Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж»



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

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

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Губаха 2021

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено:**  Протокол ПЦК ДПЦ  №\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  Председатель ПЦК ДПЦ  И.И.Карташова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Утверждаю:**  Зам. директора по УР  Ю.А.Галимова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г. | **ПЕЧАТАЕТСЯ** по решению  Методического совета УХТК  Протокол № 1  от «15» сентября 2021 года  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.А.Галимова |

Методические указания для выполнения курсовой работы [Текст]: методические указания для выполнения курсовой работы по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для студентов очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / Сост. Н.В.Борисова – Губаха: УХТК, 2021– 37 стр.

Методические указания составлены с целью оказания помощи студентам при выполнении курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Методические указания определяют цели, задачи, порядок выполнения курсовой работы, а также включают процедуру подготовки, выполнения и защиты курсового проекта.

Уральский химико-технологический колледж 2021

**Содержание**

Введение

[1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ 5](#_Toc467584859)

[2 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 7](#_Toc467584860)

[3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ВЫПОЛНЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 17](#_Toc467584861)

[4 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 23](#_Toc467584862)

[СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ](#_Toc467584863) 31

[ПРИЛОЖЕНИЕ А 32](#_Toc467584864)

[ПРИЛОЖЕНИЕ Б](#_Toc467584865) 33

[ПРИЛОЖЕНИЕ В 34](#_Toc467584866)

[ПРИЛОЖЕНИЕ Г 35](#_Toc467584867)

[ПРИЛОЖЕНИЕ Д 36](#_Toc467584868)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е…………………………………………………………........ 37

**ВВЕДЕНИЕ**

Методические указания по курсовому проектированию адресованы студентам очного отделения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Курсовой проект по профессиональному модулю является важным видом самостоятельной учебной работы студента.

Выполнение курсового проекта по профессиональному модулю ПМ 03направлено на систематизацию полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Выполнение курсового проекта строится на базе знаний, полученных при изучении профессиональных модулей и дисциплин: ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ07 «Выполнение работ по профессии Повар», «Товароведение пищевых продуктов»; «Бухгалтерский учет», «Оборудование предприятий общественного питания». В процессе выполнения курсового проекта пригодятся приобретенные умения, навыки и практический опыт, приобретенные в период прохождения учебной и производственной практик.

Формой проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является защита курсового проекта.

Уважаемый студент! Прежде чем приступить к выполнению курсового проекта Вам необходимо познакомиться с целями, задачами и порядком выполнения и оформления курсового проекта.

Внимательное изучение рекомендаций, следование им и своевременное выполнение работы в соответствии с графиком поможет успешно подготовить и защитить курсовой проект.

**1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ**

Цель курсового проекта – подготовка к виду профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Задачи, которые необходимо решить в процессе выполнения курсового проекта:

* систематизировать знания по ПМ 03, приобретенные в процессе учебной деятельности и прохождения производственной практики;
* проработать учебную, справочную литературу, техническую документацию по теме курсовой работы;
* систематизировать и обобщить полученный материл, оформить его в виде пояснительной записки;
* выполнить необходимую технологическую часть;
* подготовиться к защите курсовой работы.

Процесс выполнения курсового проекта способствует формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) (Таблица 1), а уровень выполненной работы и качество ее защиты позволяет оценить степень сформированности ПК и ОК.

Таблица 1 – формируемые профессиональные и общие компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК и ОК** | |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов |
| ПК3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |

Курсовой проект должен соответствовать следующим требованиям:

     быть выполненным на достаточном теоретическом уровне;

     включать анализ не только теоретического, но и эмпирического материала;

     основываться на результатах самостоятельного исследования, если этого требует тема;

     иметь обязательные выводы после каждой главы и в заключении;

     иметь необходимый объем;

     быть оформленным по стандарту и выполненным в указанные сроки.

2 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Пояснительная записка курсового проекта должна включать:

- титульный лист

- лист с заданием для курсового проекта;

- лист с рецензией руководителя;

- лист с содержанием;

- введение;

- глава 1 Теоретическая часть:

* 1. Товароведная характеристика сырья.
  2. Приемы механической и тепловой обработки сырья.
  3. Методы качественной оценки сырья и готовой продукции
  4. Техника безопасности при работе с оборудованием на предприятии общественного питания
  5. Требования к личной гигиене работников предприятия общественного питания

- глава 2 Технологическая часть :

* 1. Ассортимент блюд (по теме курсового проекта)
  2. Технология приготовления блюд.
  3. Расчет калькуляции блюда.
  4. Расчет калорийности блюда.

- Заключение.

- Список использованных источников.

- Приложения.

К пояснительной записке прилагается отзыв руководителя курсового проекта. Объем пояснительной записки курсового проекта должен быть 20 - 25 страниц печатного текста. Курсовой проект должен быть выполнен в соответствии с требованиями ГБПОУ «УХТК».

