

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

Рассмотрено и одобрено на Педагогическом
совете

Протокол № ____ от «____» _____ 2018 г.

Секретарь _____ / _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор АН ПОО ВТЭП

_____ С.Б. Рысева

«____» _____ 2018г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по составлению

курсовой работы по ПМ.03 Организация процесса

**приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции**

специальность: 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

2018

Введение

Курсовая работа является завершающим этапом изучения профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Настоящие методические указания, предназначенные для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и всех форм обучения, ставят своей целью оказание методической и практической помощи студентам в написании, оформлении, прохождении процедуры рецензирования, подготовки и защиты курсовой работы.

Структура настоящих методических указаний продиктована Рекомендациями по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования (Приложение к письму Минобрнауки России от 10.07.98 № 12-52-111 ин/12-23)¹.

При составлении данных методических рекомендаций использовались ГОСТы:

1. ГОСТ 7.32-2017. «Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»²
2. ГОСТ Р 7.0.97-2016. «Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов»³

¹ Реализация основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования. Сборник нормативных правовых документов. / Под ред. П. Ф. Анисимова. – М.: Институт проблем развития среднего профессионального образования Минобрнауки России, 2002. – 410 с.

² О введении в действие межгосударственного стандарта: Приказ Росстандарта от 24.10.2017 N 1494-ст

³ Об утверждении национального стандарта Российской Федерации: Приказ Росстандарта от 08.12.2016 N 2004-ст в ред. от 25.05.2017

3. ГОСТ 7.1-2003. «Межгосударственный стандарт. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»
4. ГОСТ 7.80-2000. «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления»
5. ГОСТ Р 7.0.5-2008. «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»

1. Курсовая работа: цель, задачи, общие требования

Курсовая работа представляет собой самостоятельный труд выпускника, имеющий прикладной характер, в котором подводятся итоги обучения по профессиональному модулю. Важность этой работы состоит в том, что в ней отражены особенности и специфика специальности, студент проявляет свои компетенции, приобретенные им за обучения по данному модулю.

Цели и задачи курсовой работы

Выполнение студентом курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» проводится с **целью**:

- более глубокого овладения знаниями;
- формирования умений осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
- привития интереса к исследовательской деятельности;
- формирования умений самостоятельной работы;
- овладения умениями последовательного обоснованного изложения своих мыслей;
- выработки умений анализировать сложные явления.

Выполнение курсовой работы направлено на приобретение обучающимися практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код компетенции по ФГОС	Перечень компетенций
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний
Профессиональные компетенции	
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

2. Выбор и утверждение темы курсовой работы

Выбор темы курсовой работы имеет исключительно важное значение. Качество во многом зависит от правильного и своевременного выбора ее темы. Темы работ разрабатываются преподавателем профессионального модуля, рассматриваются цикловой комиссией и утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работе образовательного учреждения.

Обучающимся предоставляется право выбора темы работы из предложенной тематики. После выбора тема закрепляется за студентом.

Студент может предложить и свою тему, но писать работу по ней можно после обсуждения и вынесения положительного заключения цикловой комиссии, утверждения темы заместителем директора по учебно-воспитательной работе образовательного учреждения.

В соответствии с выбранной темой разрабатывается руководителем индивидуальное задание. Индивидуальное задание ориентирует студента в вопросе технологии выполнения работы, ставит перед студентом вполне конкретные цели и задачи, может помочь в написании некоторых структурных единиц работы. Так, например, в индивидуальном задании формулируются актуальность, проблема, цель и задачи работы, теоретическая и практическая значимость (в первичном варианте), что может оказать большую поддержку при написании введения, заключения работы.

После утверждения и закрепления тем, начинается период разработки плана, отбора и изучения источников. План должен быть детально продуман и логически четко построен, он представляет собой перечень согласующихся разделов и подразделов. Их количество определяется содержанием темы.

Курсовая работа должна состоять из содержания, введения, основной части (от двух до четырех глав, разделов, параграфов), заключения, списка использованных источников, приложения.

Для написания работы следует использовать различные виды научной литературы - монографии (научные книги по специальным темам); научные статьи; статьи в сборниках научных трудов; материалы научных

конференций; рецензии на опубликованные монографии и научные статьи; авторефераты диссертаций; научно-практические комментарии законодательства; материалы «круглых столов» по научно-практическим проблемам.

Литературу по теме исследования можно найти в фондах библиотек, а также в базах данных интернета. При выполнении работы необходимо использовать нормативно-правовые и другие официально-документальные источники, содержащиеся как в открытой печати, так и в соответствующих государственных или иных органах и организациях (ведомственные инструкции, письма, протоколы и т.п.) с разрешения руководителей этих учреждений. Это могут быть законы, указы, постановления, решения, указания, заявления, инструктивные письма и другие документы государственных и негосударственных органов и организаций, а также международные договоры и другие документы международного характера.

