

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ:**

**ПМ 02. Организация и ведение 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**

Рассмотрено на заседании предметной комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей, протокол № 11 от «24» июня 2020 года.

Председатель комиссии  / А.А. Зацаринин /

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /Составитель: С.А. Леонова. – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 28 с.

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся 3 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы по профессиональному модулю.

Рекомендовано к использованию в учебном процессе методическим советом колледжа, протокол № 6 от «26» июня 2020 года.

Председатель  /Н.Е. Варламова/

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы.....	6
1.1. Основные положения .....	6
1.2. Выбор темы и разработка плана.....	6
1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования .....	6
1.4. Структура курсовой работы и её оформление.....	7
1.5. Рецензирование и защита курсовой работы .....	16
1.6. Оценка курсовой работы .....	16
2. Тематика курсовых работ .....	21
Приложения.....	23

### Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составлены на основании Положения об организации выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В ходе выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности: ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с ФГОС СПО.

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:

- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных проблем;
- развития профессионально значимых исследовательских умений, современного стиля научного мышления путем вовлечения обучающихся в разработку реальных профессиональных продуктов по заказу работодателей;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- проверки и определения уровня теоретической и практической готовности выпускников к профессиональной деятельности, актуализации потребности в непрерывном самообразовании как условия формирования профессиональной компетентности;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполняется в сроки, определённые учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на основании индивидуального задания, выданного преподавателем каждому обучающемуся.

## **1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы**

### **1.1 Основные положения**

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Представляет собой самостоятельную научную работу, требующую личной инициативы и творчества обучающегося.

Процесс написания курсовой работы включает в себя следующие этапы:

- а) выбор темы;
- б) разработку рабочего плана;
- в) сбор, анализ и обобщение материалов исследования;
- г) оформление курсовой работы;
- д) рецензирование руководителем;
- е) защиту работы обучающимся.

Согласно учебному плану на выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрено 16 часов самостоятельной внеаудиторной работы и 20 часов аудиторных занятий.

Курсовая работа должна выполняться в соответствии с данными методическими указаниями.

### **1.2. Выбор темы и разработка плана**

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями колледжа с привлечением специалистов других предприятий и организаций (социальных партнеров), затем рассматривается соответствующими цикловыми комиссиями, согласовывается с работодателями и утверждается распоряжением директором колледжа/филиала.

Тематика курсовых работ должна соответствовать задачам подготовки специалистов по данному профилю, предусмотренных в ФГОС СПО, соответствовать современному уровню развития данной отрасли и производственной деятельности на предприятиях региона. Объектом исследования выступает финансово-хозяйственная деятельность коммерческого предприятия (организации).

План курсовой работы составляется самостоятельно и согласуется с руководителем. Целью составления плана является подбор вопросов, определение взаимосвязей и взаимозависимостей между ними, что позволяет наиболее полно раскрыть содержание темы курсовой работы.

При составлении плана следует стремиться к тому, чтобы в нем оптимально сочетались как общетеоретические вопросы, так и прикладные (исследование конкретных ситуаций).

Содержание курсовой работы может отражать личный опыт работы обучающихся в области общественного питания.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания носит прикладной и исследовательский характер и выполняется по фактическим данным и результатам конкретного предприятия, а так же исследование объекта (сложного горячего блюда).

### **1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования**

Важным условием успешного выполнения курсовой работы является правильный подбор, анализ и обобщение обучающимся материалов, отражающих содержание темы. Сбор материала для написания работы ведется в соответствии с разработанным планом.

Для написания курсовой работы следует использовать всевозможные источники получения информации:

- а) учебники, учебные пособия и монографии;
- б) нормативно - правовые акты;
- в) статьи в специализированных периодических изданиях;
- г) статистические сборники, дающие материал по определенной проблеме;
- е) теоретический материал, находящийся на сайтах технологической направленности в сети Интернет.

Весь собранный теоретический материал должен быть хорошо изучен, проанализирован и творчески использован в выполняемой работе.

Следует отметить, что теоретический раздел работы должен иметь логическую связь с расчетной её частью. Также необходима тесная взаимосвязь данных индивидуального задания с курсовой работой.

Ценность курсовой работы повышается, если обучающийся использует помимо предлагаемых методическими указаниями рекомендаций по выполнению работы, другие методики или новые подходы.