2.1 Подбор и анализ материалов по выбранной теме

Прежде чем приступить к разработке содержания курсового проекта, важно изучить различные источники (законы, ГОСТы, ресурсы Интернет, учебные издания и др.) по теме курсового проекта. Процесс изучения учебной, научной, нормативной, технической и другой литературы требует внимательного и обстоятельного осмысления, анализа полученной информации, ее отбора и систематизации. При изучении различных источников очень важно сразу их фиксировать. В дальнейшем данные источники войдут у Вас в список используемой литературы. Для этого можно создать в своем компьютере файл «Литература по КП» и постепенно туда вписывать исходные данные любого источника, который Вы изучали по теме курсового проекта.

**2.2 Разработка введения**

Во введении (на 1-2 страницах) должны быть определены цель и задачи курсового проекта, которые ставит перед собой студент при его написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методологическая основа, теоретическая база и структура работы, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Введение к курсовому проекту, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсового проекта, раскрыть его теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части проекта, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме.

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсового проекта.

**Актуальность исследования** (почему это следует изучать?) Актуальность исследования рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (техников, инженеров, проектировщиков). Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первую главу).

**Цель исследования** (какой результат будет получен?) Цель должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

**Объект исследования** (что будет исследоваться?). Объект предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение экономическому явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть процесс, структура, хозяйственная деятельность предприятия (организации).

**Предмет исследования** (как, через что будет идти поиск?) Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения экономического явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

**Задачи исследования** (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов проекта. Как правило, формулируются 3-4 задачи. Задачи курсового проекта должны быть сформулированы таким образом, чтобы способствовать раскрытию цели работы.

Задачи обычно ставятся в форме перечисления: проанализировать ..., разработать..., обобщить..., выявить..., доказать..., внедрить..., показать..., выработать..., найти..., изучить..., определить..., описать..., установить..., выяснить..., дать рекомендации..., установить взаимосвязь..., и т. п.

По содержанию курсовой проект носит исследовательский характер, по объему должен быть не менее 20-25 страниц печатного текста (основной части).

**2.3 Разработка основной части курсового проекта**

Основная часть курсового проекта (20-25 страниц) состоит из 2 глав, которые структурированы на параграфы. Название глав не должно совпадать с названием курсового проекта (в противном случае наличие других глав становится излишним), а название параграфов дублировать название главы.

Содержание курсового проекта должно быть конкретным, базирующимся на нормативных документах. Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её оформление. Все разделы работы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного параграфа к другому и внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Содержание курсового проекта от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

***Основная часть курсового проекта содержит две главы:***

- теоретическая часть;

- технологическая часть;

*Первая теоретическая часть включает следующие параграфы:*

1.1 Товароведческая характеристика сырья.

1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья.

* 1. Методы качественной оценки сырья и готовой продукции.
  2. Техника безопасности при работе с оборудованием на предприятии общественного питания
  3. Требования к личной гигиене работников предприятия общественного питания

В первой части курсового проекта содержится теоретический материал, разделенный на параграфы.

В пункте 1.1 должна быть представлена товароведческая характеристика сырья для приготовления кулинарной продукции по теме курсового проекта.

*Например: Для приготовления натуральных порционных блюд из мяса используют разные виды мяса: говядину, баранину, свинину, мясо диких животных, а также сельскохозяйственную птицу.*

Далее следует выбрать вид мяса, из которого вы будете готовить выбранные блюда и описать полную товароведческую характеристику всего сырья, входящего в ваши блюда.

В пункте 1.2 следует описать приемы механической кулинарной обработки сырья, указать положительные и отрицательные стороны тепловой обработки, ее виды. Изучить процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, указать причины изменения массы мяса после приготовления блюда.

В пункте 1.3 необходимо расписать все приемы качественной оценки сырья и готовой продукции, которые применяются на предприятиях общественного питания.

*Например: Для получения качественной продукции на предприятии, все сырье и готовая продукция должны соответствовать определенным критериям.*

Далее следует указать приемы качественной оценки, необходимо представить краткую характеристику всех методов, по которым оценивается сырье и готовая продукция.

В пункте 1.4 следует отразить мероприятия, проводимые на предприятии по охране труда, основные правила техники безопасности при работе на механическом и электрооборудовании. Сделать зарисовку одного вида оборудования, описать правила безопасной эксплуатации данного вида оборудования.

В пункте 1.5 следует описать требования, предъявляемые к личной гигиене работников предприятий общественного питания.

*Вторая технологическая часть включает следующие параграфы:*

2.1 Ассортимент блюд (по теме курсового проекта).

2.2 Технология приготовления блюд.

2.3 Расчет себестоимости блюда.

2.4 Расчет калорийности блюда.

Во второй части курсового проекта:

В пункте 2.1 ассортимент блюд оформляется в виде таблицы, в которой указывается название блюд, выход блюда в готовом виде, стоимость одной порции. Ассортимент должен соответствовать категории предприятия, обычно он оформляется в виде меню.

