

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»



СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

Протокол № 13 от «08» октября 2018

И. П. Королев

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик:

Королев А.П., преподаватель ПКК

Рассмотрена на заседании методической комиссии по протокол № 13

Председатель методической комиссии _____ Королев А. П.

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе _____ И. Н. Субботина
«08» октября 2018 г.

Методические указания к выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу 02.02

«Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Екатеринбург 2018 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Согласно требованиям ФГОС выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу МДК 02.02

1.2. Выполнение обучающимся курсовой работы (проекта) осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса

1.3. Выполнение обучающимся курсовой работы (проекта) проводится с целью: междисциплинарного курса

- формирования индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- формирования и интеграции общих и профессиональных компетенций согласно видам профессиональной деятельности обучающихся;
- формирования практического опыта, знаний и умений обучающихся;
- интеграции полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплинам профессионального цикла и (или) профессионального модуля профессионального цикла.
- формирования умений применять теоретические знания при решении профессиональных задач;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной (итоговой) аттестации.

1.4. Тематика курсовых работ (проектов) рассматривается на заседании методической комиссии. Обучающийся самостоятельно выбирает тему курсовой работы из предложенного перечня (перечень прилагается), в зависимости от личной заинтересованности и профессиональной подготовки. Преподаватель может рекомендовать тему обучающемуся с учетом теоретической и профессиональной подготовки обучающегося. Утверждаются темы директором Техникума.

1.5. Курсовая работа (проект) может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

1.6. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель. Помощь и консультацию по оформлению курсовой работы в текстовом редакторе, а так же по подготовке компьютерной презентации обучающийся может получить у преподавателей информатики.

1.7. Для обучающегося руководителем составляется график выполнения курсовой работы. Образец графика приведен в *приложении № 3*. Курсовая работа выполняется в строго отведенные сроки.

1.9. По содержанию курсовая работа должна носить **опытно-экспериментальный характер**.

1.10. Курсовая работа должна быть выполнена в электронной форме. Требования к оформлению печатной работы изложены в п.п. III настоящих рекомендаций.

1.12. Защита курсовой работы сопровождается компьютерной презентацией. Требования к оформлению компьютерной презентации изложены в разделе V, настоящей инструкции.

В курсовой работе необходимо использовать знания, навыки, умения, а также опыт работы с нормативными документами, полученные во время прохождения практики по междисциплинарному курсу

2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура курсовой работы включает следующие элементы:

• Титульный лист (*Приложение 2*)

• Содержание

• Введение

• Основная часть

• Заключение

• Список использованной литературы

• Приложения

• Компьютерная презентация курсовой работы на оптическом диске.

Титульный лист. На титульном листе руководитель курсовой работы утверждает допуск студента к защите (*см. Приложение № 1*).

В содержание (1стр.) курсовой работы указываются наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц.

Введение

(1-2стр.), в котором дается краткая историческая справка по теме курсовой работы.

1. **Цель и задачи курсовой работы. (Обобщить теоретический материал)** Формулируются цели и задачи курсовой работы.

Объект исследования - это то, что предполагается рассматривать. Объектом исследования может быть процесс, явление действительности, предмет и т.д.

Предмет исследования одна из сторон объекта, которая подлежит изучению , что именно интересует исследователя в той или иной выбранной сфере. Предмет всегда находится в рамках объекта и призван отражать какое-либо его качество или сторону. Это могут быть свойства, признаки, отношения, какие-либо аспекты или новые условия существования, которые будут изучаться(исследоваться) в работе.

2. Актуальность темы.

В разделе раскрывается актуальность и значение темы.

Прим. Обоснование актуальности темы может служить маркетинговое исследование, проведенное в форме устного опроса, анкетирования или статистических исследований из компетентных источников.

Основная часть (10-12 стр.) состоит из теоретического и практического подразделов:

3. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента (теоретический раздел)
- 3.1. Классификация ассортимента горячих сложных блюд и инновационного сырья, используемого на предприятии общественного питания (база практики).

В подразделе необходимо описать и классифицировать по различным параметрам горячие сложные блюда и инновационное сырье, которое используется на предприятии, где обучающийся проходил практику.

Пример. Использовать не менее 10 наименований блюд, котью меню с предпринятия базы-практики представить в приложении.