Подбор источников целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые могут раскрыть те или иные стороны выбранной темы исследования. Их можно найти в читальных залах вуза, в информационно-библиотечном центре колледжа, в сети Интернет, в частности, в электронных библиотечных системах (ЭБС).

Наиболее важным этапом является анализ и обобщение собранных материалов. Стремитесь к тому, чтобы положения, подобранные вами не противоречили друг другу, а обработанный материал соответствовал установленным требованиям к объекту курсовой работы. Желательно при сборе материала обработать не менее 10 источников.

Все приводимые в работе данные (таблицы, схемы, графики и др.) должны быть подвергнуты тщательному анализу, прокомментированы, логически увязаны с темой работы и использованы для обоснования выводов и предложений.

Не допускается механическое заимствование текста из литературных источников.

Не разрешается: представлять работы, написанные другими авторами (перепечатанные из Интернета или других источников информации).

Приводимые в работе цитаты, заимствования и цифровые данные, полученные другими авторами, должны иметь ссылки на источники.

### **1.4. Структура курсовой работы и её оформление**

Курсовая работа должна соответствовать требованиям по содержанию и оформлению. Она должна иметь структуру, которая отражает логику выбранной темы и включает в себя:

- титульный лист (см. Приложение 1)
- индивидуальное задание (см. Приложение 2)
- оглавление (см. Приложение 3)
- введение
- теоретическая часть (Глава 1)
- практическая часть (Глава 2)
- заключение
- список используемых источников (см. Приложение 4)
- приложения

По согласованию с руководителем курсовой работы возможно включение дополнительных вопросов для более полного раскрытия темы.

**Титульный лист.** Он содержит название учебного заведения; название темы курсовой работы; обозначение вида работы (курсовая); фамилию, имя и отчество обучающегося, выполнившего работу; должность руководителя; дату предоставления работы и ее оценку руководителем; место и год написания работы; Индивидуальное задание на курсовую работу, подписанное руководителем.

**Содержание** - это наименование всех разделов (введение, основные части и заключение) с указанием страниц (Приложение 3). Оно располагается после задания;

**Введение** раскрывающее сущность, актуальность данной темы, цель и задачи исследования, объект и предмет исследования, обоснование структуры курсовой работы, а также краткий обзор используемых источников и приёмов исследования (объём введения 1-2 страницы).

**Основная часть** состоит из 2 основных глав, внутри которой необходимо деление на параграфы:

Теоретическая часть работы делится на подразделы (подпункты), причем слова «Теоретическая часть» или «Практическая часть» в содержании не пишутся, указывается только номер части: «1» или «2». Первая часть должна быть посвящена теории вопроса. В ней раскрывается сущность явления (процесса), принципы, функции, формы, закономерности, присущие рассматриваемому явлению (объём 5-6 страниц).

Исследовательская часть оформляется по 2 вариантам. 1. Вариант - приготовление блюда конкретного предприятия (согласно теме), 2 вариант – описание, анализ и усовершенствование технологии приготовления блюда данной группы представленной в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Поэтому после каждой таблицы следует написать вывод.

## **Глава 1. Литературный обзор**

### **1.1. Организация процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

При написании этого раздела студент должен осветить следующие вопросы:

- определить цех, в которой приготавливается продукция (согласно выбранной теме);
- взаимосвязь с другими помещениями;
- микроклимат цеха;
- санитарные требования к организации цеха;
- виды технологического оборудования;
- виды производственного инвентаря;
- виды посуды;
- организация рабочих мест;
- планировка цеха;
- организация труда в цехе.

Необходимо приложить план цеха, фото или иллюстрации организации рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды, инструментов

### **1.2. Ассортимент и технология приготовления блюд данной темы**

При написании этого раздела студент должен осветить следующие вопросы:

- ассортимент блюд данной группы;
- значение в питании блюд данной группы.
- особенности технологии приготовления блюд данной группы;
- правила порционирования блюд данной группы;
- требования к качеству блюд данной группы;

Необходимо приложить фото или иллюстрации технологического процесса, полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.

## **2. Практическая часть работы**

При написании этой главы студент должен осветить следующие вопросы:

- характеристика предприятия (тип, класс, метод обслуживания, организационная структура предприятия);
- анализ меню (блюд данной группы);



- поэтапная технология приготовления блюда (данной группы);
- составление нормативно-технологической документации (технологической карты, технико-технологическая карта, калькуляционная карточка, технологическая схема);
- варианты оформления и подачи блюда.