Обычно устанавливается следующий порядок записи блюд в меню:

1. Холодные блюда и закуски.

- Холодные закуски (икра, семга, сельдь натур. и с гарниром и тд)

- Холодные рыбные блюда.

- Салаты.

- Холодные блюда из мяса.

- Холодные блюда из домашней птицы и дичи.

- Различные сыры и сливочное масло.

2. Горячие закуски.

3. Супы.

- Прозрачные супы.

- Супы-пюре.

- Заправочные супы.

- Холодные, молочные и сладкие супы.

4. Вторые рыбные блюда.

- Блюда из отварной и припущенной рыбы.

- Блюда из жареной рыбы.

- Запеченные блюда из рыбы.

5. Вторые мясные блюда.

- Вареные и припущенные блюда из мяса.

- Тушеные блюда из мяса.

- Жареные блюда из домашней птицы и дичи.

- Тушеные блюда из домашней птицы и дичи.

- Блюда из субпродуктов.

6. Блюда из яиц и творога.

7. Блюда из овощей.

8. Блюда из макаронных изделий и мучные.

9. Сладкие блюда.

10. Кондитерские изделия.

11. Горячие напитки.

12. Холодные напитки.

Пункт 2.2 должен содержать подробную технологию приготовления разрабатываемых блюд с рецептурами, соответствующими Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, органолептическую оценку качества, требования к качеству блюд, сроки хранения, реализации, температуру подачи.

В пункте 2.3 необходимо рассчитать калькуляционную карту себестоимости блюда и продажной цены. Оформление калькуляционной карты показано в Приложении Е.

В пункте 2.4 должна быть рассчитана калорийность блюда.

*Например: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд*

*Энергетическая ценность - это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах. Она выражается в килокалориях (ккал). Энергия, выделяемая при окислении 1г жиров, равна 9,0 ккал, 1г углеводов - 3,75 ккал, 1г белков - 4,0 ккал, 1 г органических кислот - 3,0 ккал/г, 1 г этилового спирта - 7,0 ккал/г. Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части. Для определения теоретической калорийности необходимо калорийность питательных веществ умножить на количественное содержание соответствующих питательных веществ. Сумма полученных произведений является теоретической калорийностью 100 г продукта. Зная калорийность 100 г продукта, можно определить калорийность любого его количества (300 г, 1 кг и т.д.).*

*Пример: Определите теоретическую калорийность блюда «Картофель в молоке». По технико-технологической карте определяем норму сырья на 1 порцию массой нетто. По таблице химического состава находим средний химический состав коровьего молока 3,2% (в гр.): жира - 3,2; белков -2,8; углеводов - 4,7; Средний химический состав картофеля (в гр.): жира - 0,1; белков - 2,0; углеводов - 19,7. Средний химический состав масла сливочного(в гр.): жира - 82,5; белков - 0,6; углеводов - 0,9.*

*Решение: 1. Калорийность жиров в 100 г молока: 9 \* 3,2 = 28,8 ккал.*

*2. Калорийность белков в 100 г молока: 4 \* 2,8 = 11,2 ккал.*

*3. Калорийность углеводов в 100 г молока: 3,75 \* 4,7 = 17,6 ккал.*

*4. Теоретическая калорийность 100 г молока будет равна: 28,8 ккал + 11,2 ккал + 17,6 ккал = 57,6 ккал.*

*5. Теоретическая калорийность 57 г молока будет равна: 57,6 \* 57 : 100 = 32,8ккал.*

*6. Калорийность жиров в 100 г картофеля: 9 \* 0,1 = 0,9 ккал;*

*7. Калорийность белков в 100 г картофеля: 4 \* 2 = 8,0 ккал.*

*8. Калорийность углеводов в 100 г картофеля: 3,75 \* 19,7 = 73,9 ккал.*

*9. Теоретическая калорийность 100 г картофеля будет равна: 0,9 + 8,0 + 73,9 = 82,8 ккал.*

*10.Теоретическая калорийность 140 г картофеля будет равна: 82,8 \* 140 : 100 = 115,9 ккал.*

*11. Калорийность жиров в 100 г масла сливочного: 9 \* 82,5 = 742,5 ккал.*

*12. Калорийность белков в 100 г масла сливочного: 4 \* 0,6 = 2,4 ккал.*

*13. Калорийность углеводов в 100 г масла сливочного: 3,75 \* 0,9 = 3,38 ккал.*

*14. Теоретическая калорийность в 100 г масла сливочного будет равна: 742,5 + 2,4 + 3,38 = 748,3 ккал.*

*15. Теоретическая калорийность 8 г масла сливочного будет равна: 748,3 \* 8 : 100 = 59,9 ккал.*

*16. Теоретическая калорийность всего блюда составит: 32,8 + 115,9 + 59,9 = 208,6 ккал.*

Оформление таблицы показано в Приложении Д

Обязательно, чтобы в каждой главе приводились краткие выводы. Это позволит четко сформулировать итоги каждого этапа исследования, освободить общие выводы по работе от второстепенных подробностей.

