

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Астраханский государственный политехнический колледж»  
(ГБПОУ АО «АПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель УМО  
 Е.П. Тураева

Методические рекомендации  
по написанию курсовой работы

по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

---

для студентов 2 курса

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

---

РАССМОТРЕНО

СОСТАВИТЕЛЬ:

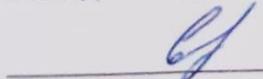
на заседании методической

комиссии СТ и Д

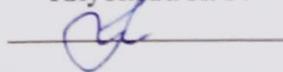
Протокол № 2

от « 16 » 09 2022 года

Методист отделения

 Салихова Л.С.

Клубкова Н.Ф.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	4
4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	5
5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	7
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	17
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	19
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	20

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрена ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базового уровня. Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения, а именно в 4 семестре.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексных задач, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности.

Целями выполнения курсовой работы по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности, умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, работать с ресурсами Интернета.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

## **2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 1 и может быть дополнена или изменена при внесении изменений в рабочую программу МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Тематика курсовых работ рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по УПР.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

По содержанию курсовая работа по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 25-30 страниц печатного текста.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Содержание /План
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

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

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, определяется объект, предмет, задачи исследования, ставится цель исследования, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Рекомендуемый объем 2-3 стр.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, в ней дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Курсовая работа состоит из теоретической и практической частей.

#### 4.ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А 4 (210\*297 мм) по ГОСТ 2.301. На компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Word. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список литературы», «Приложение»- полужирный, размер 13 пт.

Шрифт заголовков подразделов - полужирный, размер 13 пт.

Межсимвольный интервал - обычный.

Межстрочный интервал – полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен от 15 до 17 мм (5 знаков).

Текст работы выполняется на листах формата А4, без рамки, с соблюдением следующих размеров полей:

- а) левое - 25 мм;
- б) правое - 10 мм;
- в) верхнее – 15 мм;
- г) нижнее - 10 мм.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Номер страницы проставляют справа в нижней части листа без точки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения, не допускаются.

Титульный лист является первым листом курсового проекта (работы).

На титульном листе должно быть указано:

- ✓ полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность);
- ✓ выбранная тема;
- ✓ наименование учебной дисциплины;
- ✓ специальности;
- ✓ Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение;
- ✓ гриф допуска к защите,
- ✓ Ф.И.О. преподавателя - руководителя курсовой работы;
- ✓ город и год выполнения работы (см. Приложение 2)

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.) должны иметь надтабличные и подтабличные надписи и номера: таблицы вверху (над), причем номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем правом углу без знака «№»; иллюстрационный материал - надпись и номер внизу (без №).

Технологические и технико-технологические карты (образцы карт см. Приложение 3), технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются, или на следующий странице.

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

К курсовой работе прилагаются материалы дополнительного творческого задания: видеофильм или альбом с фотографиями; муляжи и т.д.

К защите (зачет) допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно (незачет) оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному

представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Необходимость проведения и формы защиты курсовой работы определяется образовательным учреждением на заседании предметной комиссии.

Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работ и др.

Защита курсовых работ может быть совмещена с проведением конкурса профессионального мастерства студентов, что должно быть отражено в Положении о проведении конкурса профессионального мастерства в данном образовательном учреждении.

## **5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем.

Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке. Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки. К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям.

Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания

источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию.

Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы. Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана национальной кухни.
2. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации супов-кремов использованием современных технологий и оборудования.
3. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных бульонов, с использованием современных технологий и оборудования.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации супов-бисквов, с использованием современных технологий и оборудования.

5. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования.
6. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра, с использованием современных технологий и оборудования.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из грибов для ресторана русской кухни, с использованием современных технологий и оборудования.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни.
9. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.
10. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из речной рыбы с использованием современных технологий и оборудования.
11. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации блюд из морепродуктов, с использованием современных технологий и оборудования.
12. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из морской рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.
13. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья, с использованием современных технологий и оборудования.
14. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования.
15. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных рыбных блюд сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования.
16. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования.
17. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.
18. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования.

19. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины, с использованием современных технологий и оборудования.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из дичи, с использованием современных технологий и оборудования.
21. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме, с использованием современных технологий и оборудования.
22. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбе, и с использованием современных технологий и оборудования.
23. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления раклет-гриль.
24. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса на гриле, с использованием современных технологий и оборудования.
25. Ассортимент, приготовление и способы реализации мясных банкетных горячих блюд.
26. Актуальный ассортимент и приготовление сложных соусов к блюдам из мяса.
27. Актуальный ассортимент и приготовление диетических блюд из кролика с использованием современных технологий и оборудования.
28. Актуальный ассортимент и приготовление ягодных и фруктовых соусов сложного ассортимента к блюдам из говядины, свинины, баранины.
29. Актуальный ассортимент и приготовление сложных соусов к блюдам из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования.
30. Актуальный ассортимент и приготовление соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи и кролика с использованием современных технологий и оборудования.
31. Актуальный ассортимент и приготовление красных соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.
32. Разработка ассортимента и приготовление горячей сложной продукции региональной кухни с использованием современных технологий и оборудования.
33. Разработка ассортимента и приготовление сложной продукции из п/ф высокой степени готовности с использованием современных технологий и оборудования.
34. Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих соусов, с использованием современных технологий и оборудования.
35. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей методом вок.

36. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мясного сырья для гриль-бара.
37. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбного сырья для гриль-бара.
38. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих мясных блюд.
39. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих рыбных блюд.
40. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных закусок для банкета-фуршета.
41. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра для обслуживания «Шведский стол».
42. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из морепродуктов по типу шведского стола.
43. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих рыбных блюд.
44. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации мясных стейков для ресторана европейской кухни.
45. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для блюд европейской кухни.
46. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни.
47. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи сложных супов национальной кухни.
48. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни.
49. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.
50. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих запеченных блюд сложного ассортимента.
51. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи сложных блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
52. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
53. Дизайн и оформление сложных горячих блюд для предприятий общественного питания.

54. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи сложных горячих блюд для Рождественского стола.
55. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для диетического и детского питания.
56. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с технологией приготовления в присутствии гостя.
57. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд методом транширования в присутствии гостя.
58. Технология приготовления, способы подачи горячих рыбных блюд с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской  
области  
«Астраханский государственный политехнический колледж»

Приготовление сложных горячих сладких блюд

МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Курсовая работа

Руководитель:

\_\_\_\_\_ Клубкова Н. Ф.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_ Иванов И.И.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»

Задание  
для курсовой работы

По МДК 02.01: \_\_\_\_\_

Обучающийся: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. полностью)

Курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Специальности: \_\_\_\_\_

(шифр и наименование специальности)

Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Перечень подлежащих разработке вопросов:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата выдачи \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы

Срок окончания \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО СПО «Астраханский государственный политехнический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

\_\_\_\_\_  
(шифр и наименование специальности)

\_\_\_\_\_  
(тема курсовой работы)

\_\_\_\_\_  
(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал обучающийся над заявленной темой?  
 Да  Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?  
 Да  Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?  
 Оптимально     Достаточно     Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?  
 Оптимально     Достаточно     Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?  
 Да  Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?  
 Да  Нет

Показал ли обучающийся при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:



ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Автор \_\_\_\_\_  
 Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_\_\_\_  
 Руководитель \_\_\_\_\_

Технико-технологическая карта №

*1. Наименование блюда/изделия*

*и область применения*

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

*2. Перечень сырья*

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

*3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия*

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (гр.)	
		брутто	нетто
1.			
2.			
3.			

4.			
	<b>Выход готового блюда</b>		

*4. Описание технологического процесса приготовления*

4.1. Приготовление (наименование блюда):

*5. Оформление, подача, реализация и хранение*

5.1. В тарелку укладывают.....

5.2. Температура подачи .....

5.3. Допустимый срок хранения до реализации .....

*6. Показатели качества и безопасности*

6.1. Органолептические показатели блюда (изделия)

*Внешний вид*

---



---

*Вкус*

---

*Цвет*

---

*Запах*

---

*Консистенция*

---

6.2. Основные физико-химические и микробиологические показатели

Физико-химические показатели определяются .....

Микробиологические показатели определяются по индексу .....

*7. Показатели пищевого состава и энергетической ценности*

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка «отлично»:

- ✓ соблюдены все правила оформления работы;
- ✓ четко обозначены актуальность работы, цели, задачи;
- ✓ содержание соответствует выбранной теме;
- ✓ все разделы в полном объеме раскрывают содержание.

Оценка «хорошо»:

- ✓ есть некоторые недочеты в оформлении работы;
- ✓ сформулированы цели, задачи, актуальность выбранной темы.

Оценка «удовлетворительно»:

- ✓ актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- ✓ содержание и тема работы плохо согласуются между собой;
- ✓ имеются нарушения в оформлении документации.

Оценка «неудовлетворительно»:

- ✓ Несоблюдение основных требований к курсовой работе.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

*1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность ПОП:*

Гражданский кодекс РФ/часть 1, П.-М.: Юридическая литература, 1994, 1996.

Федеральный закон «О защите прав потребителей» /с изменениями/ 25 января 1996 г.

Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97г. №1036.

ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50762 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

ГОСТ 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к общественному персоналу.

#### *2. Нормативно-технологическая документация:*

Сборник нормативной документации для ПОП, 2007 г. М. Экономика.

Сертификация услуг ПОП. Сборник нормативных документов. Комитет РФ по стандартизации, метрологии и сертификации. 2009г.

