

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

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

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

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

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
квалификация техник-технолог**

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

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / А.А. Зацаринин /

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /Составитель: С.А. Леонова. – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 19с.

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся 3 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

Председатель \_\_\_\_\_ /Н.Е. Варламова/

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы.....	6
1.1. Основные положения .....	6
1.2. Выбор темы и разработка плана.....	6
1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования .....	7
1.4. Структура курсовой работы и её оформление.....	8
1.5. Рецензирование и защита курсовой работы .....	11
1.6. Оценка курсовой работы .....	11
2. Тематика курсовых работ .....	13
Приложения.....	15

### Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, составлены на основании Положения об организации выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В ходе выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности: ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовления 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.
- ПК 3.5 В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
- ПК 3.6 В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога
- 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 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- 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

Выполнение обучающимися курсовой работы проводится с целью:

- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных проблем;
- развития профессионально значимых исследовательских умений, современного стиля научного мышления путем вовлечения обучающихся в разработку реальных профессиональных продуктов по заказу работодателей;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;

-проверки и определения уровня теоретической и практической готовности выпускников к профессиональной деятельности, актуализации потребности в непрерывном самообразовании как условия формирования профессиональной компетентности;

-развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции выполняется в сроки, определённые учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на основании индивидуального задания, выданного преподавателем каждому обучающемуся.

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

### **1.1 Основные положения**

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Представляет собой самостоятельную научную работу, требующую личной инициативы и творчества обучающегося.

Процесс написания курсовой работы включает в себя следующие этапы:

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

Согласно учебному плану на выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предусмотрено 16 часов самостоятельной внеаудиторной работы и 20 часов аудиторных занятий.

Курсовая работа должна выполняться в соответствии с данными методическими указаниями.

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

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

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

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

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

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

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции носит прикладной и исследовательский характер и выполняется по фактическим данным и результатам конкретного предприятия, а так же исследование объекта (сложного горячего блюда).

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

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

Для написания курсовой работы следует использовать всевозможные источники получения информации:

- а) учебники, учебные пособия и монографии;
- б) нормативно - правовые акты;

- в) статьи в специализированных периодических изданиях;
- г) статистические сборники, дающие материал по определенной проблеме;
- е) теоретический материал, находящийся на сайтах технологической направленности в сети Интернет.

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

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

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

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

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

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

Не допускается механическое заимствование текста из литературных источников.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Введение** раскрывающее сущность, актуальность данной темы, цель и задачи исследования, объект и предмет исследования, обоснование структуры курсовой работы, а

также краткий обзор используемых источников и приёмов исследования (объём введения 1-2 страницы).

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

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

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

## **1 глава: Обзор литературы по теме (теоретическая часть)**

### ***1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции***

При написании этого раздела обучающийся должен осветить следующие вопросы:

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

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

### ***1.2. Ассортимент и значение в питании сложной горячей кулинарной продукции (согласно теме)***

При написании этого раздела обучающийся должен осветить следующие вопросы:

- ассортимент блюд данной группы;
- значение в питании блюд данной группы.

### ***1.3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции***

При написании этого раздела обучающийся должен осветить следующие вопросы:

- особенности технологии приготовления блюд данной группы;
- правила порционирования блюд данной группы;
- требования к качеству блюд данной группы;
- температура подачи блюд данной группы.

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

## **2 глава: Анализ ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд (согласно теме) (исследовательская часть)**

### **1. Вариант: приготовление блюда конкретного предприятия (согласно теме)**

При написании этого раздела обучающийся должен осветить следующие вопросы:

- краткая характеристика предприятия;
- краткий анализ меню предприятия (меню приложить);
- подробная технология приготовления блюда (согласно теме);
- составление технологической схемы приготовления блюда (согласно теме);
- составление технологических и технико-технологических карт блюд;



- анализ наличия оборудования и инвентаря для приготовления выбранного блюда.

При написании главы необходимо приложить иллюстрации, фотографии готовых блюд, поэтапного приготовления блюда и т.д. Технологические карты или технико-технологические карты рекомендуется составлять при использовании автоматизированного рабочего места «Мастер-Технолог» или предоставить ТК или ТТК составленной на предприятии.

Обучающийся может разбивать главу на параграфы.

