Министерство образования и науки Челябинской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Троицкий технологический техникум»

**Методические указания к выполнению курсовой работы** по специальности «Технология продукции общественного питания»

**МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Составила: Исанбердина Р. М.

преподаватель профдисциплин ГБПОУ ТТТ

Троицк

**Методические указания**

**к выполнению курсовой работы**

**1. Общие положения**

***Цель и задачи курсовой работы.***Курсовая работа – это самостоятельный труд студента, подводящий итоги изучения всех разделов дисциплины.

Тематика работ тесно увязана с конкретными задачами и перспективным направлением производства продукции общественного питания.

Целью выполнения курсовой работы является закрепление и углубление знаний будущего специалиста по технологии продукции общественного питания.

Основные задачи при выполнении курсовой работы:

развить у студента навыки самостоятельной работы с нормативной технической документацией и технологическими нормативами (ГОСТами, ТУ и ТИ, СТН – Сборниками рецепту), литературными источниками, методическими рекомендациями;

привить студентам навыки, умения выполнять технологические расчеты, выбирать технологические режимы обработки сырья и тепловой обработки полуфабрикатов, составлять технологические и технико-технологические карты (ТК и ТТК), а также меню рационов для различных контингентов потребителей (детского, диетического, лечебно-профилактического питания и пр.).

При выполнении курсовой работы по определенной теме необходимо:

изучить и дать анализ сведений, содержащихся в различных источниках (данные литературы и практического опыта);

объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке;

разработать технологические схемы производства продукции, технологические нормативы (ТК, ТТК);

обосновать методы технологического и лабораторного контроля качества продукции общественного питания;

В курсовой работе должны найти отражение результаты самостоятельной работы, знания, полученные не только по технологии продуктов общественного питания, но и по физиологии питания, товароведению пищевых продуктов, санитарии и гигиене и ряду других дисциплин.

Выбор темы курсовой работы производится студентом в соответствии с его интересами, но в последующем обязательно согласовывается с руководителем работы (преподавателем дисциплины).

Консультации по выбору темы, определению работы, составлению плана, отбору литературы, проводит, как правило, преподаватель, читающий курс лекций и (или) ведущий лабораторно-практические занятия.

Тематика работ утверждается на заседании ПЦК. Задание выдается на бланке, подписывается руководителем работы и студентом, утверждается зам директора по УПР.

Выполнение курсовой работы предусматривается в строго регламентируемые сроки. Работа проверяется и рецензируется руководителем.

**2. Структура и содержание разделов курсовой работы**

Курсовая работа включает в себя: титульный лист, задание, содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

*Задание* на курсовую работу выписывается руководителем. В задании указываются исходные данные к работе и перечень вопросов, которые должны быть отражены в работе.

*Содержание.* В содержании последовательно перечисляются заголовки разделов и подразделов, указываются номера страниц, с которых они начинаются. Название разделов и подразделов, а также их нумерация в содержании и тексте должны строго соответствовать друг другу. Введение, заключение, список использованных источников включаются в содержание, но не нумеруются. Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их буквенных обозначений и номеров (если их несколько) и заголовков.

*Введение.* Во введении должна быть показана актуальность темы работы, сформулированы цель и задачи. Введение должно содержать обоснование темы курсовой работы, оценку современного состояния проблемы или ее развития. Во введении можно отражать основные задачи, стоящие перед общественным питанием, его роль в выполнении программы социального развития страны, выделять приоритетные направления развития отрасли, связанные с удовлетворением спроса населения на услуги общественного питания, повышением качества продукции и услуг.

*Основная часть.* При выполнении основной части курсовой работы по определенной теме необходимо:

изучить и дать анализ сведений, содержащихся в различных источниках (данные литературы и практического опыта). Представленные литературные сведения должны полно и систематизированно отражать состояние вопроса по теме. Материал этот можно представить в описательном варианте с включением таблиц, схем. В тексте должны быть ссылки на литературные источники. Для большей наглядности разнообразия изделий, их состава, ассортимент целесообразно представить в виде сводной таблицы рецептур, включающей в себя перечень сырья, полуфабрикатов и нормы закладки для приготовления данных изделий. Технологию приготовления на ассортимент продукции следует закончить описанием требований к оформлению и сервировке блюд;

объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке. При рассмотрении физико-химических процессов следует уделить внимание описанию изменений, происходящих в продуктах при механической и тепловой кулинарной обработке. Объяснить влияние физико-химических изменений пищевых веществ на органолептические показатели качества и пищевую ценность блюд;

разработать технологические и аппаратно-технологические схемы производства продукции, технические нормативы (ТК, ТТК). Целесообразно разрабатывать технологические схемы, на которых можно указать технологические режимы обработки, и технологические схемы с указанием используемого оборудования. Методика разработки технико-технологических карт и порядок выполнения расчетов приведены в справочных таблицах и в учебном пособии и прорабатываются на лабораторно-практических занятиях. Следует использовать математические методы расчета и программу расчетов на ЭВМ (химический состав продуктов, рационы питания, ТТК и пр.);

обосновать методы технологического и лабораторного контроля качества продукции общественного питания.