**В заключении** следует сделать общие выводы по результатам исследования и кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др.

**2.4 Составление списка источников и литературы**

В список источников и литературы включаются источники, изученные Вами в процессе подготовки работы, в т. ч. те, на которые Вы ссылаетесь в тексте курсового проекта. Внимание! Список используемой литературы оформляется в соответствии с правилами, предусмотренными государственными стандартами. Список используемой литературы должен содержать 10-15 источников. Список используемой литературы включает в себя: нормативные документы; научную и учебную литературу, справочники; материалы периодической печати; методические указания.

При ссылке на литературу в тексте следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе “Список используемых источников” порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация.

**3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

**3.1 Порядок выполнения курсового проекта**

Курсовой проект выполняется в соответствии с учебным планом в сроки, утвержденные графиком учебного процесса.

Для выполнения курсового проекта назначается руководитель. Тема курсового проекта определяется руководителем. Можно изменить формулировку темы, согласовав ее заранее с руководителем. После выбора темы преподаватель выдает Вам индивидуальное задание установленной формы.

После утверждения темы необходимо разработать план выполнения курсового проекта на основе предложенной структуры. План согласовывается с руководителем и утверждается график выполнения работы по представленному плану. Примерный план работ над курсовым проектом представлен в таблице 1.

Таблица 1 - Примерный план работ над курсовым проектом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вид работ** | **Сроки** |
| 1. 1 | Выбор темы и разработка плана курсового проекта и согласование его с руководителем проектирования | 1 неделя |
| 1. 2 | Составление предварительного перечня литературы, необходимой для выполнения курсового проекта | 2 неделя |
| 3 | Работа над введением и первой частью, выполнение схемы включения оборудования | 3 неделя |
| 4 | Представление руководителю выполненной работы | 4неделя |
| 5 | Исправление недочетов в первой части и работа над второй и третьей частью | 5 неделя |
| 6 | Представление руководителю выполненной работы | 6неделя |
| 7 | Исправление недочетов. Работа над заключением  Сдача оформленного проекта руководителю проектирования | 7неделя |
| 8 | Подготовка к защите  Защита курсового проекта | 8неделя |

Качественное выполнение курсового проекта предполагает значительные временные затраты, поэтому для их планирования и оптимизации составляется график выполнения курсового проекта (см. приложение А). В нем отмечаются основные этапы (выбор темы, составление плана, подбор литературных источников, написание глав, оформление работы) и сроки их выполнения. Соблюдение графика выполнения курсового проекта учитывается в качестве одного из критериев при выставлении итоговой оценки.

Готовый курсовой проект сдается на проверку в установленные по графику сроки. Представленная работа проверяется руководителем, который заполняет бланк отзыва и выставляет предварительную оценку. В случае положительной предварительной оценки работа рекомендуется к защите.

**3.2 Защита курсового проекта. Критерии оценки**

Защита курсового проекта является формой проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и имеет целью определить у студента степень освоения знаний, и уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по данному модулю.

Таблица - Показатели освоения общих и профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Оцениваемые компетенции | Основные показатели оценки результата при выполнении и защите курсовой работы |
| Общие компетенции | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * актуальность выбранной темы; * владение представленным в работе материалом; * понимание практической значимости выполненной работы; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * своевременное и качественное выполнение за­даний; * обоснованность примененных методов иссле­дования; * адекватная самооценка результатов деятельно­сти. |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * изучение профессионально – ориентированных информационных источников; * умение найти необходимую информацию и правильно её интерпретировать.   - работа с технической и нормативной документацией; |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные; |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * взаимодействие с руководителем курсового проекта; * знание и соблюдение профессиональной этики при ответах на вопросы комиссии. |
| ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * инициативность и ответственность при выпол­нении курсового проекта; * адекватная самооценка результатов работы; |
| Профессиональные компетенции | |
| ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов | - разработка ассортимента супов различной сложности;  - правильность проведения организационно- технологического процесса приготовления супов;  - владение методикой проведения органолептической оценки качества продуктов для приготовления супов;  - безопасность использования технологического оборудования и инвентаря при приготовлении супов;  - правильность выбора температурного режима при подаче и хранении супов |
| ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | - разработка ассортимента соусов различной сложности;  - знание ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  - организация технологического процесса приготовления соусов  - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд;  - правильно рассчитывать (продукты, отходы) по формулам,  - правильность выбора различных способов и приемов приготовления соусов;  - правильность выбора температурного режима при подаче и хранении соусов. |
| ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | - разработка ассортимента блюд из овощей, круп, грибов и сыра;  - правильность проведения организационно - технологического процесса приготовления блюд из овощей, круп, грибов и сыра;  - правильность сервировки и оформления блюд из овощей, круп, грибов и сыра;  - владение методикой проведения органолептической оценки качества продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;  - грамотное произведение расчетов по формулам, безопасное пользование технологическим оборудованием и инвентарем, выбор различных способов и приемов приготовления блюд;  -правильность выбора температурного режима при подаче и хранении блюд. |
| ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы | - разработка ассортимента блюд различной сложности из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;  - проведение организационно - технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;  - соблюдение правил подбора горячих соусов и гарниров к блюдам;  - владение методикой проведения органолептической оценки качества подготовленных продуктов;  - правильность проведения расчетов по формулам;  - безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием, правильность выбора различных способов и приемов приготовления блюд;  -правильность выбора температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. |

Защита курсового проекта проводится открыто в присутствии членов экзаменационной комиссии и студентов группы.