- 3.2. Технологические режимы и характеристика современных приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

В разделе описывается назначение и процесс осуществления современных инновационных приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции, таких как фламбирование, транширование, варка в вакууме, вакуумирование, глазирование и т.п.

4. Разработка «название блюда» (практическая часть, 10-12 стр.) состоит из следующих подразделов:

4.1. Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления «Название блюда».

Необходимо проанализировать нормативную документацию на сырье и полуфабрикаты используемого для приготовления блюда. Описать меры контроля за безопасностью сырья, способы и условия хранения сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Прим. Товароведная характеристика сырья должна быть с указанием ГОСТа.

4.2. Оформление и отпуск блюда «Название блюда» содержит:


- требования к качеству блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, сроки хранения);
- бракераж блюда;
- описание оформления блюда с учетом современных тенденций.

Прилагаются фотоснимки блюда (изделия), украшений, используемых при оформлении.

4.3. Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления блюда (изделия) «Наименование блюда».

Прим. подраздел 5.3. оформляется в виде таблицы «Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюда (указывается название блюда)»

Наименование оборудования, инвентаря, посуды.	Область применения	Технологическая операция	Фото
---	--------------------	--------------------------	------

Стол производственный СТР-4 с ящиками для инвентаря и столовых приборов	Для переработки пищевых продуктов, приготовления и отпуска блюд. а также для размещения и расстановки кухонного инвентаря, посуды и оборудования.	Режем, защищаем овощи	
---	---	-----------------------	--

4.4. Возможные дефекты сырья, технологические, послереализационные и их устранение при изготовлении блюда «Название блюда».

Прим. подраздел 5.4. оформляется в виде таблицы «Возможные дефекты и их устранение при изготовлении блюда «Название блюда»

Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	
			Сырьевые
Технологические			
Послереализационные			

4.5. Технико-технологическая карта блюда (ТТК)(см. Приложение №4).

Разрабатывается технико-технологическая карта блюда с указанием стандартов (сертификатов) качества используемого сырья, технологического процесса обработки сырья и приготовления блюда (изделия), требований к оформлению и реализации готового блюда (изделия), устанавливаются органолептические показатели качества готовой продукции и энергетическая ценность.

Прилагаются фотоснимки пошагового приготовления блюда.

4.6. Технологическая карта блюда (ТК) (см. Приложение №5 или Приложение 5.1)

Разрабатывается технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну и 5 порций, выход (массу нетто) блюда.

Технологическая карта оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.

Разрабатывается ТК, в которой определяется процент технологической потери сырья при холодной, тепловой обработках и выход готового изделия. Устанавливаются органолептические показатели качества готового блюда (изделия)

Прим. Используйте при разработке ТТК и ТК, ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию".

Расчет технологической карты производится с использованием электронных таблиц. Файл прилагается на диске.

4.7. Алгоритм приготовления блюда (с.м. Приложение №6):

Используя технико-технологическую карту, составляется алгоритм приготовления блюда. При составлении схемы необходимо соблюдать следующие правила

- блоки для обозначения сырья отличаются от блоков технологических операций толщиной линии и размером шрифта;
- блоки с ингредиентами располагаются на одной линии
- технологические операции описываются глаголами оканчивающиеся на у/ют, ат/ят;
- стрелки, указывающие последовательность технологических операций не должны пересекаться.
- блок с операцией содержит только название операции без пояснений.

4.8. Расчет энергетической ценности блюда

Энергетическую ценность (ЭЦ) блюда определяется по формуле:

$$ЭЦ = \sum B \times 4 + \sum Ж \times 9 + \sum У \times 4 (\text{ккал/г}) (5)$$

Б - суммарное содержание белков в блюде,

Ж - суммарное содержание жиров в блюде,

У - суммарное содержание углеводов в блюде;

4- коэффициент энергетической ценности белков

9- коэффициент энергетической ценности жиров;

4- коэффициент энергетической ценности углеводов

Суммарное содержание белков в блюде рассчитывается по формуле:

$$\sum B = B_{C1} + B_{C2} + B_{C3} \dots (4)$$

Расчет содержания белков, жиров, углеводов в наборе сырья производится по формуле:

$$B_C = K_C \times B_{100} / 100 (1) \quad Ж_C = K_C \times Ж_{100} / 100 (2) \quad У_C = K_C \times У_{100} / 100 (3)$$