**Заключение.** В нем излагаются основные выводы по теме и их взаимосвязь с целью работы и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Выводы должны быть краткими и в сжатом виде формулировать результаты исследования. Объем заключения 1-2 страницы.

Не забудьте начинать писать введение, каждую главу и заключение с нового листа. Это требование не относится к подпунктам.

**Список использованных источников**, как правило, включает не только те источники, на которые в работе имеются сноски или ссылки, но и те, которые были изучены при исследовании темы (объем списка источников - 1 страница).

Источники располагаются в следующем порядке:

- 1) нормативно-правовые акты (ГОСТы, ОСТы, САНПИНЫ)
- 2) Интернет-ресурсы

Например, для написания работы использовались три учебника и семь журнальных статей разных авторов. В этом случае располагаем всех авторов в алфавитном порядке по первой букве фамилии. Если же первые буквы совпадают, то обращаем внимание на вторую букву. Обратите внимание на то, что литература, включенная в список, нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия (см. Приложение 4).

После списка источников курсовая работа должна содержать приложения. Они необходимы для того, чтобы дополнить текст работы.

**Приложениями** могут быть таблицы, выдержки из нормативных документов, годовая бухгалтерская отчетность предприятий и т.д. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по правому краю страницы слова «Приложение» и его название по центру отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита (Приложение А, Б, В... и т.д.) или нумеруют (Приложение 1,2,3 и т.д.).

### **Оформление работы:**

Общий объем курсовой работы 20-25 печатных листов.

Текст выравнивается по ширине; шрифт Times New Roman, размер 12, начертание обычное, межстрочный интервал 1,5.

Разметка страницы (поля): левое – 3,0 см; правое – 1,0; верхнее и нижнее - по 2,0 см.

Все листы работы, включая приложения, должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами.

Первой страницей считается титульный лист (Приложение 1), на котором номер не ставится. Второй страницей считается индивидуальное задание (Приложение 2), которое выдается обучающемуся заранее, до написания работы, поэтому тоже не нумеруется. Третья страница работы – это содержание (Приложение 3), на этой странице ставится номер три.

Номер каждого листа проставляется в нижней части страницы, посередине.

Числовые значения величин в тексте и таблицах следует указывать с необходимой степенью точности. Для таблиц шрифт 11, межстрочный интервал 1,0.

Если в тексте работы используются формулы, то они должны также иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами, причем расшифровки символов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Первая строка расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него.

Если необходимо привести ссылку на статистические данные или нормативные документы по какому-либо вопросу, то используют квадратные скобки, располагаемые в конце предложения, в которых указывают номер источника, согласно списку

использованной литературы. Например, « Наиболее полное определение технологического процесса дано в . . . . » [12].

Заголовки разделов (глав) пишут симметрично тексту, заголовки подразделов - с абзаца (отступ 1,25, как и в тексте работы).

Расстояние между заголовками и текстом должно быть увеличено для выделения заголовка.

Список используемых источников информации оформляют в соответствии с требованиями, изложенными в действующих стандартах.

Курсовая работа представляется в распечатанном виде и на электронном носителе. Диск формата CD-R или CD-RV должен содержать курсовую работу с титульным листом, индивидуальным заданием и приложениями, а так же презентацию по теме работы.

**Презентация** (слайды) создается в программе PowerPoint и способствует наглядному представлению материала. Количество слайдов должно быть 9-11. В это число входят:

- титульный слайд с названием темы и фамилией автора работы;
- слайд с доказательством актуальности темы курсовой работы;
- слайд с указанием цели и задач курсовой работы;
- слайд с указанием предмета и объекта исследования;
- слайд с краткой характеристикой предприятия (название, организационно-правовая форма, местонахождения, вид деятельности);
- слайды, раскрывающие и в наглядной форме (таблицы, графики, диаграммы) представляющие основные положения курсовой работы (3-4 слайда);
- слайды с итоговыми выводами и предложениями по совершенствованию учетных процессов и повышению эффективности деятельности предприятия (1-2 слайда).

Состав и содержание слайдов презентации должны демонстрировать глубину проработки и понимания выбранной темы курсовой работы, а также навыки владения современными информационными технологиями.