*Заключение.* В заключении курсовой работы студент должен сделать обобщение и выводы по приведенным результатам. Выразить свое отношение к изученному и изложенному материалу, сделать предложения по использованию результатов в теории или на практике. Указать экономическую или социальную значимость проведенной работы.

**Подробное описание разделов содержания курсовой работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Краткое содержание разделов |
|  | Введение | Охарактеризовать актуальность выбранной темы. профессиональные компетенции, цель и задачи курсовой работы |
| 1 | Характеристика сложной горячей кулинарной продукции по теме | Описание конкретной сложной горячей кулинарной продукции по теме. Характеристика, классификация, ассортимент. |
| 2 | Характеристика сырья | Описание основного и дополнительного сырья входящего в рецептуру сложных горячих блюд по теме, его пищевую и биологическую ценность |
| 3 | Ассортимент блюд. Особенности технологии приготовления | Ассортимент сложных горячих блюд по теме Выполнение сырьевой ведомости в виде таблицы на 4-5 наименований блюд, Описание приготовления полуфабрикатов, тепловой обработки, оформления и и декорирование сложных горячих блюд. |
| 4 | Организация рабочего места при приготовлении | Описание организации рабочего места, Факторы формирования и комплектования рабочих мест, принцип работы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции, техника безопасности при работе на оборудовании |
| 5 | Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Их роль в формировании качества | Описание физико – химического процесса, формирующего качество сложной горячей кулинарной продукции (изменение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов), влияние различных продуктов на свойства готовой продукции |
| 6 | Разработка технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию | Составление и расчет технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию в соответствии с ГОСТ, Расчет пищевой и энергетической ценности При разработке технологических и технико-технологических карт руководствуются стандартом ГОСТ 32691-2014 Технологические документы на продукцию общественного питания. |
| 7 | Контроль качества выпускаемой продукции | Описание понятия контроля качества, по каким признакам оценивается контроль качества, цель бракеража, виды контроля качества, в том числе при приготовлении разработанной продукции |
|  | Заключение | Описание была ли достигнута цель и были ли решены задачи работы, подведение итога. |
|  | Приложение | Технологические схемы обработки сырья, производства полуфабрикатов, сложной горячей кулинарной продукции, ТТК |

**3. Основные требования к оформлению курсовой работы**

3.1.  На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу (приложение 1), ставится подпись зам. директора по учебной работе о допуске работы к защите и подпись руководителя, подтверждающего готовность курсовой работы.

3.2 Объем курсовой работы должен составлять не менее 30 и не более 40 страниц текста без списка литературы и приложений. Курсовая работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А4. Работа представляется в жестком переплете.

3.3. Оглавление (содержание), которое располагают после титульного листа, печатается шрифтом Times New Roman № 14 , межстрочный интервал – полуторный, разделы отделяются пробелом в два интервала

3.4. Текст курсовой работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 15 мм, нижнее – не менее 20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

3.5.  Нумерация страниц – сквозная. Страницы курсовой работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист и оглавление (содержание) включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с четвертой страницы (введение), на которой, так же как и на последующих страницах, проставляют номер по центру нижнего поля без знаков препинания.

3.6. Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны быть сформулированы кратко. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца.

3.7. Все заголовки иерархически нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Номер помещается перед названием, после каждой группы цифр ставится точка. В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы, как «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» не нумеруются.

3.8. Заголовки оформляют посередине страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Длина одной строки заголовка не должна превышать 12 см.

3.9. Список использованных источников и литературы печатается через полтора интервала, каждая позиция начинается с абзаца.

3.10. Приложения идентифицируются номерами или буквами, например, «Приложение 1». На следующей строке при необходимости помещается название приложения, которое оформляется как заголовок 1-го уровня без нумерации.

3.11. Все таблицы и рисунки должны иметь нумерационный и тематический заголовки. Нумерация рисунков, таблиц и формул может быть либо сквозной по всему тексту, например, «Таблица 7», «Рис. 2», либо по разделам, например, «Таблица 1.7», «Рис. 2.5», (т.е. рисунок 5 в главе 2).

Каждый рисунок должен иметь название, состоящее из слова «Рис.», номера рисунка с точкой и текстовой части. Название таблицы состоит из слова «Таблица» (правый верхний угол стр.), номера таблицы с точкой и текстовой части, т.е. названия таблицы. Точки после текстовой части не ставятся.

