;
- содержание доклада и обоснованность заключения;
- правильность ответов студента на вопросы членов комиссии.

Тематика курсовых работ

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-рубленой 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

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

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КУРСОВАЯ РАБОТА

по междисциплинарному курсу

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

**Тема: «Разработка технологии приготовления сложных горячих блюд
из мяса диких животных и составление технико-технологической
документации**

Выполнил студент / _____
(подпись) (ФИО)

Группа _____

Проверил преподаватель / _____ / ____
(подпись) (ФИО)

Оценка защиты _____

Дата защиты _____

г. Сураж,
202_

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

2.1 Разработка _____ рецептур сложных горячих блюд _____ и технологической документации к ней

2.2 Расчет энергетической ценности разработанных блюд

2.3 Расчет цены (калькуляции) на разработанные блюда

Заключение

Список использованных источников

Приложения

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____

« ____ » _____ 20__ г.

Технико-технологическая карта № _____**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико–технологическая карта распространяется на блюдо
 _____, вырабатываемое
 (название блюда) (название предприятия)

2. Перечень сырья

Для приготовления блюда _____
 (название блюда)

2.1 Для приготовления блюда используют следующее сырье:

ГОСТ _____
 ГОСТ _____
 ГОСТ _____
 ГОСТ _____
 ГОСТ _____
 ГОСТ _____

2.2 Сырье, используемое для приготовления должно соответствовать
 нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. Рецепттура

Рецептура блюда _____
 (название блюда)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов 1000, г		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто		
		1000		300

4. Технологический процесс

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)

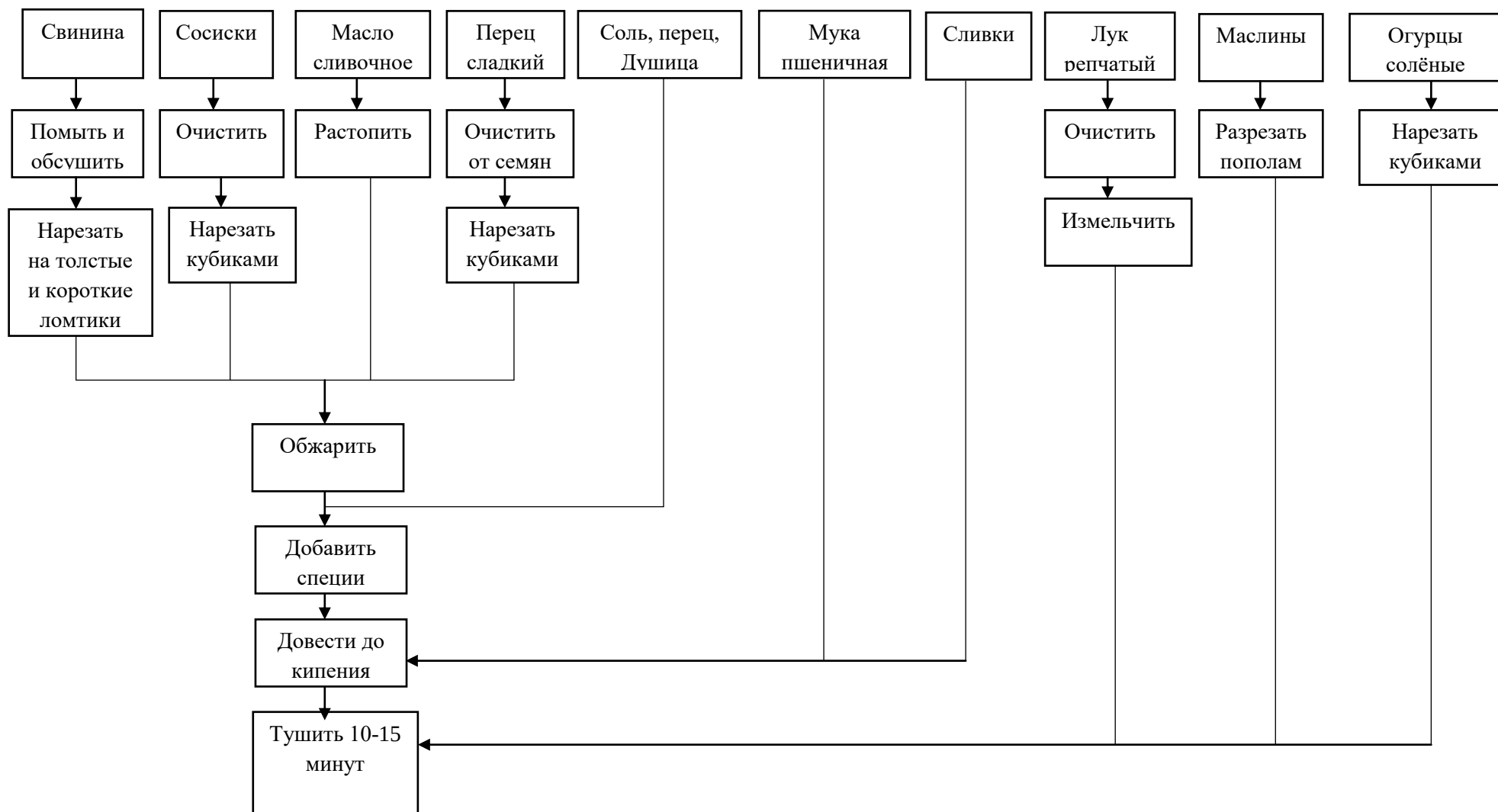
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
----------	---------	-------------	--------------------------------------

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Схема технологического процесса приготовления блюда _____

Приложение 5



Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Дата

Подпись

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП

Вид операции

Код

0330501

Номер
документа

Дата
составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от « » г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____ 56 _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством					
Калькуляцию составил					

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

Задание

на курсовую работу

**по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**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 используемых источников

Приложения (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

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.