Интересные и содержательные презентации способствуют повышению итоговой оценки по защите, но и положительному восприятию.

Слайды желательно подбирать в соответствии с темой работы и не перегружать дополнительными элементами художественного, но мало информационного характера.

## **1.5. Рецензирование и защита курсовой работы**

Результаты выполняемой работы излагаются в письменном виде и сдаются для проверки. С материалом курсовой работы предварительно знакомится руководитель.

Если курсовая работа выполнена с нарушением методических рекомендаций, то руководитель может высказать замечания по представленной работе и предложить устранить недостатки до защиты, а в случае серьезных замечаний – перенести срок защиты.

Курсовая работа должна быть представлена не позже, чем за пять дней до защиты и защищена в установленные сроки.

Работа, не представленная обучающимся в установленные сроки, не отвечающая настоящим методическим требованиям, не допускается к защите и не позволяет обучающемуся получить положительную оценку.

Защита курсовых работ обучающихся, не успевших по уважительным причинам пройти ее по установленному графику или подготовивших некачественную работу, проводится по графику пересдачи.

После полного завершения курсовая работа предоставляется руководителю на рецензию (приложение5)

Защита состоит из выступления обучающегося продолжительностью 5 минут с демонстрацией слайдов (презентации), и ответов на вопросы присутствующих.

В докладе выступающий должен отразить следующие моменты:

- актуальность темы;
- предмет, объект исследования; цели и задачи работы;

краткое изложение содержания работы;  
выводы и предложения.

Цель защиты - выявить степень знания автором содержания темы, самостоятельность и глубину проработанности проблем, обоснованность выводов и предложений. При условии отличной защиты оценка может быть повышена, а в случае неудовлетворительной защиты – снижена.

### 1.6. Оценка курсовой работы

В ходе работы над курсовой работой и в период защиты руководитель курсовой работы определяет уровень частичного освоения профессиональных и общих компетенций обучающимся:

Код ПК	Профессиональная компетенция	Уровни освоения
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	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в рамках написания курсовой работы,</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень анализа информации по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
ПК. 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по приготовлению, творческом оформлении и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень анализа информации по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по приготовлению, непродолжительном хранении горячих соусов сложного ассортимента в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа</p>



	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по осуществлению приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при осуществлении приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
ПК 2.7.	<p>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</p>	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по осуществлению приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по осуществлению приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при осуществлении приготовления, творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
ПК 2.8.	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по осуществлению разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по осуществлению разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при осуществлении разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>1 уровень</b> Не умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p><b>2 уровень</b> Частично умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>3 уровень</b> Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>2 уровень</b> Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности под руководством руководителя практики</p> <p><b>3 уровень</b> Умеет осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>4 уровень</b> Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>1 уровень</b> Не стремится к планированию и реализации собственного профессионального и личностного развития</p> <p><b>2 уровень</b> Старается планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p><b>3 уровень</b> Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p><b>4 уровень</b> Активно и четко планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие</p>
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>1 уровень</b> Не умеет работать в коллективе и команде. Не взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>2 уровень</b> Осуществляет работу в коллективе и команде, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>3 уровень</b> Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>4 уровень</b> Проявляет инициативу при работе в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p>
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>1 уровень</b> Не умеет осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>2 уровень</b> Применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста под руководством руководителя практики</p> <p><b>3 уровень</b> Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p><b>1 уровень</b> Не проявляет гражданско-патриотическую позицию, не демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>2 уровень</b> Недостаточно проявляет гражданско-патриотическую позицию, не достаточно демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>3 уровень</b> Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>4 уровень</b> Активно проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>1 уровень</b> Не содействует сохранению окружающей среды и ресурсосбережению, не имеет действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>2 уровень</b> Не охотно содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, не стремится эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>3 уровень</b> Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>4 уровень</b> Берет на себя полную ответственность за сохранение окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>1 уровень</b> Не использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p><b>2 уровень</b> Пытается использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><b>3 уровень</b> Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно и с огромным желанием использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p><b>1 уровень</b> Не умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p><b>2 уровень</b> Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p><b>3 уровень</b> Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно пользуются профессиональной документацией на государственном и иностранном языке и использует их в работе</p>
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>1 уровень</b> Не умеет планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>2 уровень</b> Пытается планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>3 уровень</b> Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно и с огромным желанием планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>

Основными критериями оценки курсовых работ являются:

1. Оценка актуальности, значимости темы
2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы
3. Характеристика работы по всем разделам
4. Показатели оценки защиты работы

Итоговая оценка по курсовой работе определяется всеми названными критериями по пятибалльной системе.