Процедура защиты включает в себя краткий доклад студента, который может сопровождаться электронной презентацией и ответы на вопросы по содержанию работы. Продолжительность доклада – в пределах 5 минут.

Доклад должен отражать:

- значимость и актуальность выполненной работы;

- логичность и четкость изложения материала;

- использование профессиональной терминологии;

- обоснованность расчетов, выводов и рекомендаций.

Студенты должны аргументировано отвечать на вопросы членов комиссии, обобщать и делать выводы в процессе защиты.

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов.

Алгоритм выстраивания презентации соответствует заявленным в работе целям и задачам.

В содержание первого слайда выносится тема курсовой работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

На слайдах должны быть представлены таблицы, графики, схемы, рисунки с изображением устройства оборудования.

Оценка проставляется по совокупности качества выполненной работы и ее защиты. Комиссии предоставляется бланк (таб.2). Пункты, оцениваемые руководителем, заполняются до процедуры защиты.

Таблица 2 – Оценочный бланк

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Виды оценок КП** | **Оцениваемые**  **ПК и ОК** | **Критерии оценок** | **Баллы** | | | |
| **2** | **3** | **4** | **5** |
| Оценка содержания КП | ОК 1;ОК 2  ОК 6;ОК8  ПК 3.1;ПК 3.2  ПК 3.3;ПК 3.4 | Соответствие целей и задач теме работы |  |  |  |  |
| Логичность структуры и содержания работы |  |  |  |  |
| Полнота раскрытия темы |  |  |  |  |
| Использование специальной литературы и документов |  |  |  |  |
| Достоверность и объективность результатов расчетной части |  |  |  |  |
| Соответствие выводов целям и задачам КП |  |  |  |  |
| Умение выделить и обосновать практическую значимость выполненной работы |  |  |  |  |
| Оценка защиты | ОК 1;ОК 2  ОК 6;ОК8  ПК 3.1;ПК 3.2  ПК 3.3;ПК 3.4 | Свободное владение содержанием работы |  |  |  |  |
| Логика построения доклада |  |  |  |  |
| Умение обобщать и делать выводы |  |  |  |  |
| Знание специальной терминологии |  |  |  |  |
| Грамотная речь |  |  |  |  |
| Аргументированность ответов на вопросы |  |  |  |  |
| Лаконичность ответов на вопросы |  |  |  |  |
| Умение презентовать себя |  |  |  |  |
| Соблюдение регламента |  |  |  |  |
| Оценка оформления КП  (оценивает руководитель) | ОК4;ОК5  ПК3.1;ПК3.2;  ПК3.3;ПК3.4 | Наличие табличного материала |  |  |  |  |
| Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок |  |  |  |  |
| Соответствие оформления ПЗ предъявляемым требованиям |  |  |  |  |
| Оценка самостоятельности при выполнении курсового проекта и подготовке к защите  (оценивает руководитель) | ОК 2;ОК 4  ОК5;ОК6  ОК8 | Работа выполнялась в соответствии с графиком |  |  |  |  |
| Работа вовремя сдана в учебную часть (допуск к защите) |  |  |  |  |
| Проявлена самостоятельность при выполнении КП |  |  |  |  |
| Проявлена самостоятельность при подготовке к защите |  |  |  |  |
| **Итоговая оценка** | |  |  | | | |

**Критерии оценки курсового проекта**

Члены комиссии заполняют бланк, выставляя баллы по следующим показателям:

2 балла – показатель слабо проявлен;

3 балла – показатель недостаточно проявлен;

4 балла – показатель хорошо проявлен:

5 баллов – показатель проявлен в полной мере.

Далее определяется средний бал, соответствующий итоговой оценке. Оценка по курсовому проекту заносится в зачетную книжку. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по итогам защиты курсового проекта, назначается время повторной пересдачи.