## **2. Вариант:**

- описать и проанализировать технологию приготовления блюда данной группы представленной в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- составить технологическую схему выбранного блюда;
- составить технологическую карту выбранного блюда;
- усовершенствовать выбранную рецептуру и технологию приготовления блюда, путём внесения нового сырья, технологических операций;
- составить технико-технологическую карту усовершенствованного блюда;
- составить технологическую схему усовершенствованного блюда;
- подобрать оборудование, инвентарь, посуду для приготовления блюда;
- описать поэтапную технологию приготовления с блюда (фото приложить);
- сравнить органолептические показатели исходной рецептуры и усовершенствованной рецептуры (в табличной форме с анализом таблицы).

При формулировании названия частей работы (разделов, глав) не допускается повторение темы курсовой.

При написании содержания подразделов работы стремитесь к тому, чтобы не было повторов при изложении аналогичного материала;

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

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

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

Источники располагаются в следующем порядке:

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

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

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

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

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

### **Оформление работы:**

Общий объем курсовой работы 20-25 печатных листов.

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

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

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

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

Номер каждого листа проставляется в нижней части страницы, посередине.

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

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

Если необходимо привести ссылку на статистические данные или нормативные документы по какому-либо вопросу, то используют квадратные скобки, располагаемые в конце предложения, в которых указывают номер источника, согласно списку использованной литературы. Например, « Наиболее полное определение технологического процесса дано в .....» [12].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.5. Рецензирование и защита курсовой работы

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

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

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

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

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

После полного завершения курсовая работа предоставляется руководителю на рецензию (приложение 5)

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

В докладе выступающий должен отразить следующие моменты:

актуальность темы;

предмет, объект исследования; цели и задачи работы;

краткое изложение содержания работы;

выводы и предложения.

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

## 1.6. Оценка курсовой работы

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

Код ПК	Профессиональная компетенция	Уровни освоения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать организацию и приготовление сложных супов в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы. <b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации и приготовлению сложных супов в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы. <b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации о организации технологического процесса приготовления и приготовлению сложных супов, составляет нормативно-технологическую документацию (технологические карты и техник-технологические карты), подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых супов, <b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации процесса приготовления, приготовления сложных супов, разработки нормативно-технологической документации, оценки качества готовых блюд, оформлению и

		<p>подачи сложных супов, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых супов.</p>
ПК 3.2.	<p>Организовывать и проводить приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать организацию и приготовление сложных горячих соусов в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации и приготовлению сложных горячих соусов в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации о организации технологического процесса приготовления и приготовлению сложных горячих соусов, составляет нормативно-технологическую документацию (технологические карты и техник-технологические карты), подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, пользуется правилами соусной композиции; определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых соусов;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации процесса приготовления, приготовления сложных горячих соусов, разработки нормативно-технологической документации, подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, предлагает варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам; оформляет и подает сложные соусы, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых соусов,</p>
ПК 3.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать этапы организации технологического процесса и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации и приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации технологического процесса приготовления и приготовлению сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, составляет нормативно-технологическую документацию (технологические карты и техник-технологические карты), подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации процесса приготовления, приготовлению сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, разработки нормативно-технологической документации, подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд, оформляет и подает сложные горячие блюда из овощей, грибов и сыра, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать этапы организации технологического процесса и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации технологического процесса и приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания</p>

		<p>курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации технологического процесса приготовления и приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, составляет нормативно-технологическую документацию (технологические карты и техник-технологические карты), подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации процесса приготовления, приготавливает сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, разрабатывает нормативно-технологической документации, подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд, оформляет и подает сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
ПК 3.5 В.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать организацию технологического процесса и приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации технологического процесса и приготовлению сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации технологического процесса и приготовлению сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, составляет нормативно-технологическую документацию (технологические карты и техник-технологические карты), подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации процесса приготовления, приготавливает сложные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, разрабатывает нормативно-технологической документации, подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий., оформляет и подает блюда, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
ПК 3.6 В.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать организацию технологического процесса и приготовление сложных блюд из яиц и творога в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации технологического процесса и приготовлению сложных блюд из яиц и творога в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p>