Критерии оценки	Показатели оценки			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
1. Оценка актуальности, значимости темы	Приводит неопровержимые аргументы в защиту проблематики выбранной темы курсовой работы.	Убедительно аргументирует проблематику выбранной темы курсовой работы.	Слабо аргументирует проблематику выбранной темы курсовой работы.	Аргументация выбранной темы курсовой работы отсутствует.

2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы	Тема раскрыта полностью, цель достигнута, все задачи решены.	Тема раскрыта, цель достигнута, основные задачи решены.	Тема раскрыта не достаточно, цель в основном достигнута, задачи решены не в полном объеме.	Тема не раскрыта, цель не достигнута, задачи не решены.
3.Характеристика работы по всем разделам	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава содержит глубокий анализ с использованием материалов конкретного предприятия и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава содержит достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала, однако предложения и рекомендации недостаточно аргументированы, не полностью проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера, научно-справочный аппарат и оформление в основном соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	Работа имеет теоретическую главу, вторая глава базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям,	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.
4.Показатели оценки защиты курсовой работы	При защите обучающийся, раскрывает актуальность и информационную емкость представляемой темы, дает аргументированные ответы на все вопросы, проявляя творческие способности. Доклад и презентация соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными, содержащимися в курсовой работе, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Доклад и презентация в основном соответствуют требованиям методических	При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Доклад и презентация недостаточно соответствуют требованиям	При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теоретического материала, при ответе допускает существенные ошибки. Доклад и презентация не соответствуют требованиям методических указаний.



		указаний.	методических указаний.	
--	--	-----------	------------------------	--

**2. Темы курсовых работ по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе</b>
1.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПК 2.8.
2.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПК 2.8.
3.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1 - ПК 2.8.
4.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
5.	Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПК 2.8.
6.	Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.8.
7.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1 - ПК 2.8.
8.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.8.
9.	Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.8.
10.	Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5., ПК 2.8.
11.	Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8.
12.	Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 2.8.
13.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.8.
14.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из яиц и творога.	ОК 01 - ОК 11 ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.8
15.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.8.
16.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПК 2.8.

17.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.8.
18.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5., ПК 2.8.
19.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации пюреобразных супов	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1 - ПК 2.8.
20.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации заправочных супов	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1 - ПК 2.8.
21.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
22.	Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПК 2.8.
23.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.8.
24.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8.
25.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
26.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.8.
27.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
28.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 2.8.
29.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
30.	Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
31.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
32.	Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
33.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
34.	Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.
35.	Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	ОК 01- ОК 11. ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж

Работа допущена к защите  
Директор Финансово-  
технологического колледжа  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
\_\_\_\_\_ Г.Н. Митрофанова

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: \_\_\_\_\_

ПМ 02. Организация и ведение 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,  
квалификация специалист поварскому и кондитерскому делу

Руководитель курсовой работы  
Фамилия Имя Отчество  
Обучающийся Фамилия  
Имя Отчество  
Курс \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Работа защищена  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
с оценкой \_\_\_\_\_

**Задание на курсовую работу**

по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Тема:

Исходные данные к работе:

Перечень подлежащих к разработке вопросов:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО)

Срок сдачи обучающимся законченной работы «\_\_» \_\_\_\_ 20\_ г.

Исполнитель  
Обучающийся группы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. Литературный обзор	
1.1. Организация процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5
1.2. Ассортимент и технология приготовления блюд данной темы.....	16
2. Практическая часть работы.....	8
2.1. Характеристика предприятия .....	9
2.2. Поэтапная технология приготовления блюда .....	9
2.3. Составление нормативно-технологической документации .....	11
2.4. Варианты оформления и подачи .....	13
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	15
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	17