где: B_C , $Ж_C$, $У_C$ - количество белков, жиров, углеводов в 1 порции блюда

K_C - количество сырья (нетто) в блюде

B_{100} , $Ж_{100}$, $У_{100}$ - показатели содержания количества белков, жиров, углеводов в 100 сырья определяются по справочнику «Химический состав российских пищевых продуктов»

Таблица «Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда» «Название блюда»

Название сырья	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность (ккал)	
	100 г (Б ₁₀₀)	1 пор. (Б _с)	100 г (Ж ₁₀₀)	1 пор. (Ж _с)	100 г (У ₁₀₀)	1 пор. (У _с)	100 г	1 пор.
сырье 1	(1)	(1)	(2)	(2)	(3)	(3)		
сырье 2	?	?	?	?	?	?		
Итого	$\sum B$	$\sum B_C$	$\sum Ж_C$	$\sum Ж_C$	$\sum У_C$	$\sum У_C$		
							$ЭЦ = B_C \times 4 + Ж_C \times 9 + У_C \times 4$	$ЭЦ = \sum B_C \times 4 + \sum Ж_C \times 9 + \sum У_C \times 4$

Прим. подраздел 5.8. оформляется в виде таблицы «Энергетическая ценность «Название блюда». Расчет производится с использованием

возможностей электронных таблиц. Расчетный файл прилагается на диске.

5. **Заключение** (1 стр.), в котором содержатся выводы и рекомендации возможного применения материалов работы на предприятиях индустрии питания, даётся оценка раскрытия темы.

6. **Список литературы** (1 стр.) содержит источники информации, используемые при выполнении работы.

Правила составления списка используемой литературы:

- Сначала описываются законодательные, нормативные источники и основная используемая литература (учебники для СПО), далее – дополнительная литература (учебные пособия, периодические материалы).
- Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

Пример:

- ГОСТы
- Черникова О.А. Новое в кулинарии / Кулинар/ 2012, №12, с.10.
- Сайт ассоциации кулинаров РФ, раздел «Карвинг», <http://www.karving.ru>

7. **Приложения** оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху страницы слова «Приложение № ». Приложения должны иметь заголовки. Приложения могут содержать фотографии готовых блюд (изделий), элементы декора, инструменты для оформления и т.д. К курсовой работе могут быть приложены материалы дополнительного творческого задания: видеоролик или фотоальбом, муляжи и т.п.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

Общие требования

Курсовая выполняется печатным способом с использованием компьютера (текстовый редактор Microsoft Word) и принтера на белой бумаге стандартного формата А4 (размером 297х210 мм) на одной стороне листа.

Каждая страница текста, включая иллюстрации и приложения, нумеруется арабскими цифрами по порядку, без пропусков и повторений. Номера страниц проставляются в нижней части листа справа, без точки. Титульный лист, включающий в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей (обычные): правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Шрифт TimesNewRoman, размер 14 pt (пунктов) (на рисунках и в таблицах допускается применение более мелкого размера шрифта, но не менее 10 pt).

Текст печатается через 1,5 интервал, абзацный отступ – 1,25 см.

Цвет шрифта должен быть черным, необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах и формулах, применяя курсив, жирный шрифт не применяется.

1.2 Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов

Курсовая должна включать следующие структурные элементы: содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников (являются обязательными элементами), приложения (является дополнительным элементом).

Каждый структурный элемент ВКР (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) и главы необходимо начинать с новой страницы. Следующий параграф внутри одной главы начинается через два межстрочных интервала на том же листе, где закончился предыдущий.

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет два межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов Курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки

в конце прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая. Главы и параграфы должны иметь заголовки. Их следует нумеровать арабскими цифрами

и записывать по центру страницы прописными (заглавными) буквами без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом, а также между заголовками раздела и подраздела должно быть равно двум интервалам.

Переносы слов в заголовках не допускаются.

Не допускается писать заголовки параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

1.3 Правила оформления сокращений и аббревиатур

В тексте курсовой работы допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: литр – л., грамм – гр., год – г., годы – гг., и так далее –
и т.д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн, миллиард – млрд, триллион – трлн, страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

При использовании авторской аббревиатуры необходимо при первом ее упоминании дать полную расшифровку, например: «... Техникум индустрии питания и услуг (далее – ТИПУ)...».