Сборник технологических нормативов. -М.: ТОО Пчёлка, 2007.

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Хлебпродинформ, 2009-2010.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «Вика», 2008г.

Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009г.

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2009 г..

Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев: Техника, 2008 г.

#### *3. Справочно-информационная литература:*

Справочник руководителя ПОП, М. Экономика 2007 г. , 324стр.

Справочник технолога ПОП, М., Колос 2010 г., 218 стр.

Никуленкова Т.Т., Маргелова В.Н. Проектирование предприятий общественно-го питания. - М.: Экономика, 2007 г., 178 стр.

Шаповалов А.И. и др. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 2011 г., 327 стр.

Справочник предпринимателя: розничная торговля, оптовая торговля, грузовой транспорт, общественное питание и гостиничное хозяйство. - М.: Наука, 2008 г., 318стр.

Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации. Утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанпиднадзора России от 01.95 г. №4/3/3.

#### 4. Учебники:

Н.И.Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова. Технология приготовления пищи. М. Деловая литература, Омега-Л, 2007г. – 345 стр.

Л.А.Радченко. Организация производства на ПОП. Ростов-на Дону. Феникс, 2007г. – 234 стр.

Н.Г.Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование ПОП и торговли. М. Деловая литература, 2007г. - 342 стр.

Аграновский Е.Д., Аносова М.М., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: Экономика, 2011. – 236 стр.

Аносова М.М., Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.:Экономика,2007. – 189 стр.

Г.Н. Дубцов. Технология приготовления пищи М.:Экономика,2007г. – 224 стр.

Г.Н. Дубцов. Ассортимент и качество кулинарной продукции М.:Экономика,2009 г. – 234 стр.

Г.И. Улейский. Холодильное оборудование Ростов-на Дону. Феникс, 2011г. – 228 стр.

Г.И. Улейский. Механическое и тепловое оборудование Ростов-на Дону. Феникс, 2011 г. – 280стр.

С,Д. Ботов. Тепловое и механическое оборудование Ростов-на Дону. Феникс, 2010 г. – 237 стр.

П.В.Усов. Организация производства и обслуживания на ПОП М.:Экономика,2010 г. –427 стр.

Л.М.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария Омега-Л, 2008 г. – 162 стр.

А.А.Кругляков. Товароведение продовольственных товаров Омега-Л, 2009 г.- 172 стр.

Межотраслевые правила охраны труда в ОП Ростов-на Дону. Феникс, 2010г. – 154 стр.

И.Н Бышевский. Биохимия. Высшая школа, 2009 г – 302 стр.

Н.В. Скурихин. Химический состав продуктов питания Высшая школа, 2009 г. – 143 стр.

В.М. Калинина Охрана труда в ОП Ростов-на Дону. Феникс, 2009г.- 186 стр.

М.Н.Беляев. Индустриальные технологии производства продукции ОП. Колос, 2009 г. – 154 стр.

С.Ф.Елманов, Ловачева Н.Р. Контроль качества продукции ОП. М. Деловая литература, Омега-Л, 2011 г. – 218 стр.

Г.Н.Ловачева, НР.Успенская, Л.В.Бабиченко и др. Технохимический контроль в общественном питании. М. Деловая литература, Омега-Л, 2009г – 187стр.

Т.Н.Парамонова. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. М. Деловая литература, Омега-Л, 2010г. – 96 стр.

М.А.Николаева., Д.С.Лычников, А.Н.Неверов. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. Ростов-на Дону. Феникс, 2009г.- 348 стр.

А.В.Козлова. Стандартизация, метрология, сертификация в ОП. М. Высшая школа, 2009 г. – 216 стр.

Дополнительная учебная литература:

В.В.Усов. Основы кулинарного мастерства, (1-е издание), СПО. ИЦ «Академия» 2010г., 384 стр.

В.В.Усов. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп, муки. Выпечка.(1-е издание, Учебное пособие, СПО) ИЦ «Академия», 2009г., 416 стр.

В.В. Усов. Рыбная кухня. (1-е издание), СПО. ИЦ «Академия» 2009г.,384стр.

И.И. Потапова, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.(1-е издание, Учебное пособие, СПО) ИЦ «Академия», 2008г., 416 стр.

Дополнительные источники:

*1.Журналы:* Питание и общество, Хлебосол, Кулинар, Шеф, Ресторанный бизнес, Технологическое оборудование, Спрос, Вы и Ваш ресторан, Ресторатор, Ресторанные ведомости, Рестораны Москвы и др.

Газеты «СМАК», «Вкусная еда» и др.

*2.Профессиональное программное обеспечение:*

Программа Шеф-эксперт/ Центр ресторанного партнерства

Программа ИНИН/ Бизнес Софт

Программа 1С. Предприятие 7.7