**4 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

**4.1Требования к лингвистическому оформлению**

При написании курсового проекта не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т. д. Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Однако предпочтительнее выражать ту же мысль в безличной форме, например:

* *на основе выполненного анализа можно утверждать …,*
* *представляется целесообразным отметить;*
* *установлено, что;*
* *делается вывод о…;*
* *следует подчеркнуть, выделить;*
* *можно сделать вывод о том, что;*
* *необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;*
* *в работе рассматриваются, анализируются...*

При написании курсового проекта необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения, например, для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:

* *прежде всего, сначала, в первую очередь;*
* *во – первых, во – вторых и т. д.;*
* *затем, далее, в заключение, итак, наконец;*
* *до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;*
* *в последние годы, десятилетия;*

Для сопоставления и противопоставления:

* *однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;*
* *как…, так и…;*
* *с одной стороны…, с другой стороны, не только…, но и;*

*– по сравнению, в отличие, в противоположность;*

Для указания на следствие, причинность:

* *таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;*
* *отсюда следует, понятно, ясно;*
* *это позволяет сделать вывод, заключение;*
* *свидетельствует, говорит, дает возможность;*
* *в результате;*

Для дополнения и уточнения:

* *помимо этого, кроме того, также и, наряду с…, в частности;*
* *главным образом, особенно, именно;*
* *для иллюстрации сказанного:*
* *было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;*
* *как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;*
* *аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;*
* *перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;*
* *остановимся более детально на…;*
* *следующим вопросом является…;*

Для выражения логических связей между частями высказывания:

* *как показал анализ, как было сказано выше;*
* *на основании полученных данных;*
* *проведенное исследование позволяет сделать вывод;*
* *резюмируя сказанное;*
* *дальнейшие перспективы связаны с….*

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

* *поскольку, благодаря тому что, в соответствии с…;*
* *в связи, в результате;*
* *при условии, что, несмотря на…;*
* *наряду с…, в течение, в ходе, по мере.*

В работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

**4.2 Требования к текстовому оформлению**

*- По ГОСТ 7.32-2001общие требования:*

1. текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 х 297)
2. межстрочный интервал (интерлиньяж) – 1,5
3. цвет шрифта - черный
4. тип шрифта ГОСТом не определен, но для рефератов и квалификационных выпускных работ специальностей гуманитарного профиля - Times New Roman; для всех курсовых, дипломных работ и проектов, а также отчетов технического профиля тип шрифта - GOST type A
5. размер шрифта (кегль) – основной 14, для заполнения таблиц – 12
6. абзацный отступ 1,5 см (ГОСТ 2.105-95)
7. выравнивание текста – по ширине листа
8. размеры полей: правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм.
9. страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в правой нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится.

*- По ГОСТ 7.32-2001оформление заголовков:*

1. заголовки структурных элементов работы (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложения и др.) располагают центрировано, без точки в конце и печатают прописными буквами (размер шрифта – 16, полужирный) без подчеркивания.
2. каждый структурный элемент (введение, заключение, список использованных источников, приложение) следует начинать с новой страницы, порядковый номер перед ними не ставят
3. главы основной части работы нумеруют арабскими цифрами без точки, печатают прописными буквами и начинают печатать с нового листа
4. главы делятся на параграфы, которые в свою очередь могут делиться на пункты и подпункты (и более мелкие разделы). Номер параграфа состоит из номера главы и параграфа в главе, разделенных точкой. В конце номера точка не ставится.
5. Например:2.4 Анализ результатовЕсли в главе всего один параграф, или в параграфе один пункт, параграф и пункт все равно нумеруются. Заголовки параграфов, пунктов и подпунктов печатают с абзацного отступа строчными буквами, начиная с прописной, шрифт полужирный, размер шрифта - 14.
6. если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются. Заголовок может быть напечатан в 2-3 строки через 1 интерлиньяж, при этом каждая строка должна сохранять смысловое значение
7. расстояние между заголовком и текстом -3 интервала. Расстояние между заголовками главы и заголовком параграфа - 2 интервала.

*- По ГОСТ 7.32-2001оформление содержания:*

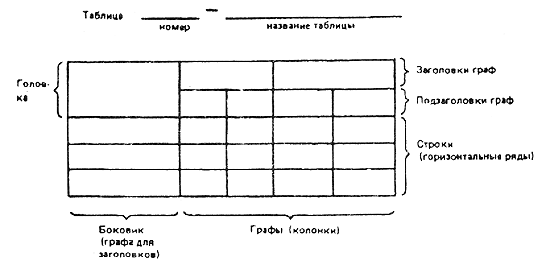
1. заголовок СОДЕРЖАНИЕ пишется прописными буквами посередине строки
2. содержание включает введение, наименование всех глав, параграфов, пунктов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы.
3. наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы (ГОСТ 2.105-95)

*- По ГОСТ 7.32-2001 оформление рисунков:*

1. на все рисунки в тексте должны быть даны ссылки   
   Например: На рисунке 2 приводится схема...
2. рисунки должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице
3. нумеруются рисунки арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная. Слово «Рисунок» пишется полностью, после чего через тире следует подпись к рисунку   
   Например:Рисунок 2 – Оформление блюда зеленью
4. номер рисунка и подпись располагается центрировано непосредственно под рисунком, точка в конце названия не ставится

*- По ГОСТ 7.32-2001оформление таблиц:*

1. на все таблицы в тексте должны быть ссылки. Таблица должна располагаться непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.
2. все таблицы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная). Каждая таблица должна иметь тематический заголовок, который следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.   
   Например:Таблица 3 – Расчет калорийности готового блюдаТочка в конце тематического заголовка не ставится.
3. Каждая таблица имеет следующие структурные элементы:



1. заголовки столбцов и строк таблицы пишут прописными буквами в единственном числе, а подзаголовки столбцов - со строчными буквами, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков столбцов и строк точки не ставят. Размер шрифта при заполнении таблиц – 12, интерлиньяж - 1
2. при переносе таблицы на следующую страницу название помещают только над первой частью, а над таблицей пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы.