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках, глав и параграфов.

1.4 Правила оформления перечислений

При необходимости в тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис (иные маркеры не допускаются). Например:

«...заключение содержит:

– краткие выводы;

– оценку решений;

– разработку рекомендаций».

При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в алфавитном порядке, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь).

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример:

а) ...;

б) ...;

1) ...;

2) ...
в) ...

1.5 Правила оформления рисунков

В курсовой работе для наглядности текста следует использовать иллюстрации – графики, схемы, диаграммы, чертежи, рисунки и фотографии.

Все иллюстрации именуются рисунками. Их количество зависит от содержания работы и должно быть достаточно для того, чтобы придать ей ясность и конкретность.

Рисунки должны быть созданы с помощью инструментов Microsoft Word, возможно использование цвета. При цветном исполнении рисунков следует использовать принтер с возможностью цветной печати.

При использовании в рисунках черно-белой печати следует применять черно-белую штриховку элементов рисунка.

Иллюстрации должны иметь тематические наименования.

Каждый рисунок (схема, график, диаграмма) обозначается словом «Рисунок», должен иметь заголовок и подписываться следующими образом - посередине строки без абзацного отступа, например:

Рисунок 1 – Структура администрации района

Иллюстрации – чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, а при необходимости, в приложении.

Рисунки, за исключением рисунков в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» или (рисунок 2).

Слово «Рисунок», порядковый номер и наименование располагают посередине строки под иллюстрацией.

Если рисунок достаточно велик, его можно размещать на отдельном листе. Допускается поворот рисунка по часовой стрелке (если он выполнен на отдельном листе).

Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире и записывать с прописной буквой без точки в конце.

Например:

Таблица 1 – Распределение доходов населения в России

Статья расходов	Цена за единицу в 2000 году, руб.	ИТОГО в 2000 году, руб.	Цена за единицу в 2002 году, руб.	ИТОГО в 2002 году, руб.
Налоги с ФОТ	10 000	29 000	23 000	40 000

Использование помещений и оборудования	30 000	15 000	30 000	31 000
Доход исследовательской компании	55 000	15 000	60 000	31 000
Итого (без НДС)	95 000	59 000	113 000	102 000

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые.

Выше и ниже каждой таблицы должна быть оставлена свободная строка.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если таблицы размещены в приложении, их нумерации имеет определенные особенности. Таблицы каждого приложения нумеруют отдельной нумерацией арабскими цифрами. При этом перед цифрой, обозначающей номер таблицы в приложении, ставится буква соответствующего приложения, например:

Таблица В.1.– Динамика показателей за 2016–2017 г.

На все таблицы должны быть ссылки в работе.

Пример ссылки: «Взаимосвязь показателей наглядно представлена в таблице 2».

Пример ссылки: «... (см. таблицу 3)».

Если таблица переносится, то на странице, где помещена первая часть таблицы, нижняя ограничительная линия таблицы не проводится.

Это же относится к странице (страницам), где помещено продолжение (продолжения) таблицы. Нижняя ограничительная линия таблицы проводится только на странице, где помещено окончание таблицы.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы

в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе слово «Таблица», номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы.

Например: «Продолжение таблицы 2»

Правила оформления списка использованной литературы

Библиографическое описание использованных источников следует выполнять в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;
- статьи из журналов и газет;
- ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Описание книги проводится по следующей схеме: фамилия автора – инициалы автора – название книги – инициалы, фамилии всех авторов – место издания – наименование издательства – год издания.

Каждый элемент отделяется от последующего условными разделительными знаками (запятая, косая черта, точка, тире, двоеточие).

Пример оформления книги одного автора:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена Учеб.пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр "Академия", 2016.
2. Барай Герман. Как это едят. Перевод с нем. М.: БММ АО, 2017.

Пример оформления книги двух, трех авторов:

1. Фиалков, Н.Я. Физическая химия неводных растворов / Н.Я.Фиалков, А.Н. Житомирский, Ю.Н. Тарасенко. – М.: Химия, Ленинградское отделение, 1973.
2. Гарви, Майкл, Дизмор, Хезер, Дизмор, Эндрю Ресторанный бизнес для "чайников": М.: ООО "И.Д. Вильямс", 2017.