		<p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации технологического процесса приготовления и приготовлению сложных блюд из яиц и творога, составляет нормативно-технологическую документацию (технологические карты и техник-технологические карты), подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из яиц и творога;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации процесса приготовления, приготавливает сложные блюда из яиц и творога, разрабатывает нормативно-технологическую документацию, подбирает варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд, оформляет и подает блюда, определяет риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из яиц и творога.</p>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><b>1 уровень</b> Не понимает социальную значимость своей будущей профессии. Не проявляет интереса к освоению специальности.</p> <p><b>2 уровень</b> Слабо понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявляет поверхностный интерес к освоению специальности.</p> <p><b>3 уровень</b> Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней интерес.</p> <p><b>4 уровень</b> Достаточно полно понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Не может оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>2 уровень</b> Слабо ориентируется в организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, не может дать оценку их эффективности и качества.</p> <p><b>3 уровень.</b> Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество под руководством руководителя практики</p> <p><b>4 уровень</b> Самостоятельно организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество</p>
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p><b>1 уровень.</b> Не стремится к принятию решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p><b>2 уровень.</b> Ориентируется в принятии решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p><b>3 уровень.</b> Принимает решения в стандартных ситуациях в нестандартных ситуациях с помощью руководителя практики</p> <p><b>4 уровень.</b> Свободно и четко принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.</p>
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p><b>2 уровень.</b> Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач по инструкциям руководителя практики</p> <p><b>3 уровень.</b> Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p><b>4 уровень.</b> Проявляет творчество, инициативу при поиске необходимой информации, эффективно использует ее в работе</p>
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p><b>2 уровень</b> Применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности только под</p>

	профессиональной деятельности.	руководством руководителя практики <b>3 уровень</b> Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <b>4 уровень</b> Свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями и использует их в работе
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>1 уровень</b> Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не занимается самообразованием <b>2 уровень</b> Определяет задачи профессионального и личностного развития по инструкциям руководителя практики <b>3 уровень</b> Стремится к самостоятельности при определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации <b>4 уровень</b> Четко, планомерно и самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<b>1 уровень</b> Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности <b>2 уровень</b> Определяет пути решения задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности только по инструкциям руководителя практики. <b>3 уровень</b> Самостоятельно ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности <b>4 уровень</b> Свободно и четко ориентируется, в условиях частой смены технологий, определяет пути решения задач и применяет их на практике

Основными критериями оценки курсовых работ являются:

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

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

Критерии оценки	Показатели оценки			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
1. Оценка актуальности, значимости темы	Приводит неопровержимые аргументы в защиту проблематики выбранной темы курсовой работы.	Убедительно аргументирует проблематику выбранной темы курсовой работы.	Слабо аргументирует проблематику выбранной темы курсовой работы.	Аргументация выбранной темы курсовой работы отсутствует.
2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы	Тема раскрыта полностью, цель достигнута, все задачи решены.	Тема раскрыта, цель достигнута, основные задачи решены.	Тема раскрыта не достаточно, цель в основном достигнута, задачи решены не в полном объеме.	Тема не раскрыта, цель не достигнута, задачи не решены.
3. Характеристика работы по всем разделам	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава содержит глубокий анализ	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава содержит достаточно	Работа имеет теоретическую главу, вторая глава базируется на практическом материале, однако в ней просматривается	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает

	с использованием материалов конкретного предприятия и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала, однако предложения и рекомендации недостаточно аргументированы, не полностью проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера, научно-справочный аппарат и оформление в основном соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям,	требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.
4. Показатели оценки защиты курсовой работы	При защите обучающийся, раскрывает актуальность и информационную емкость представляемой темы, дает аргументированные ответы на все вопросы, проявля творческие способности. Доклад и презентация соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными, содержащимися в курсовой работе, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Доклад и презентация в основном соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Доклад и презентация недостаточно соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теоретического материала, при ответе допускает существенные ошибки. Доклад и презентация не соответствуют требованиям методических указаний.



## 2. Темы курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

№ п/п	Тема	Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе
1.	Ассортимент и технология приготовления заправочных супов	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.1.
2.	Технологический процесс приготовления и приготовление пюреобразных супов	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.1
3.	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих супов	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.1
4.	Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
5.	Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из рыбы	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
6.	Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
7.	Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
8.	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных блюд из рубленого мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
9.	Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из жареного и запеченного мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
10.	Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
11.	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
12.	Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из рубленой птицы	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
13.	Технологический процесс приготовления и приготовление горячих блюд из яиц творага	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.6. В.
14.	Технологический процесс приготовления и приготовление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.5. В.
15.	Технологический процесс приготовления и приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.3.
16.	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
17.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
18.	Ассортимент и технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
19.	Ассортимент и технология приготовления банкетных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.