Например:Продолжение Таблицы 1

1. если таблицу переносят на следующую страницу, то все столбцы (графы) нумеруют и на следующую страницу переносят не головку таблицы, а только номера столбцов
2. если таблица имеет большое количество столбцов, допускается делить ее на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы
3. заголовки столбцов, как правило, записывают параллельно строкам таблицы, но при необходимости допускается их перпендикулярное расположение.
4. Строки боковика заполняют строчными буквами, начиная с прописной, при этом между однострочными элементами боковика таблицы – двойной интервал; многострочные элементы боковика пишут через 1 интерлиньяж, с абзацным отступом первой строки 0,5 см
5. если в столбцах таблицы приводится текстовой материал – выравнивание по верхнему краю, если цифровой материал – по нижнему
6. горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.
7. головка таблицы в любом случае должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

*- По ГОСТ 7.32-2001 оформление формул и уравнений:*

1. формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Над и под каждой формулой или уравнением нужно оставить по пустой строке
2. если нужны пояснения к символам и коэффициентам, то они приводятся сразу под формулой в той же последовательности, в которой они идут в формуле, без абзацного отступа
3. все формулы нумеруются (нумерация сквозная). Номер проставляется арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке (14,5 см). *Например:*

А = а:b (4)

*- По ГОСТ 7.32-2001 оформление перечислений:*

1. перед каждым перечислением следует ставить дефис (маркированный список)
2. если даются ссылки в тексте на одно из перечислений перед ним ставят строчную букву (за исключением ё, з, й, о, ч, ь, ы, ъ).
3. для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

*а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1) \_\_\_\_\_*

*2) \_\_\_\_\_*

*в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*- По ГОСТ 7.32-2001оформление приложений:*

1. в тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки.
2. приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.
3. каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста строчными буквами, начиная с прописной отдельной строкой.
4. приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность   
   Например:ПРИЛОЖЕНИЕ Б
5. нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная.

*- По ГОСТ 7.32-2001* список литературы, который должен называться *«Список использованных источников».*

Государственного стандарта по оформлению списка литературы нет, но существует общепринятая практика:

1. структура списка литературы следующая:
   * нормативные акты;
   * книги;
   * печатная периодика;
   * источники на электронных носителях локального доступа;
   * источники на электронных носителях удаленного доступа (т.е. Интернет - источники).

Например:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: Учеб. для нач.проф. образования / Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская– 2-е изд., стереотип. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1999. – 322 с.
2. Барановский В. А. Повар – технолог [Текст] Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов Н / Д «Феникс», 2003.

Титульный лист и лист «Содержание» оформляются в соответствии с приложениями Б и В.

**5 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: Учеб. для нач.проф. образования / Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская– 2-е изд., стереотип. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1999. – 322 с.
2. Барановский В. А. Повар – технолог [Текст] Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов Н / Д «Феникс», 2003.
3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи [Текст] Учебное пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002.
4. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов[Текст] Учеб. для сред. проф. образования.\Королькова Э.П. – 2-е изд. /, стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.[Текст] / Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.

**Справочники:**

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания [Текст] под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2003.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П.Пересичный. – К.: А.С.К.2005.
3. Методические указания для выполнения курсового проекта [Текст]: методические указания для выполнения курсовой работы по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для студентов очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания/ Сост. Н.В. Борисова – Губаха: УХТК, 2018 – 36 стр.

**ГОСТы для предприятий общественного питания**

1. ГОСТ Р 30602-97 Услуги общественного питания. Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**График выполнения курсового проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование работ | Срок выполнения | Отметка о выполнении |
| Выбор и утверждение темы |  |  |
| Составление развернутого плана работы |  |  |
| Подбор литературных источников |  |  |
| Работа над первой главой. Представление промежуточных результатов руководителю. |  |  |
| Работа над второй главой. Представление промежуточных результатов руководителю |  |  |
| Работа над третьей главой. Представление руководителю окончательного варианта работы |  |  |
| Доработка |  |  |
| Оформление проекта |  |  |
| Представление готового проекта |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

Оформление титульного листа

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания, группа ТПП-03

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

к курсовому проекту

**Организация технологического процесса приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса**

Разработал \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И. Шувалова

Руководитель проекта \_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Борисова