Пример оформления книги четырех и более авторов:

1. Обеспечение качества результатов химического анализа / П.Ф. Буйташ [и др.] – М.: Наука, 2017.

Пример описания статей и других материалов, опубликованных в журналах:

1. фамилия автора – инициалы, название статьи, фамилии всех авторов – наименование журнала (газеты) – год издания - № журнала (газеты).

Пример оформления статьи из журнала:

1. Борискин, В.В. Нормативное регулирование делопроизводства / В.В. Борискин // Справочник секретаря и офис-менеджера. – 2018. - № 9.
2. Антипова, О.Я. Регулирование рыночных рисков / О.Я. Антипова, П.И. Иванченко // Банковское дело. – 2018. - № 3.

Описание ресурсов Интернет:

Пример:

Статистическая информация Статкомитета СНГ. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cisstat.com> (дата обращения: 18.12.2017).

Библиографическое описание использованных источников следует выполнять в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;

– статьи из журналов и газет;

– ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Если в работе использованы нормативно-правовые акты, то для них обязательно должно быть дано указание на источник публикации. В списке нормативные акты располагаются по юридической силе: первой идет Конституция РФ; потом Кодексы РФ, Федеральные законы, постановления Правительства РФ, местные законы.

I. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Материалы, предоставляемые к защите:

1. **Рецензия** о выполнении составляется и подписывается руководителем курсовой работы (см. Приложение № 3). Обучающийся готовится к защите работы с учетом замечаний и рекомендации рецензента.
2. **Курсовая работа** (см. п. 2 «Требования к структуре и содержанию курсовой работы»)
3. **Оптический диск** с компьютерной презентацией защиты курсовой работы и расчетными файлами

Этапы защиты курсовой работы:

1. Обучающийся должен представиться и представить тему работы.
2. Кратко рассказать о причинах выбора темы и ее актуальности.
3. Изложить цель работы и ее задачи.
4. Изложить о проделанной работе и ее результатах.
5. В заключение сообщить перспективы дальнейшего использования разработанного материала курсовой работы.
6. Студент должен быть готов ответить на все относящиеся к теме вопросы. Сообщить, как были учтены замечания рецензента.

II. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Компьютерная презентация (слайд-шоу) - это набор слайдов созданных в программе Microsoft PowerPoint.

- Первый слайд содержит: название курсовой работы, ФИО автора, номер группы, ФИО руководителя.
- Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.
- Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
- Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
- Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
- Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 28, для информации – не менее 20.

- **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** — это поможет ее воспринять и акцентирует внимание зрителей.
 - Каждый слайд имеет заголовок. Стили заголовков и подзаголовков тем должны отличаться.
 - **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.
 - Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
 - Подчеркивание **НЕ** используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
 - Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
 - **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
 - Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.
- Структура презентации:**
- На первом слайде пишется название презентации, имя автора и руководитель курсовой работы, дата создания, организация.
 - На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
 - Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
 - Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
 - Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.
 - В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

№ ЗАДАНИЯ	Планируемые достижения	Балл	Связь с баллами
Раздел Введение	Содержится интересная историческая информация по теме курсовой работы. Содержится историческая справка по теме курсовой работы. Цель сформулирована, поставлены задачи, соответствующие достигнута цели	2	1
Раздел 1.	Нам четко разложены цели и задачи курсовой работы Задачи соответствуют достигнута поставленной цели.	3	1
Раздел 2.	Актуальность темы подтверждена компетентными источниками В подзаголовке описаны и классифицированы не менее 10 горячих сложных блюд и инновационное сырье. Копия меню с предпринятой базы-практики представлена	2	1
Раздел 3.	Описаны и классифицированы менее 10 горячих сложных блюд и инновационное сырье. Копия меню с предпринятой базы-практики отсутствует	3	1
п.п. 4.1.	Технологическая характеристика сыра , составлена с указанием ГОСТа. Гидролизная характеристика сыра, составлена без указания ГОСТа	3	1
п.п. 4.2.	Описаны современные особенности оформления и оттока блюда, указаны требования к качеству блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, сроки хранения); проведен и оформлен бракераж блюда. Применяется фотоснимки готового блюда, сделанные обучающимся при его оформлении. Не описаны современные особенности оформления и оттока блюда. Указаны не все требования к качеству блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, сроки хранения) Бракераж блюда оформлен с ошибками Фотографии не представлены	5	1
п.п. 4.3.	Таблица «Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления блюда (изделия)» содержит все необходимое оборудование и инвентарь, технологические операции описаны с использованием профессиональной терминологией. Таблица «Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления блюда (изделия)» содержит не все оборудование и инвентарь, технологические операции описаны с использованием профессиональной терминологией. Технологические операции описаны с использованием профессиональной терминологией	3	1
п.п. 4.4	Все возможные дефекты сыра перечислены, причины возникновения и способы устранения описаны подробно. Не все возможные дефекты сыра перечислены.	4	1