1. Общие требования к оформлению основного текста работы

1.1. Согласно ГОСТу 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Курсовая работа брошюруется.

1.2. Цвет шрифта - черный. Тип шрифта – Times New Roman. Шрифт печати должен быть прямым, четким, черного цвета, одинаковым по всему объему текста, допускается применение курсива. Текст обязательно выравнивается по ширине.

1.3. Размер шрифта (кегель): - 14 пт (пунктов) в основном тексте, 10 пт в сносках и 12 в таблицах.

1.4. Междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в таблицах и в сносках.

1.5. Размер абзацного отступа по всему тексту (в т.ч. и в сносках) - 1,25 см.

1.6. Страница с текстом должна иметь левое поле 30 мм (для прошива), правое — 15 мм, верхнее и нижнее 20 мм.

1.7. Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту), включая приложения. Номер страницы ставится в центре нижней части страницы без точки. Размер шрифта (кегель) - 12. Титульный лист включается в общую нумерацию, НО номер на нем не ставится. Все страницы, начиная с 2-й (СОДЕРЖАНИЕ), нумеруются.

1.8. Примерный объем курсовой работы- 30 страниц. В этот объем включается: титульный лист, содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников.

Приложения в общий объем не включаются.

Первым листом работы является титульный лист, оформляемый в соответствии с прилагаемым образцом (Приложение 1).

2. Оформление заголовков

1.1. Наименования структурных элементов: "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ" служат заголовками структурных элементов работы и располагаются в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не подчеркивая.

1.2. Основная часть работы делится на разделы и подразделы, заголовки которых начинаются с абзацного отступа и размещаются после порядкового номера с прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивая и без точки в конце. Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются.

1.3. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего текста, обозначенные арабскими цифрами без точки и расположенные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

1.4. Каждый структурный элемент и каждый раздел следует начинать с новой страницы.

1.5. Между основным текстом и заголовком оставляют двойной межстрочный интервал.

1.6. Шрифт заголовков — Times New Roman, полужирный, размер шрифта -14.

Пример оформления:

1 Технология приготовления заправочных супов

1.1 Особенности приготовления бульонов

3. Оформление содержания

3.1. На втором листе помещается содержание, которое включает введение, наименование всех разделов и подразделов, заключение, список использованных источников, приложения.

3.2. Каждая запись содержания оформляется как отдельный абзац, выровненный влево. Номера страниц указывают выровненными по правому краю поля и соединяются с наименованием структурного элемента посредством отточия. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице.

3.3. Обозначения подразделов приводят после абзацного отступа, равного двум знакам, относительно обозначения разделов. Обозначения пунктов приводят после абзацного отступа, равного четырем знакам относительно обозначения разделов.

Пример содержания смотрите в Приложении 2.

Оформление иллюстраций

3.4. К иллюстрациям относятся все графические изображения (рисунки, схемы, графики, фотографии, диаграммы).

3.5. На все иллюстрации в тексте должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово "рисунок" и его номер, например: "в соответствии с рисунком 2" и т.д. Иллюстрации должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации нумеруются арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная.

3.6. Слово "Рисунок", его номер и через тире наименование

располагают в центре под рисунком без точки в конце. Если наименование рисунка состоит из нескольких строк, то его следует записывать через один межстрочный интервал.

Пример - Рисунок 1 - Схема прибора

Оформление таблиц

5.1. Таблица располагается непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы в тексте должны быть ссылки. При ссылке следует печатать слово "таблица" с указанием ее номера.

5.2. Все таблицы нумеруются, нумерация сквозная. Название состоит из «Таблицы», номера, тире и названия. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире (например: Таблица 1 — Название). Точка в конце названия не ставится. Если наименование таблицы занимает две строки и более, то его следует записывать через *один межстрочный* интервал.

5.3. Заголовки столбцов и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе. В конце заголовков столбцов и строк точки не ставятся.

6. Оформление сносок

6.1. При написании работы студенту часто приходится обращаться к цитированию работ различных авторов, использованию статистического материала. В этом случае необходимо оформлять ссылку на тот или иной источник. При цитировании необходимо соблюдать следующие правила:

1) текст цитаты заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в какой он дан в источнике, с сохранением особенностей авторского написания.

2) цитирование должно быть полным, без искажения смысла. Пропуск слов, предложений, абзацев при цитировании допускается, если не

влечет искажение всего фрагмента, и обозначается многоточием, которое ставится на месте пропуска.

3) каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник, библиографическое описание которого должно приводиться в соответствии с требованиями библиографических стандартов.

Стоит обратить внимание на то, что при упоминании в тексте работы какого-либо автора надо указать сначала его инициалы, затем фамилию. Например: автор солидарен с М. Г. Детковым, по Н. Д. Сергеевскому, по мнению А. П. Печникова, Д. А. Дриль подчеркивал, Л. И. Беляевой справедливо отмечается и т.д.

6.2. При необходимости дополнительного пояснения в отчете используются сноски, знак которой ставится без пробела непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски указывается надстрочно арабскими цифрами.

6.3. Сноска располагается с абзацного отступа в конце страницы, на которой приведено поясняемое слово (словосочетание или данные). Сноска отделяется от текста короткой сплошной тонкой горизонтальной линией с левой стороны страницы.

6.4 Для каждой страницы – отдельная нумерация сносок.

Пример оформления сноски на учебник⁴, статью⁵, диссертацию⁶, нормативный правовой акт⁷.

7. Список использованных источников

7.1. Список использованных источников должен содержать не менее 15 наименований и быть оформлен в соответствии с установленными требованиями. Все издания, упомянутые в ссылках текста, обязательно входят в список. Нумерация сквозная.

⁴ Брусенский А.М. Риторика: учебник для студентов / Под ред. А.М. Брусенского, Г.А.Куликова, А.В. Беляева. СПб., 2013. С. 203.

⁵ Пернов А.О. Участие студентов в медицинских программах помощи нуждающимся // Медицина. 2014. № 3. С. 3-7.

⁶ Галяутдинов Р.Г. Коллективные субъекты медицинского права: Дис. канд. юрид. наук. М., 2014.

⁷ Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "Об образовании в Российской Федерации"// СПС КонсультантПлюс

7.2. Список использованных источников составляется в следующем порядке:

I. Официальные документы

- Международные нормативные правовые акты (декларации→конвенции→пакты→резолюции)
- Конституция РФ и Законы РФ о поправках к Конституции РФ
- Федеральные конституционные законы
- Постановления Конституционного Суда РФ
- кодексы (по алфавиту)
- федеральные законы и законы РФ
- указы и распоряжения Президента РФ
- постановления и распоряжения Правительства РФ
- нормативные акты Верховного Суда РФ и Высшего Арбитражного Суда РФ (постановления Пленума ВС РФ → Пленума ВАС РФ → определения ВС РФ → ВАС РФ)
- нормативные акты федеральных министерств и ведомств (постановления → приказы → распоряжения → письма)
- нормативные акты субъектов РФ (конституции (уставы) → законы → акты высшего должностного лица → акты органов исполнительной власти субъектов РФ и др.)
- нормативные акты органов местного самоуправления (уставы муниципальных образований → акты выборных представительных и исполнительных органов местного самоуправления → акты глав муниципальных образований и иных должностных лиц)
- иностранные нормативные правовые акты (акты других государств)
- ГОСТы
- СНИПы, СанПины, ТУ
- материалы судебной практики (решения судов общей юрисдикции)
- локальные нормативные акты организаций (уставы → регламенты)

→ инструкции → положения → порядки и др.)

Внутри каждой категории документы располагают по юридической силе, документы одного вида — в обратном хронологическом порядке (по дате принятия — от поздних к ранним).

Схема описания:

[Название] : [вид документа] от [дата] № [номер] (в ред. от [дата] № [номер]) // [Источник публикации первой редакции]. — [год]. — [номер]. — [статья] : [Источник публикации последней редакции]. — [год]. — [номер]. — [статья].

II. Справочные [и статистические] издания

- энциклопедии,
- словари,
- справочники,
- статистические сборники

Схема описания:

[Автор (если два или три, то указывается первый) + Заглавие] : [вид издания] / [сведения об ответственности (авторы (более одного), составители)] ; [редакторы]. — [сведения об издании]. — [Место издания] : [Издательство], [год]. — [кол-во страниц].

III. Научные и учебные издания

- монографии,
- учебники,
- учебные пособия,
- учебно-методические пособия

Научные и учебные издания располагаются в алфавитном порядке. Литература должна быть не старше 5 лет, но допускается использовать более старую литературу, но не более 25% источников.

Схема описания (один автор):

[Фамилия автора], [Инициалы автора] [Заглавие] : [вид издания] : [язык перевода] / [сведения об ответственности (редакторы ; организации, принимавшие участие)]. — [сведения об издании]. — [Место издания] : [Издательство], [год]. — [кол-во страниц].

Схема описания (два-три автора):

[Фамилия первого автора], [Инициалы первого автора] [Заглавие] : [вид издания] : [язык перевода] / [сведения об ответственности — все авторы (инициалы до фамилии) ; (редакторы, организации, принимавшие участие)]. — [сведения об издании]. — [Место издания] : [Издательство], [год]. — [кол-во страниц].

IV. Публикации в периодических изданиях, сборниках материалов конференций и научных трудов

V. Электронные ресурсы

VI. Иностранные источники

7.3. Пример библиографического описания некоторых документов представлены в Приложении 3.

8. Оформление приложений

8.1. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

8.2. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в центре верхней части страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложения обозначают прописными буквами кириллического алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова "ПРИЛОЖЕНИЕ" следует буква, обозначающая его последовательность.

8.3. Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце.

8.4. Все приложения должны быть перечислены в содержании работы (при наличии) с указанием их обозначений, статуса и наименования.

ПОРЯДОК ПОДШИВКИ РАБОТЫ:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Главы (1, 2, 3).
5. Заключение.
6. Список использованных источников.
7. Лист «ПРИЛОЖЕНИЯ».
8. Приложения (многостраничные таблицы, ксерокопии документов по теме работы).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

1. Курсовая работа сдается в печатном и электронном виде и в виде презентации (на цифровом носителе – диск) не более чем на 12 слайдов.

2. В практической части работы студент должен практически отработать не менее 3 блюд (изделий), по составу связанные с тематикой курсовой работы и предоставить фотографии своих результатов.

3. На каждое отработанное практически блюдо (изделие) должно быть:

- Технологические карты на все составные части блюда,
- Техничко-технологические карты,
- Схема приготовления блюда,
- Таблица калорийности блюда (изделия)
- Фотографии, рисунки.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ОСНОВНЫХ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Содержание включает наименование всех глав, параграфов, пунктов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала главы (параграфа), при этом знак параграфа не ставится (образец оформления содержания представлен).

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, ее теоретическое и практическое значение, степень разработанности темы, формулируется цель и задачи работы, предметная область исследования (предмет, объект).

Актуальность выбранной темы – в данной части введения автор работы отвечает на вопросы – Почему и чем тема исследования является значимой для общества в целом, для конкретной области знания в частности? Почему рассмотрение выбранной темы нужно, необходимо (обществу в целом, конкретному предприятию, организации и т.д.)?

Степень разработанности темы – в этой части введения указываются (перечисляются) авторы, в работах которых исследовались отдельные вопросы, рассматриваемые в курсовой работе, дается обзор практического материала (анализ нормативно-правовых источников). В этой части введения можно использовать следующие выражения: «В научной литературе имеется множество работ, прямо или косвенно затрагивающих вопросы, поставленные в настоящем исследовании»⁸; «теоретические исследования проблемы ... осуществлялись в работах...»; «исследованию проблемы ... посвящены работы(И. О. Фамилия автора)»; «в настоящее время феномен (проблему, вопрос) исследуют...».

Цель – это кратко, но емко сформулированный результат, к которому мы должны прийти в ходе выполнения работы, задачи – это конкретные шаги, реализация которых приводит нас к выполнению поставленной цели.

⁸ Борзых С. В. Человек – потребитель в условиях глобализации: Автореф. дис...к-а филос. наук: 09.00.11. – Томск, 2005. – С. 6.

Для формулировки цели работы можно использовать следующие устойчивые выражения: «целью настоящей работы является...»; «цель работы (исследования) заключается в ...»; «основной целью курсовой работы является...».

Задачи формулируются для каждой части работы, т.е. указывается, что мы делаем, чего добиваемся в каждой части работы (параграфе, главе). Следует заметить, что число задач соответствует с числом частей работы и с числом выводов, выносимых в заключение. Для перехода к формулированию задач, можно использовать выражения: «основными задачами дипломной работы являются...»; «в соответствии с поставленной целью определяются следующие задачи:...»; «для реализации поставленной в работе цели решаются следующие задачи:...»; «цель исследования заключается в ... и предполагает решение следующих задач». После вводной (переходной) фразы следует четко, под нумерацией сформулировать задачи. Например, «Для реализации поставленной цели в работе решаются следующие задачи:

- проанализировать (подходы к проблеме, вопрос в литературе, документы и т.д.)...;
- выделить (выявить, выяснить)...;
- рассмотреть...;
- сравнить (провести сравнительный анализ)...;
- разработать (методику, документ, дополнения к инструкции и т.д.)...;
- обосновать положение о том...;
- дать характеристику (понятию, явлению и т.д.)...;
- выявить характерные черты...».

Приведенные выше варианты формулировок целей являются примерными. Следует помнить, что первая часть работы – теоретическая, соответственно задачи для этой части будут носить аналитический, сравнительный характер. Вторая часть работы – исследовательская,

следовательно, ей должны соответствовать задачи связанные с конкретными разработками, обоснованием каких-то положений и т.д.

Предметная область исследования – в этой части введения определяется объект и предмет исследования. Под объектом понимается область знания, область в которой ведутся исследования, предмет исследования – это определение более узкого (конкретного), помещенного в определенные условия, среду изучаемого феномена, явления, объекта.

Пример написания:

Целью работы является популяризация блюд из свежей пасты в рамках русской кухни и рассмотреть пасту, как самостоятельное блюдо и не заменимый гарнир.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить и обобщить теоретический материал;
- выявить тенденции развития «Итальянской кухни»
- изучить и отработать технологии различных горячих блюд из пасты;
- разработать фирменные горячие блюда с использованием пасты;
- приготовить фирменные горячие блюда;
- дать рекомендации по внедрению фирменных горячих блюд.

В теоретической части (1 раздел) работы раскрываются теоретические основы разрабатываемой проблемы. Как правило, теоретическая часть включает в себя рассмотрение, анализ (иногда сравнительный анализ) различных точек зрения в науке на проблему работы. В конце теоретической части следует сделать выводы, которые будут соответствовать задачам, поставленными во введении.

Практическая часть (2 раздел) может быть представлена разработкой методики, рекомендаций, макетом. В конце практической части следует сделать выводы, которые будут соответствовать задачам, поставленными во введении.

В основной части (теоретическая и практическая части вместе взятые) должны быть отражены направления, ход и содержание теоретических исследований, сделаны соответствующие обобщения. Описательная, то есть главная часть работы, должна излагаться последовательно: отдельные вопросы следует согласовывать между собой.

В этой части необходимо подробно описать технологический процесс приготовления блюда в целом и его составляющих с перечислением входящих в него ингредиентов и полуфабрикатов.

После технологии приготовления вставляется фото фирменной разработки.

Пример написания:

2.1 Разработка и приготовление фирменного горячего блюда «Равиоли с уткой»

Тесто для «Равиоли с уткой» (Рисунок 23).

Ингредиенты:

- Мука пшеничная
- Яйца куриные
- Яйца куриные (желтки)
- Соль
- Вода

Приготовление:

Для приготовления теста для пасты используют муку из твердых сортов пшеницы. От обычной она отличается более желтоватым оттенком и степенью измельченности зерна.

Для приготовления теста для равиоли понадобится только мука и яйца, желтки. Лучше использовать домашние яйца, тогда паста будет иметь более насыщенный цвет.

В классическом итальянском рецепте на каждые 100 г муки идет 1 желток. Сам процесс приготовления прост: муку просеивают и смешивают с

желтками, яйцами. Добавляют немного воды, соль. Оптимально использовать для этих целей машину для замешивания теста.

После приготовления тесто на 30 минут оставляют — оно должно отдохнуть.

Из теста для ravioli раскатывают тонкий пласт (толщина 1,5 мм) на тестораскаточной машине. Раскладывают на пласт фарш из утки (на 1 штуку – 15 г фарша). Желток яйца соединяют водой. Кисточкой промазывают поверхность теста вокруг фарша.

Накрывают второй половиной пласта теста. Прижимают его по краям и между начинкой. Начинать прижимать лучше с середины теста вокруг начинки и в конце — по краям прямоугольника. Стараются, чтобы внутри ravioli вместе с начинкой не оказалось много воздуха. Разрезают на заготовки квадратной формы. Желательно при этом использовать дисковый нож для нарезки с волнистым лезвием. Соотношение тестовой заготовки и фарша 15/15 г.

Готовые ravioli укладывают на подсыпанные мукой листы и помещают для заморозки в шкаф шоковой заморозки при температуре минус 25-30 градусов. Тесто из обрезков без фарша можно использовать для очередной раскатки.

Замороженные ravioli снимают с листов, упаковывают на порции в пакеты, запаивают их. Пакеты маркируют (наименование полуфабриката, вес, дата и время приготовления, состав, энергетическая ценность).

Ингредиенты:

- Тесто для ravioli, п/ф 490 гр.
- Фарш из утки для ravioli, п/ф 500 гр.
- Яйцо куриное (желток) 46 гр.
- Мука пшеничная в/с 25 гр.

Приготовление:

Разделяют на филе утку, пропускают его через мясорубку.

Из теста для равиоли раскатывают тонкий пласт (толщина 1,5 мм) на тестораскаточной машине. Раскладывают на пласт фарш из утки (на 1 штуку – 15 г фарша).

Желток яйца соединяют водой. Кисточкой промазывают поверхность теста вокруг фарша.

Накрывают второй половиной пласта теста. Прижимают его по краям и между начинкой.

Начинать прижимать лучше с середины теста вокруг начинки и в конце — по краям прямоугольника.

Стараются, чтобы внутри равиоли вместе с начинкой не оказалось много воздуха. Разрезают на заготовки квадратной формы.

Желательно при этом использовать дисковый нож для нарезки с волнистым лезвием. Соотношение тестовой заготовки и фарша 15/15 г. Готовые равиоли варить не более 3х минут. Равиоли посыпать молотым черным перцем, измельченным грецким орехом и рубленым базиликом.

Технологическая документация и расчет пищевой ценности на разработанное блюдо прилагается⁹ (Приложение А).



Рисунок 23 – Равиоли с уткой

Основным в разработке и оценке практической части, является приложение технико-технологической документации (Приложение 5).

Заключение. Логическим окончанием курсовой работы является заключение. Это краткие выводы, отражающие степень и качество выполнения поставленной автором задачи. В заключении содержатся краткие выводы по результатам проделанной работы, предложения о направлении дальнейшего исследования данной темы, по применению в практики.

Выводы, сделанные в заключении, обобщают все ранее сделанные выводы и являются общими. Но здесь важно не только подвести итог, но и предложить конкретные рекомендации и предложения.

Список использованных источников представляет собой перечень использованных в курсовой работе нормативных актов, научной, справочной, учебной литературы, периодических изданий, электронных ресурсов. Следует учесть, что список должен содержать не менее 15 источников (Приложение 3).

Приложение оформляется как продолжение работы на последующих ее страницах. В него включаются различного рода схемы, анкеты, фотографии, статистические таблицы, справки по результатам обобщения практики, образцы документов.

Написание курсовой работы

К данному этапу можно приступать только после детальной проработки темы, изучения литературы и других источников, нормативного и архивного материала, практики применения законодательства. Автор должен продемонстрировать высокий прикладной уровень работы, свое умение аргументировать, излагать собственные мысли, грамотно оформлять текст и научно-справочный аппарат.

Методика написания курсовой работы включает в себя: последовательность работы над текстом, выполнение определенных требований к оформлению научно-справочного аппарата, грамотное использование источников, литературное редактирование.

Курсовая работа должна быть написана грамотно, литературным языком. При затруднении в написании того или иного слова следует обратиться к словарю русского языка.

Выполнение работы осуществляется в соответствии с учебным графиком, который отражает основные этапы выполнения работы (работа с литературой, написание текста, предоставление текста по частям руководителю, рецензирование, подготовка доклада для защиты работы).

Консультирование (групповое) осуществляется в соответствии с расписанием.

Курсовые работы рецензируются преподавателем профессионального модуля (Приложение 4).

Внесение изменений в работу, после получения рецензии не допускается.

При положительном решении о допуске к защите работы студент составляет краткий текст своего выступления (презентацию) для предстоящей защиты.

3. Защита курсовой работы

Заключительный этап выпускной курсовой работы - ее защита. К ней нужно готовиться особенно тщательно. В ходе защиты обучающийся должен показать глубокие знания по исследуемой проблеме, аргументировать свои выводы и предложения.

Завершив работу над текстом работы, студент должен внимательно изучить все требования к внешнему оформлению работы, в частности, по настоящим методическим рекомендациям; тщательно проверить весь текст работы, удостовериться в его полноте; устранить возможные опечатки, пропуски букв, слов, предложений и т.п.

К защите студент должен подготовить доклад (презентацию), согласовав ее с преподавателем.

Для оценки текста курсовой работы нужно учитывать:

- актуальность темы;

- достаточность использованной литературы;
- практическая значимость работы;
- соотнесенность цели и задач, поставленных в работе с полученными результатами и выводами;
- обоснованность привлечения тех или иных методов решения поставленных задач;
- глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов;
- соответствие оформления выпускной квалификационной работы требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008 и методическим указаниям по оформлению дипломных работ.

Защиты курсовой работы должна соответствовать следующим требованиям:

- четкость и внятность доклада, отражающего актуальность, цель, задачи, краткое содержание, основные выводы и результаты работы;
- четкость, внятность, глубина ответов на вопросы присутствующих на защите по докладу (презентации);
- обоснованность, логичность, глубина ответов на замечания, содержащиеся в рецензии;
- использование технических средств для сопровождения доклада.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Курсовая работа

по профессиональному модулю _____

Тема: « _____ »
_____»

Выполнил:

студент очной (заочной) формы обучения,
специальности _____,
группы _____

_____ (Ф.И.О.)

Руководитель: _____ (Ф.И.О.)

Владимир 20__

СОДЕРЖАНИЕ (примерное)

ВВЕДЕНИЕ	3
1 Особенности разработки изделий для праздника «владимирская вишня»	5
1.1 Вишня уникальный продукт Владимирской области.....	5
1.2 Особенности организации русского празднества «Владимирская вишня»	11
1.3 Особенности использования вишни.....	13
1.4 Вишневая карта в меню предприятий общественного питания.....	15
1.5 Вишня объединяет весь мир.....	17
1.6 «Вишневые» праздники в разных странах.....	19
2 Разработка и приготовление фирменных блюд с вишней	22
2.1 Разработка и приготовление фирменного холодного блюда «Паштет из утки с вишней».....	22
2.2 Разработка и приготовление фирменного основного блюда «Тар-тар из говядины с вишней».....	26
2.3 Разработка и приготовление фирменного десерта «Муссовый торт «Иллюзия»».....	28
3 Рекомендации по популяризации традиций русского застолья	30
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	32
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	34
ПРИЛОЖЕНИЯ	38

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Алекс Крамер. Магия вкуса пряных комбинаций: смеси специй, пасты, соусы. Часть 1. М.: SelfPub.ru, 2017 – 307 с.
2. Антонио Карлуччо. Паста. М.: Колибри, 2014. – 224 с.
3. Бонтемпи Валентина. Паста. М.: Эксмо-Пресс, 2013. – 258 с.
4. Бонтемпи Валентино. Энциклопедия итальянской кухни. М.: Эксмо 2013 – 270 с.
5. Высоцкая Юлия Александровна. Рис, паста и не только... М.: «ЭКСМО». 2017 – 257 с.
6. Джангвидо Бреддо. Настоящая итальянская паста. М.: Полиграф, 2016. – 205 с.
7. Делиа Смит. Как готовить: яйца, пасту, рис, картофель, хлеб и простую выпечку. М.: ЭКСМО. 2013 – 240 с.
8. Илья Лазерсон. Паста или просто макароны. М.: Центрполиграф, 2014. – 311 с.
9. Ирина Степановна. Волшебная паста. М.: ЭКСМО. 2013 – 216 с.
10. Коллектив авторов. Итальянская кухня. М.: Директ - Медиа. 2014 – 294 с.
11. Коллектив авторов. 50 аппетитных идей. М.: «АСТ». 2014 – 312 с.
12. Коллектив авторов. Паста. Спагетти. Резотта. М.: ЭКСМО. 2014 – 256 с.
13. Лаура Заван. От пасты до соуса. М.: ЭКСМО. 2013 – 256 с.
14. Ника Белоцерковская. #ПастаПаста. М.: ЭКСМО, 2017. – 289 с.
15. Николаева Юлия. Главный секрет итальянской кухни от Пьемонта До Сицилии. Кулинарное путешествие по Италии вместе с Юлией Николаевой. М.: Эксмо. 2016 – 259 с.
16. Нестерова Дарья Владимировна. Пицца. Паста. Лазанья. Ризотто. М.: «АСТ». 2016 – 306 с.

17. Рзаева Елена Сергеевна. 50 рецептов итальянской кухни. М.: ООО «АСТ», ООО «Полигон» 2015 – 320 с.
18. Ройтенберг Ирина Геннадьевна. Паста. М.: «Аркаим». 2015 –338с.
19. Саидов Голиб. Паста. М.: Издательские решения 2016 – 237 с.
20. Светлана Семенова. Итальянская кухня. Доступно, быстро, вкусно. М.: «АСТ». 2013 – 325 с.
21. Треес Гера Марковна. Спагетти, макароны, феттучини...паста. М.:Рипол классик 2013. – 217 с.
22. Полезные шоколадные десерты [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <http://penisola.org/kultura/cucina/vse-o-ital-yanskoj-paste.html#ixzz5Ibu4t8tC>
23. Полезные шоколадные десерты [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <http://italy4.me/cucina-italiana/recepty-pasty/sous-dlya-pasty.html>
24. Полезные шоколадные десерты [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <http://www.gastronom.ru/recipe/19240/spagetti-s-pesto-iz-rukoly-i-keshyu>
25. Полезные шоколадные десерты [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <http://povarixa.ru/stati/poleznie/italjanskaja-pasta-ot-a-do-z.html>

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу
студента АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права
Владкоопсоюза» по специальности _____

_____ (ФИО)
выполненную на тему: « _____ »

1. Актуальность темы _____

2. Общая характеристика содержания и основных результатов _____

3. Достоинства _____

4. Недостатки и замечания _____

5. Общий вывод и оценка _____

Преподаватель _____

Дата: « _____ » _____ 20 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ООО Кафе «Шоколад»

(предприятие)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Каперский П.Ю.

«02» мая 2018г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Паштет из утки с вишней

(наименование блюда)

Наименование продуктов	Закладка			
	На 1 порцию, г		На пор.,г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо утки	600	600		
Фарш свиной	250	250		
Шпик свиной	200	200		
Лук репчатый	120	112		
Вишня	400	328		
Яйца куриные	46(1шт)	46		
Коньяк	50	50		
Лавровый лист	0,1	0,1		
Тимьян	1	1		
Черный перец	1	1		
Соль	1	1		

Выход блюда 1/1000

Калькулятор _____

Технология приготовления

Из вишни удаляют косточки, поливают коньяком и маринуют 30 минут. Нарезают широкими полосками мякоть утки с бедрышек, остальную пропускают через мясорубку. Соединяют утиный и свиной фарш, добавляют (маринованную вишню) соль, перец перемешивают. Нарезают шпик тонкими ломтиками. Дно стенки выстилаем частью шпика, чтобы концы свисали, с краю фарш. Выкладывают треть фарша, затем часть вишни, после снова фарш, ломтики утки и шпика, вишню и кладем фарш. Сверху добавляют лавровый лист и веточку тимьяна, накрывают массу свободными концами шпика и листом фольги. Разогрев духовку до 210 градусов, ставят форму в духовку на водяную баню и запекаем 30 минут, через 10 минут убирают фольгу. Паштет охлаждают и вынимают из формы. Подают, порезав ломтиками и гарнируя маринованными ягодами вишни.

Зам. производством _____

Примечание:

1. Технологическая карта на все блюда по меню на каждый день должны находиться на производстве
2. Повара для приготовления блюд руководствуются технологической картой данной рецептурой и не имеют право ссылаться на то, что приготовили на «глазок», на память.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

На «Паштет из утки с вишней»

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паштет из утки с вишней» вырабатываемое кафе.

2. Используемое сырьё:

2.1. Для приготовления «Паштет из утки с вишней» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3. Рецепттура:

Наименования сырья	Масса брутто	Масса нетто
Мясо утки	620	600
Фарш свиной	250	250
Вишня свежая	400	328
Шпик свиной	200	200
Лук репчатый	120	112
Яйца куриные	1шт	46
Коньяк	50	50
Лавровый лист	0,3	0,3
Тимьян	2	2
Черный перец	0,1	0,1
Соль	1	1

4. Технологический процесс:

4.1. Подготовка сырья к производству «Паштет из утки с вишней» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания».

4.2. Удаляем из вишни косточки, поливаем коньяком и маринуем 30 минут. Разрезаем утку, удаляем кожу, отделяем мясо от костей. Нарезаем широкими полосками мякоть с бедрышек, остальную мякоть пропускаем через мясорубку. Соединяем утиный и свиной фарш, добавляем измельченный лук, яичный желток, столовую ложку коньяка, в котором мариновалась вишня, солим, перчим и тщательно перемешиваем.

Нарезаем шпик тонкими ломтиками. Дно и стенки формы выстилаем частью шпика таким образом, чтобы концы свисали с края формы. Выкладываем 1/3 фарша, затем часть ломтиков утки и шпика, затем часть вишни, после снова кладем 1/3 фарша, ломтики утки и шпика, вишню и выкладываем оставшийся фарш. Сверху добавляем лавровый лист и веточку тимьяна. Накрываем массу свободными концами шпика и листом фольги.

Разогреваем духовку до 210 градусов. Ставим форму в духовку на водяную баню и запекаем 30 минут. Через 10 минут убираем фольгу.

Паштет охлаждаем и вынимаем из формы. Подаем блюдо, порезав ломтиками и гарнируя маринованными ягодами вишни.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Паштет из утки с вишней» подают на тарелке, порезав ломтиками и гарнируя маринованными ягодами вишни.

5.2. Температура подачи 12⁰С.

5.3. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – паштет без деформаций, слои равномерные, шпик с золотистой корочкой, при проколе поварской иглой, должен выйти сок

Консистенция - однородная и мягкая, равномерно пропеченный

Цвет – паштет имеет светло-коричневый цвет с темно-красным слоем

Вкус – соответствует продуктам

Запах – соответствует используемым продуктам

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не менее)

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПин 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1х10.

Бактерии группы кичных палочек не допускается в массе продукта, г 0,01.

Каугулазолотительные стафилококки, не допускается в массе продукта, г 1,0.

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1.

Потогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г25.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккл/кДж
14,01	43,7	17,4	518,8

Ответственный разработчик _____

Технолог _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий _____

«21» ноября 2018 г.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г изделия

Название блюда: Паишет из утки с вишней

Технологическая карта №1

№	Название ингредиентов	Вес нетто в г. на 100 г изделия		Пищевая ценность									Энергетическая ценность изделия в ккал.		
				Белки в граммах			Жиры в граммах			Углеводы в граммах					
1	2	3.1	3.2	4.1	4.2	*	5.1	5.2	5.2*	6.1	6.2	6.2*	7.1	7.2	7.2*
1	Мясо утки	600	60	16,5	9,9	8,9*	61,2	36,7	25,69*	-	-	-	763,6	370	266,8*
2	Фарш свиной	250	25	16,4	4,1	3,69*	27,8	6,95	4,8*	-	-	-	315,8	78,9	57,6*
3	Шпик свиной	200	20	1,4	0,28	0,25*	92,8	18,56	12,19	-	-	-	840,8	168,16	117,1*
4	Вишня свежая	328	32,8	1,5	0,49	0,47*	-	-	-	73	24	16,8*	298	97,9	69,08*
5	Лук репчатый	112	11,2	1,7	0,19	0,18*	-	-	-	7,3	0,81	0,57*	36	4	3*
6	Яйца куриные	46	4,6	12,7	0,58	0,52*	10,9	0,50	0,35*	0,7	0,03	0,03*	151,7	6,9	5,3*
7	Выход	1000	100												
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
Графа 9	Итого без учета потерь при тепловой обработке			15,54			62,7			24,8			Графа 8 725,6		
Графа 10	Итого с учетом потерь при тепловой обработке			14,01			43,7			17,4			Графа 10 518,8		

*- с учетом потерь при тепловой обработке

Технологическая схема приготовления блюда «Бефстроганов»