Таблица 2 – Ассортимент солянок

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и сырья | Солянка сборная мясная | Солянка по-казански (солянка с черносливом) | Солянка грибная | Солянка домашняя |
| [Конина\*](#Примечание_175_1) (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка) |  | 88 |  |  |

Название рисунка располагается под рисунком по центру. Название таблицы располагается над таблицей слева. Все названия должны располагаться без отрыва от соответствующего объекта.

Все названия должны располагаться без отрыва от соответствующего объекта.

Названия рисунков и таблиц рекомендуется набирать 12 шрифтом с полужирным начертанием. В таблице междустрочный интервал – одинарный. Заголовки в таблице должны быть отцентрированы по горизонтали и вертикали. Цифровые данные должны располагаться на уровне последней строки наименования горизонтального ряда

Таблица 7 – Организация рабочих мест в мясном цехе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технологический  процесс | используемое оборудование | |
| Оборудование | Инвентарь |
| Обмывание | специальная ванна | щетки |
| Деления туш на части |  |  |
| Разделка, зачистка |  |  |
| Нарезка, отбивание,  панирование |  |  |
| Приготовление фарша |  |  |
| Формовка котлет |  |  |
| Ручная дозировка и  формовка изделий из  рубленого мяса |  |  |
| Хранение готовых  мясных  полуфабрикатов |  |  |

Таблица 8 – Организация рабочих мест в горячем цехе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технологический  процесс | используемое | |
| оборудование | инвентарь |
| пассерование | плита электрическая  Abat ЭП-6ЖШ-К-2/1 | сотейники |
| тушение |  |  |
| припускание |  |  |
| жаренье |  |  |
| жаренье |  |  |
| жаренье |  |  |
| запекание |  |  |
| запекание |  |  |
| хранение продуктов |  |  |

**СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**  
**1.**Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. - 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11.ГОСТ Р 32691 – 2014. «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

12..СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

14.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

21.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

22.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

24.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

25.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

26.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

27.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.

28.Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2013 – 550 с

**Интернет-ресурсов;**  
  
<http://www.kulinariya.su/> [Кулинария](http://www.kulinariya.su/) Кулинарные рецепты с фотографиями.  
<http://www.kulina.ru/> [Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.](http://www.kulina.ru/)  
<http://www.1001recept.com/> [Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.](http://www.1001recept.com/)  
<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.  
[http://www.smakov.ru](http://www.smakov.ru/) - Вкусные Кулинария, рецепты!   
[http://www.gurmania.ru](http://www.gurmania.ru/) - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты  
[http://www.russianfood.com](http://www.russianfood.com/) - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты  
[http://www.meals.ru](http://www.meals.ru/) - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария  
[http://www.ekulinar.ru](http://www.ekulinar.ru/) - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.  
[http://www.povara.ru - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру](http://www.bluda.net/content/view/1612/68/)  
[http://www.coook.ru - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости](http://www.bluda.net/content/view/1610/68/).  
[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru/) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ   
[www.cooking.ru](http://www.cooking.ru/) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..  
[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru/) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.  
[http://blinec.ru](http://blinec.ru/) - Рецепты блинов.  
<http://www.horeca.ru/> - [Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания](http://library.vkt.edu.ru/component/option,com_weblinks/task,view/catid,72/id,457/)  
<http://culinar.claw.ru/> - [Кулинарная энциклопедия](http://library.vkt.edu.ru/component/option,com_weblinks/task,view/catid,72/id,454/)  
<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ**  
**МДК03.01 «Технология приготовления сложной кулинарной продукции»**

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов
4. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из птицы.
12. Организация процесса приготовления и приготовления гарниров для сложных горячих блюд.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.
18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из рыбы и морепродуктов.
19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из овощей, грибов, сыра.
20. Организация процесса приготовления и приготовление жареных и тушеных блюд из баранины.

*Приложение1*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ «ТРОИЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Гартвик

Заместитель директора по ТО

« \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

тема: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в тесте»

# ВЫПОЛНИЛА РАБОТУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Иванова А.Е.

РУКОВОДИТЕЛЬ РАБОТЫ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исанбердина Р. М.

Троицк, 2021 г.

*Приложение2*

Утверждаю

Зам.директора по ТО

ГБПОУ ТТТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Л.В. Гартвик)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г

**Задание**

на курсовую работу

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

специальность 19.02.10: «Технология продукции общественного питания»

студенту (ке) группы № \_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Содержание

Введение

1. Характеристика темы
2. Ассортимент блюд
3. Требования к сырью
4. Технология приготовления и оформления блюд
5. Организация рабочего места по приготовлению
6. Анализ процессов, формирующих качество готовой продукции
7. Разработка технологической документации
8. Контроль качества выпускаемой продукции

Заключение

Список литературы

Приложения

*Приложение 3*

**Рецензия**

на курсовую работу

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

специальность 19.02.10: «Технология продукции общественного питания»

студента (ки) группы № \_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Курсовая работа выполнена по

теме:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исанбердина Р. М.