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

В данной работе изложены теоретические знания применительно к

по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»

За время выполнения курсовой работы (проекта) были изучены
Приведены примеры
недостатком(амн) работы является

КУРСОВАЯ РАБОТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»
АССОРТИМЕНТ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СПОСОБЫ РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ, ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ В ВОКЕ

Оценка за оформление
Оценка за содержание
Защита курсовой работы (оценка)
Общая оценка
«__» ____ 20__ г.
(подпись рецензента)

Выполнил:
студент группы 2Т-24
Руководитель:
преподаватель
А.В. Куличков
А.П. Королёв

Приложение 3

Екатеринбург
2018г.
Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Приложение № 2

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ
по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок» обучающийся (обучающегося) **Фамилия Имя Отчество** курс ХгруппаХХ-Х
На тему: «XXXXX XXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXX»
Рецензент: преподаватель спец. дисциплин **Фамилия Имя Отчество**
Обучающаяся подготовила работу, отвечающую/не отвечающую требованиям, предъявляемым к курсовым работам (проектам) с учетом методических рекомендаций. Обучающаяся продемонстрировала знания,

График выполнения курсовой работы (КР) и оценка 3 этапов выполнения			Выполнение задания, примечания, оценка
№ п/п	Факт-срок	Содержание этапа	Задание и необходимые материалы
1.		Обсуждение вариантов и составление плана работы. Обсуждение критериев оценки выполнения КР	Подготовить проект темы курсовой работы (КР)
2.		Защита плана работы. Постановка целей и задач курсовой работы. Формирование структуры и оформление титульного листа	Утвержденная тема курсовой работы
3.		Поиск и отбор информации по теме курсовой работы. Подбор и оформление списка используемой литературы.	Список литературы
4.		Обсуждение содержания теоретической части курсовой работы.	Копия меню с базы практик (фото), Пошаговое фото приготовления блюда
5.		Обсуждение проблематики, возникающей при приготовлении выбранного блюда, возможных дефектов и их устранение	Копия меню с базы практик (фото), Пошаговое фото приготовления блюда
6.		Практическая работа. Требования к разработке ТК. Использование компьютерных технологий для подготовки технологической документации	Разработка ТК в ТК
7.		Практическая работа. Требования к разработке ТК. Использование компьютерных технологий для подготовки технологической документации	Разработка ТК в ТК
8.		Практическая работа. Требования к составлению и оформлению технологической карты и использование текстового редактора для рисования схем	Сдать курсовую работу на проверку
9.		Обсуждение результатов выполнения работы. Сближение с требованиями к работе	Сдать курсовую работу на проверку
10.		Обсуждение результатов выполнения работы. Сближение с требованиями к работе	Сдать курсовую работу на проверку
11.		Практическая работа. Требования к составлению и оформлению технологической карты и использование текстового редактора для рисования схем	Сдать курсовую работу на проверку
12.		Практическая работа. Требования к составлению и оформлению технологической карты и использование текстового редактора для рисования схем	Сдать курсовую работу на проверку
13.		Практическая работа. Требования к составлению и оформлению технологической карты и использование текстового редактора для рисования схем	Сдать курсовую работу на проверку
14.		Практическая работа. Требования к составлению и оформлению технологической карты и использование текстового редактора для рисования схем	Сдать курсовую работу на проверку
15.		Практическая работа. Требования к составлению и оформлению технологической карты и использование текстового редактора для рисования схем	Сдать курсовую работу на проверку

Руководитель курсовой работы

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Реноме" (инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА И АНАНАСОМ САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах....(указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТО	НЕТО
Булка для сандвича	35	35
Мукуца вяленая	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе мукусы вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления. Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20°С согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе мукусы вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса. Цвет - характерный для репептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для репептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

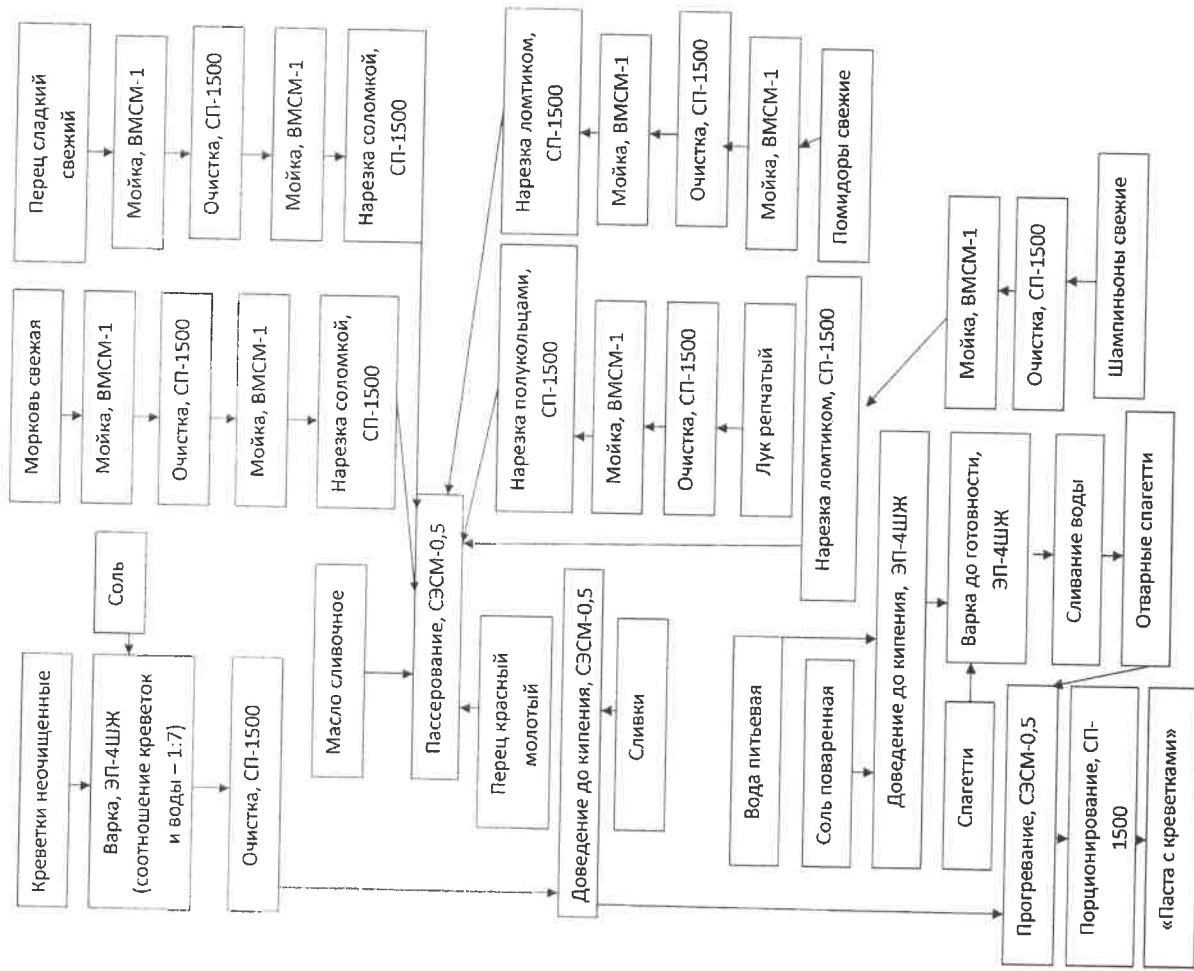


Рисунок-1 Аппаратно-технологическая схема приготовления «Пасты с креветками»

- Темы курсовой работы по междисциплинарному курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок»**
1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологий приготовления в вакууме.
 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологий приготовления на горячем камне.
 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих сложных блюд из овощей, приготавливаемых в воке.
 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих сложных блюд для ресторана русской кухни.
 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
 15. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
 17. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
 18. Ассортимент, приготовление и способы подачи горячих дип-соусов для фондю.
 19. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы Уральской кухни
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
27. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
29. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.