20.	Технологический процесс приготовления и приготовление горячих блюд из разнообразного ассортимента для выездного обслуживания (кейтеринг).	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 3.6 В.
21.	Технологический процесс приготовления и приготовление стейков из мяса и рыбы.	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.2, ПК 3.4.
22.	Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих блюд молекулярной кухни.	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 3.5 В., ПК 3.6 В.
23.	Технологический процесс приготовления и приготовление горячих блюд с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 09. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 В, ПК 3.6 В.

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

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

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: \_\_\_\_\_

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
квалификация техник-технолог

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

Саратов 2020

**Задание на курсовую работу**

по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация техник-технолог

Тема:

Исходные данные к работе:

Перечень подлежащих к разработке вопросов:

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

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

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

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

Исполнитель

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

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1.ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	
1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5
1.2. Ассортимент и значение в питании сложной горячей кулинарной продукции .....	8
1.3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции .....	10
2. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД.....	16
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	23
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	26

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

## Нормативно-правовые акты

1. Налоговый кодекс РФ (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 29.12.2014) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2019);(часть вторая)" от 05.08.2000 N 117-ФЗ (ред. от 08.03.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.04.2019) <https://www.1gl.ru/#/document/99/901714421/>
2. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (в ред. от 26.07.2019 № 247-ФЗ) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

## Основная литература

3. Анализ хозяйственной деятельности предприятий АПК : учебник / Г.В. Савицкая. - 8-е изд., испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 519 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1681. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/206421>
4. Астахов, В. П. Бухгалтерский (финансовый) учет [Текст] / В. П. Астахов. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: МЦФЭР, 2019. - 1072 с. -. Гриф Минобр.

## Дополнительная литература

5. Гомола А.И. Бухгалтерский учет: учебник.- 5-е изд., исправ. – М.: Академия, 2017.- 384 с. - (СПО). Гриф Минобр.
6. Акимова, Е.В. Как сделать бизнес прибыльным за счет снижения затрат [Текст] / Е.В. Акимова//Планово-экономический отдел – 2019. - №4 – с.47-47
7. Пронина М.А. Анализ использования трудовых ресурсов / М.А. Пронина, С.Г. Саенко, А.Г. Зайцева // Экономика и бизнес: теория и практика. - 2017. - №9. - С. 83-86. <http://economyandbusiness.ru/analiz-ispolzovaniya-trudovyh-resursov>

## Интернет-ресурсы

8. Административно-управленческий портал АУР.RU <http://www.aup.ru/books/m67/5.htm>
9. Налог-налог.ру. Сообщество профессионалов. [https://nalog-nalog.ru/analiz\\_hozyajstvennoj\\_deyatelnosti\\_ahd/metodika\\_provedeniya\\_analiza\\_osnovnyh\\_sredstv\\_nyuansy/](https://nalog-nalog.ru/analiz_hozyajstvennoj_deyatelnosti_ahd/metodika_provedeniya_analiza_osnovnyh_sredstv_nyuansy/)
10. Экономический портал Финансовый анализ <http://fin-analis.ru/analisprib/>
11. Экономический портал Audit-it.ru <https://www.audit-it.ru/articles/audit/a104/40720.html>
12. Сайт журнала Главбух <https://www.glavbukh.ru/cnews/769>
13. Система Главбух – справочная система для бухгалтеров <https://www.1gl.ru/#/recommendations/found/elastic=false&phrase>

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

## РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Обучающегося \_\_\_\_\_

ФИО

группы ТОП-20301, специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_

Руководитель Леонова С.А.

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

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

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

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с \_\_\_\_\_ уровнем освоения.

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

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

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

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

**В ходе написания курсовой работы обучающимся освоены профессиональные компетенции:**

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовления сложных горячих соусов с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

Уровень 1 соответствует оценке «неудовлетворительно»

Уровень 2 соответствует оценке «удовлетворительно»

Уровень 3 соответствует оценке «хорошо»

Уровень 4 соответствует оценке «отлично»

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

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

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



### Технологическая карта

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

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

#### Технология приготовления

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### Требования к качеству, подаче и реализации

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

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

### Технико - технологическая карта №

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

Область применения: \_\_\_\_\_

Перечень сырья: \_\_\_\_\_

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

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

Примечания:

#### Технология приготовления

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

---

---

## Показатели качества и безопасности

### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

### Нормируемые физико-химические показатели

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

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01)

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

Примечание:

### Пищевая и энергетическая ценность

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

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_