Губаха 2017

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

Оформление содержания

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр |
| ВВЕДЕНИЕ | 5 |
| 1.ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | 7 |
| 1.1 Товароведческая характеристика сырья | … |
| 1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья | … |
| * 1. Процессы, происходящие в сырье при тепловой обработке | … |
| 1.4 Техника безопасности при работе с оборудованием на предприятии общественного питания |  |
| 1.5 Требования к личной гигиене работников предприятия общественного питания |  |
| 2.ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | … |
| * 1. Ассортимент блюд (по теме курсового проекта) | … |
| 2.2 Технология приготовления блюд | … |
| 2.3 Расчет себестоимости блюда | … |
| 2.4 Расчет калорийности блюда | … |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | … |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ | … |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | … |

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

Образец оформления списка использованных источников

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: Учеб. для нач.проф. образования / Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская– 2-е изд., стереотип. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1999. – 322 с.
2. Барановский В. А. Повар – технолог [Текст] Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов Н / Д «Феникс», 2003.
3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи [Текст] Учебное пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002.
4. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов[Текст] Учеб. для сред. проф. образования.\Королькова Э.П. – 2-е изд. /, стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.[Текст] / Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.

**Справочники:**

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания [Текст] под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2003.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П.Пересичный. – К.: А.С.К.2005.
3. Методические указания для выполнения курсового проекта [Текст]: методические указания для выполнения курсовой работы по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для студентов очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания/ Сост. Н.В. Борисова – Губаха: УХТК, 2018 – 36 стр.

**ГОСТы для предприятий общественного питания**

1. ГОСТ Р 30602-97 Услуги общественного питания. Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

**ПРИЛОЖЕНИЕ Д**

оформление таблицы по расчету калорийности блюда

Технологическая карта №614.

Зразы рубленые.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто | Нетто | Ккал на 100 г. | Ккал блюдо | Белки | Жиры | Углеводы |
| Говядина (котлетное мясо) | 52 | 38 | 128 | 49 | 15,01 | 7,47 | 0 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 214.5 | 17.16 | 6,6 | 0,84 | 45,12 |
| Молоко | 11 | 11 | 59.2 | 6.5 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |
| Котлетная масса: | - | 56 |  |  |  |  |  |
| Фарш: |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 31 | 26 | 39.4 | 10.3 | 7,2 | 0 | 32,16 |
| Жир животный топленый пищевой | 4 | 4 | 897.3 | 36 | 0 | 99,7 | 0 |
| Масса пассированного лука | - | 13 |  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/8шт | 5 | 134.2 | 6.7 | 10,56 | 10,03 | 0,43 |
| Петрушка(зелень) | 3 | 2 | 49 | 0.1 | 3,7 | 0,4 | 7,6 |
| Масса фарша | - | 20 |  |  |  |  |  |
| Сухари | 6 | 6 | 353 | 21.2 | 16 | 1 | 70 |
| Масса полуфабриката | - | 82 |  |  |  |  |  |
| Жир животный топленый пищевой | 4 | 4 | 897.3 | 36 | 0 | 99,7 | 0 |
| Масса жареных зраз | - | 70 |  |  |  |  |  |
| Гарнир №694 | - | 150 |  | 112.42 | 30,43 | 82,45 | 21,49 |
| Соус №759 | - | 50 |  | 22,15 | 21,34 | 101,18 | 289,95 |
| Выход | - | 270 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Итого | 317,53 | 113,21 | 405,97 | 417,45 |

|  |
| --- |
| **ПРИЛОЖЕНИЕ Е**  **КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 5  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 6  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | код |
| 1 | капуста белокачаная |  | 6,450 | 12-00 | 77-40 |  |  |  | 35600 | 12-00 | 427-20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | горошек зеленый |  | 1,620 | 40-00 | 64-80 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | помидоры свежие |  | 3,500 | 65-00 | 227-50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | огурцы свежие |  | 3,800 | 62-00 | 235-60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | яйца |  | 2.5шт | 40-00 | 10-00 | 0.5шт | 40-00 | 2-00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | сметана |  | 3,000 | 50-00 | 150-00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | петрушка(корень) |  |  |  |  | 3 | 12-00 | 36-00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | пастернак(корень) |  |  |  |  | 2 | 18-00 | 36-00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | сельдерей(корень) |  |  |  |  | 1,100 | 24-00 | 26-40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | лук репчатый |  |  |  |  | 1,200 | 20-00 | 24-00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | лук порей |  |  |  |  | 1,325 | 23-00 | 30-48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | щавель |  |  |  |  | 1,325 | 40-00 | 53-00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | шпинат |  |  |  |  | 1,350 | 30-00 | 40-50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | |  |  | 765-30/7,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| наценка 100%, руб.коп. | | | 7-70 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| цена продажи блюда, руб.коп. | | | 15-40 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| калькуляцию составил | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| утверждаю  руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |