

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Зуевский механико-технологический техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

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

**код, специальность СПО 19.02.10. Технология продукции
общественного питания
*ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ***

г. Зуевка, 2019г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

код, наименование профессии/специальности

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК

_____ / _____

подпись

ФИО

Заместитель директора по учебно-производственной работе

_____ /И.А.Пыхтеева/

подпись

ФИО

Методические рекомендации разработаны:

Пестова Светлана Николаевна, преподаватель профессиональных дисциплин

ФИО, должность, ученая степень, звание

Содержание

Пояснительная записка.....	4
Тематика курсовых работ	6
Содержание расчетно-пояснительной записки курсовой работы	7
Требования к оформлению курсовой работы.....	14
Порядок защиты курсовой работы.....	15
Оценка курсовой работы.....	16
Приложения.....	18

Пояснительная записка

Методические указания для выполнения курсовой работы по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции предназначены для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель методических рекомендаций – помочь студентам качественно выполнить курсовую работу в соответствии с современными требованиями науки, производства и своевременно и профессионально подготовить ее к защите.

Методические рекомендации определяют порядок выбора студентом темы работы и ее утверждения, общие требования, предъявляемые к курсовой работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению, определяют обязанности руководителя, порядок внутреннего рецензирования и защиты курсовой работы

Выполнение студентами курсовой работы проводится с целью:

- усиления профессиональной подготовленности студентов за счет приобретения новых

- знаний, умений и навыков на основе самостоятельной работы и консультаций преподавателя;

- применения теоретических знаний для решения конкретных практических задач, связанных с функционированием предприятий общественного питания.

- формирования умений использовать справочную, нормативную документацию;

- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Основными задачами курсовой работы являются разработка ассортимента блюд и кулинарных изделий для проведения обслуживания в

ПОП конкретного типа и специализации, расчет и подбор необходимого оборудования.

При выполнении курсовой работы студенты должны показать знания, отвечающие общим и профессиональным компетенциям:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

По объему курсовая работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста. Титульный лист должен быть оформлен по форме образца (приложение 1).

Задание на курсовую работу составляется преподавателем-руководителем курсовой работы и включает следующие сведения: фамилию, имя, отчество студента; курс; учебную группу; тему курсовой работы; содержание расчетно-пояснительной записки; фамилию, имя, отчество руководителя курсовой работы дату выдачи задания и дату предоставления работы к защите (приложение 2).

Задание подписывается студентом и руководителем в момент выдачи его студенту. Задание утверждается заместителем директора по УПР.

Тематика курсовых работ

Рекомендуемая тематика курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с целями и задачами курсового проектирования и охватывает все типы ПОП, а также разнообразные контингенты потребителей, как по профессиональной принадлежности, так и по возрасту.

Тема курсовой работы формируется: Разработка ассортимента горячих блюд с указанием группы горячих блюд, типа ПОП, его класса и специализации.

Рекомендуются следующие типы предприятий общественного питания:

Ресторан - на одной из центральных улицах города, при гостинице, при бизнес центре, при торговом центре, при автостраде, специализированный (пивной, рыбный, гриль и др.), национальной кухни, при развлекательных центрах;

Кафе – общего типа на одной из улиц города, специализированные (детское, кондитерская, молочное, мороженое и др.);

Бар - общедоступный городской, специализированный (пивной, гриль-бар, салат-бар, коктейль-бар и др.);

Столовая – при банке, при учебном заведении, при офисах;

Закусочная – общего типа, шашлычная и др.

Студент и преподаватель-руководитель курсовой работы могут предлагать и другие темы.

Тема курсовой работы должна быть сформулирована конкретно. Например, тема «Разработка ассортимента вторых горячих блюд из мяса для общедоступной столовой». Указание класса предприятия, административно-территориального расположения предприятия и др. целесообразно с точки зрения исходных предпосылок для более обоснованного формирования ассортимента кулинарной продукции с учетом особенностей региона, используемого сырья и др (приложение 4).

Другие исходные данные, необходимые для выполнения курсовой работы, излагаются в задании на курсовую работу, в составе которого выдается студенту тема курсовой работы.

Курсовая работа выполняется индивидуально.

Содержание расчетно-пояснительной записки курсовой работы

1 По содержанию курсовая работа должна носить практический характер. По объему работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста.

2 Содержание работы определяется в зависимости от темы и может иметь следующую структуру:

Введение

1 Теоретическая часть

1.1 Общая характеристика предприятия

1.2 Характеристика горячего цеха

1.3 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

2 Практическая часть

2.1 Составление ассортиментного перечня блюд

2.2 Товароведные характеристики сырья

2.3 Разработка нормативно-технологической документации

2.4 Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для технологического процесса

2.5 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы

Заключение

Список используемых источников

Приложение

Введение

Во введении раскрывают актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а так же ожидаемый результат от проделанной работы.

Характеристика предприятия общественного питания, как развивающейся отрасли. Основные направления общественного питания и перспективы его развития. Сущность и актуальность данной темы, значение. Рекомендуемый объем 2-2,5 страницы

1 Теоретическая часть

1.1.Общая характеристика предприятия - дать характеристику предприятия в соответствии с критериями с точки зрения типа и класса предприятия, направления деятельности. Необходимо произвести классификацию выбранного предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

1.2 Характеристика горячего цеха

Необходимо дать характеристику горячему цеху соответствующему отделению (суповое, соусное) выбранного предприятия общественного питания; описать технологические линии, порядок организации рабочих мест для приготовления выбранных групп блюд и кулинарных изделий.

1.3 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу – описать требования санитарии и гигиены к организации работы цеха, рабочим местам, производственному оборудованию и инвентарю, к производству кулинарной и кондитерской продукции в цехе, реализации продукции и организации хранения (в соответствии с СанПиН, СНИП и

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

2 Практическая часть

2.1 Составление ассортиментного перечня блюд

Необходимо разработать ассортиментный перечень блюд и кулинарных изделий, (не менее 10):

- первые горячие блюда (супы, солянки, рассольники, крем-супы и т.д)
- вторые горячие блюда из мяса рыбы, птицы, овощей, круп и т.д.;
- гарниры из овощей, круп, макаронных изделий;
- горячие соусы для вторых горячих блюд.

2.2 Товароведные характеристики сырья

Необходимо дать полную товароведную характеристику сырья, используемого для производства выбранных блюд с точки зрения происхождения, состава, энергетической и пищевой ценности. По каждому виду сырья необходимо отразить:

- значение сырья в питании;
- пищевую ценность продукта;
- требования к качеству;
- упаковка, сроки и условия хранения продукта.

2.3 Разработка нормативно-технологической документации

В этом разделе курсовой работы необходимо составить акт отработки рецептуры и технологии приготовления новой или фирменной продукции, акт отработки рецептуры, технико-технологические, технологические и калькуляционные карты на блюда (изделия) (не менее 3) согласно пункту 2.1 данных методических рекомендаций.

Акт отработки рецептуры и технологии приготовления новой или фирменной продукции.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, из расчета получения готовой продукции в количестве 10 порций

(10 шт.); при отклонении выхода блюда (изделия) более +3% отработку рецептуры повторяют.

Технико-технологическая карта

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии.

Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.

2. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

4. Технологический процесс. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

5. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).

6. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели

Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

7. Пищевая ценность. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия.

Студент разрабатывает технико-технологические карты на выбранные блюда, пользуясь нормативной документацией и справочной литературой.

Технологическая карта.

Разрабатывается на основании технико-технологической карты или сборника рецептур на каждое блюдо, кулинарное изделие.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто и брутто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда. Технологические карты на гарниры и соусы ко вторым блюдам составляются отдельно. Технологические карты составляются по установленной форме (Приложение 3).

Калькуляционная карта

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

1. Определяется ассортимент блюд (по плану – меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет.

2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептов).

3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье.

4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептов, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовлено блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода – масса отдельной порции (блюда) в целом);

5. Устанавливается продажная цена одного блюда (порции) делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порции) на 100.

Калькуляция блюд.

Калькуляция блюд рассчитывается из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или на одну порцию. Данные для расчета заносят в калькуляционную карточку. Калькуляционные карты составляются по установленной форме (Приложение 4).

2.4 Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для технологического процесса

Студент производит подбор оборудования и инвентаря для определенной технологической линии по нормам оснащения. Дает характеристику оборудованию. Составляет схему размещения оборудования в цехе.

2.5 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы

Необходимо рассмотреть охрану труда и требования к безопасным условиям работы в цехе

систему сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические нормы.

Заключение

Объем заключения должен составлять 1–2 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в курсовой работе.

В первой части заключения необходимо отразить основные выводы, к которым пришел студент при изучении теоретических аспектов данной темы (на основании учебной и научной литературы). Данные выводы должны отражать актуальность данной темы и ее практическую значимость.

Во второй части заключения необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел студент при выполнении практической части (выводы по каждой поставленной во введении задаче).

На основе проведенного анализа и полученных выводов о состоянии дел на предприятии в данном разделе обосновываются рекомендации и конкретные мероприятия по решению выявленных проблем.

Выводы и рекомендации заключения должны быть ответом на цель и задачи, поставленные во введении курсовой работы.

После заключения помещают список используемых источников, являющийся важной частью работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Рекомендуется представить единый список литературы к работе в целом. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей.

Список используемых источников включает источники, которые распределяются в алфавитном порядке на группы:

- законодательные и нормативные акты;
- учебная и научная литература, периодические издания;
- иностранная литература.
- Интернет-документы.

На материалы, заимствованные из литературных и других источников, в тексте должны

быть постраничные ссылки с указанием страниц источника и всех библиографических данных издания в соответствии с современными библиографическими ГОСТами. Внутри группы однотипных документов библиографические записи должны располагаться по алфавиту.

Сведения о нормативных документах и статьях из периодических изданий приводят с обязательным указанием источника опубликования. В конце библиографического списка приводят

описания источников на иностранных языках и интернет-ресурсов.

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложении.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме выпускной квалификационной работы. Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия.

Требования к оформлению курсовой работы

Цикловой методической комиссией установлены требования к оформлению курсовой работы.

Объём курсовой работы должен быть не менее 15 - 20 страниц печатного текста, выполненных на листах формата А-4;

Текст должен быть представлен в компьютерном наборе черным шрифтом TimesNewRoman 14-й кегль на одной стороне стандартного листа (формата А4) с междустрочным интервалом -1,5;

Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее –20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.;

Все страницы курсовой работы должны иметь сквозную (порядковую) нумерацию без пропусков. Нумерация начинается с титульного листа, номер страницы на титульном листе не ставится. Номер проставляется арабскими цифрами в нижней части страницы, посередине;

Титульный лист оформляется по образцу (Приложение 1) и содержит: название учебного заведения, тему работы, фамилию имя отчество разработчика, номер группы, фамилию и инициалы руководителя курсовой работы, оценку защиты работы. После титульного листа следует задание, которое подшивается, но не нумеруется, затем содержание (на котором проставляется номер) с указанием номеров страниц, с которых начинаются разделы и подразделы работы.

Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и технической литературе. Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам.

Единицы измерения, используемые в пояснительной записке должны соответствовать Международной системе измерений (СИ) и единицам, допускаемым к применению наравне с ними.

В тексте курсовой работы не допускаются сокращения слов, кроме наименований единиц измерений (только после цифровых данных);

Оформление осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5 – 2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.1 – 2003. Библиографическая запись.

Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Приложения могут состоять из копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Оформление текста КР производится с учетом требований ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и ГОСТ 2.106-68 «Текстовый документ».

Порядок защиты курсовой работы

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

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

Оценка курсовой работы

После написания курсовая работа передается для ознакомления научному руководителю, который определяет ее научный уровень, соблюдение требований по оформлению, представляет развернутую письменную рецензию (см. приложение) с указанием имеющихся достоинств и недостатков.

При несоблюдении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению курсовой работы, научный руководитель возвращает ему курсовую работу для доработки и устранения недостатков. По результатам рецензирования курсовая работа оценивается следующим образом: «допускается к защите», «не допускается к защите». Результаты рецензирования указываются на бланке рецензии. Итоговая оценка за курсовую работу выставляется в ведомость после ее защиты.

Окончательная оценка выставляется студенту по результатам защиты работы. Во время защиты автор должен быть готов устно за 5-7 минут изложить результаты проведенного исследования и ответить на вопросы.

Умение отвечать на вопросы емко и четко является очевидным достоинством любого студента, претендующего на высокую оценку.

Основные критерии оценки курсовой работы вытекают из предъявляемых к ней требований:

- 1) Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах.
- 2) Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
- 3) Использование новейшего фактологического и статистического материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 6) Качество оформления.

Каждая курсовая работа с учетом ее содержания оценивается по пятибалльной системе. Высшая оценка «отлично» ставится за всестороннюю глубокую разработку темы на основе широкого круга источников информации; если проявлено критическое отношение к использованному материалу, самостоятельность суждений, правильны выводы и нет существенных недостатков в стиле изложения.

Оценка «хорошо» ставится при нарушении одного из вышеизложенных требований, например, в случае ошибок в выводах, но при условии достаточно полной, глубокой и самостоятельной проработки темы, а также соблюдении всех других требований (глубина, широта информации и т.д.).

Оценка «удовлетворительно» ставится за работу, текст которой свидетельствует о том, что студент добросовестно ознакомился и проработал основные источники, без привлечения которых работа вообще не могла бы быть выполнена, и содержание темы, хотя и по ограниченным источникам, раскрыл в основном правильно.

Работа, которую преподаватель признал неудовлетворительной, возвращается для переработки с учетом высказанных в отзыве замечаний.

Курсовая работа должна быть написана в сроки, устанавливаемые кафедрой. Несвоевременное представление курсовой работы приравнивается к неявке на экзамен, поэтому студент, не сдавший без уважительных причин в срок курсовую работу, или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Защищенные курсовые работы студентам не возвращаются и хранятся в архиве. Если курсовая работа является продолжением темы, уже разработанной студентом, ему могут быть выданы ранее выполненные курсовые работы с разрешения научного руководителя. Перед защитой они должны быть возвращены.

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Зуевский механико-технологический техникум»

Курсовая работа

Организация технологического процесса и разработка
ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
национальной кухни Италии

по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

группа 31ТПЗ

Студент

Руководитель работы

Оценка работы _____ / _____ /

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Зуевский механико-технологический техникум»

ЗАДАНИЕ

на выполнение курсовой работы

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Студенту

Курс 3

Группа 31ТПЗ

Тема: Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии

Содержание курсовой работы

Пояснительная записка:

Введение

1 Теоретическая часть

1.1 Общая характеристика предприятия

1.2 Характеристика горячего цеха

1.3 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

2 Практическая часть

2.1 Составление ассортиментного перечня блюд

2.2 Товароведные характеристики сырья

2.3 Разработка нормативно-технологической документации

2.4 Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для технологического процесса

2.5 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы

Заключение

Список используемых источников

Приложение

Индивидуальное задание: Произвести расчет норм закладки сырья на 50 порций.

Дата выдачи задания _____ 2019г.

Задание выдал преподаватель _____/_____

Задание получил студент _____/_____./

Срок сдачи работы _____ 2020г.

Приложение 3

Утверждаю

Руководитель предприятия

Ф.И.О.

Дата

Акт проработки рецептуры и технологии приготовления новой или фирменной продукции

Наименование предприятия

Дата проведения работ

Наименование продукции

Наименование продуктов	Масса нетто, г	Данные отработки на небольших партиях, кг			Средние данные, г	Принята рецептура, г	
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		На 1 порцию	На 5 порций

Масса набора продуктов на 1 порцию

Масса готовой продукции на 1 порцию:

В остывшем состоянии:

Потери при тепловой обработке:

Заключение:

Разработчик _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	Вес брутто , (г)	Вес нетто , (г)	Вес на __ порции, г		Технология приготовления блюда
			брутто о	нетто	
Выход					

Требования к качеству.

Карту составил _____

Приложение 4

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

наименование блюда

Порядковый № калькуляции, дата утверждения		№ 1 от «__» _____ г			№ 2 от «__» _____ г			№ 3 от «__» _____ г		
		Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.	Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.	Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
№ п/п	Продукты									
	Наименование	Код								
1										
2										
3										
4										
5										
6										
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X
Наценка _____%, руб. коп										
Цена продажи блюда, руб. коп										
Выход 1 блюда в готовом виде, грамм										

Зав.производством	Подпись	Ф.И.О.			
Калькуляцию составил		Ф.И.О.			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		Ф.И.О.			

Примерные темы курсовых работ.

1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых
2. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины
3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов
4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов
5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции
6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента заправочных супов
7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента белых соусов
8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из баранины
9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов
10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы
11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Узбекистана
12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре
13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии

14. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре европейской кухни

15. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной Русской кухни

16. Организация технологического процесса и разработка ассортимента красных соусов

17. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из свинины

18. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленной и котлетной массы

19. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи

20. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы

21. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра

22. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Украины

23. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы

24. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов

25. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса.

26. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из мяса птицы.

27. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы.

28. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из нетрадиционного сырья.

29. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из сыра.

30. Организация технологического процесса при приготовлении горячих соусов.

31. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов.

32. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из овощей.

33. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленой мясной массы.

34. Организация технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов.

35. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса птицы фаршированной.

36. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи.

37. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушёного и запеченного мяса.

38. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.

Макет компьютерной презентации курсовой работы

№	Содержание слайда
1.	Титульный слайд
2.	Актуальность, цель и задачи курсовой работы
3.	Характеристика предприятия
4.	Состав помещений
5.	Организация работы горячего цеха
6.	Ассортиментный перечень
7.	Учетно-отчетная документация на авторские блюда
8.	Поэтапное приготовление авторских блюд
9.	Презентация блюд
10.	Заключение