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

## Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

## Основная литература

1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебник / Пукалина Н.Н., Иванин Е.В. - М. : ИЦ Академия, 2018. – 304 с. ЭБС «АКАДЕМИЯ»л / п – Aftk1@yandex.ru / ftk12016 КАБИНЕТ-МОЯ КНИЖНАЯ ПОЛКА <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346826>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). ЭБС «BOOK.RU» <https://book.ru/book/932123>
3. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). ЭБС «BOOK.RU» <https://book.ru/book/931917>
4. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/1003546>
5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/999911>
6. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания [https://ecodez-centr.ru/f/metodicheskoye\\_posobiye\\_po\\_primeneniyu\\_printsipov\\_khassp\\_na\\_predpriyatiyakh\\_o\\_bshchestvennogo\\_pitaniya\\_skachat.pdf](https://ecodez-centr.ru/f/metodicheskoye_posobiye_po_primeneniyu_printsipov_khassp_na_predpriyatiyakh_o_bshchestvennogo_pitaniya_skachat.pdf)

## Интернет-ресурсы

1. Административно-управленческий портал AUP.RU <http://www.aup.ru/books/m67/5.htm>
2. Экономический портал Финансовый анализ <http://fin-analis.ru/analisprib/>
3. Сайт журнала Главбух <https://www.glavbukh.ru/cnews/769>

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**Саратовский государственный аграрный университет**  
**имени Н.И. Вавилова**  
**Финансово-технологический колледж**

## РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Обучающегося \_\_\_\_\_

ФИО

группы ПКД-20201, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение 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 курсовой работы: \_\_\_\_\_

Руководитель Леонова С.А.

**1. Оценка актуальности, значимости темы, рациональности структуры работы и ее соответствия теме:** обучающийся приводит аргументы в защиту проблематики выбранной темы исследования.

Работа выполнена на актуальную тему, так как усовершенствование сложных горячих блюд является неотъемлемой частью работы технолога предприятий общественного питания.

**2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели, задания, отношение обучающегося к сбору материала и подготовке работы, уровня освоения общих компетенций обучающегося:** работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель и задачи достигнуты.

**В ходе написания курсовой работы обучающийся освоил общие компетенции:**

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**3. Характеристика работы по всем разделам, оценка аналитических способностей обучающегося:** работа имеет грамотно изложенную первую теоретическую главу, основанную на анализе информационных источников по заданной теме: ассортимент и технология приготовления заправочных супов.

Во второй главе представлена исследовательская работа по заданной теме: дана краткая характеристика изучаемого предприятия, произведен анализ меню предприятия, описан поэтапный процесс приготовления блюда, разработаны технологическая карты, технико-технологические карты, технологические схемы, предложен вариант усовершенствования блюда.

Нормативно-технологическая документация (технико-технологические карты, технологические карты) была составлены с использованием АРМ «Мастер – Технолог».

Работа написана грамотным литературным языком, оформление полностью соответствует действующим государственным стандартам и методическим указаниям.

**В ходе написания курсовой работы обучающимся освоены профессиональные 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 с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;



- 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 с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;
- 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 с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;
- 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 с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;
- 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 с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;
- ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей с \_\_\_\_\_ уровнем освоения.

Уровень 1 соответствует оценке «неудовлетворительно»

Уровень 2 соответствует оценке «удовлетворительно»

Уровень 3 соответствует оценке «хорошо»

Уровень 4 соответствует оценке «отлично»

**4.Рекомендация руководителя о допуске работы к защите:** качество выполненной курсовой работы соответствует \_\_\_\_\_ уровню освоения профессиональных компетенций и заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_ Леонова Светлана Александровна

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Технологическая карта

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	На _____ порцию		На _____ порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	<b>Выход:</b>	-		-	

#### Технология приготовления

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### Требования к качеству, подаче и реализации

---

---

#### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
 Консистенция: \_\_\_\_\_  
 Цвет: \_\_\_\_\_  
 Вкус и запах: \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

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

### Технико - технологическая карта №

Наименование блюда (изделия): \_\_\_\_\_

Область применения: \_\_\_\_\_

Перечень сырья: \_\_\_\_\_

Требования к качеству сырья: \_\_\_\_\_

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вес брутто, г	Вес нетто и полуфаб., г	Вес нетто, г
Выход:	-	-	

Примечания:

#### Технология приготовления

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

---

---

## Показатели качества и безопасности

### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

### Нормируемые физико-химические показатели

Наименование	Массовая доля сухих в-в, %		Массовая доля жира, %	
	Мин	Макс	Мин	Макс

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01)

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
	БГКП (коли-формы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.к. сальмонеллы

Примечание:

### Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_