

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

*по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции
общественного питания» по специальности 260502
«Технология продукции общественного питания»*

Отделение общественного питания»

Курс 3

Семестр 6

Георгиевск

2008

Методические рекомендации составлены в соответствии с учебным планом, разработанным ГРК «Интеграл», Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания», профессией 34.2 «Повар», Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования России 06.02.2002 г., регистрационный № 11-2711-Б, стандартом РФ ОСТ 9 ПО 02.34.2-2002 профессия «Повар, кондитер».

Зам. директора по НМР, к.т.н. _____ М.И. Алишев
« ____ » _____ 2008г

Зам. директора по УР _____ В.Н. Казаков
« ____ » _____ 2008 г

ОДОБРЕНО

На заседании ПЦК отделения
общественного питания

« ____ » _____ 2008 г

Протокол № _____

Председатель ПЦК отделения ОП _____ Т.С.Самойлова
« ____ » _____ 2008г

РАЗРАБОТАЛА

Преподаватель _____ Е.Н.Назарова.
« ____ » _____ 2008г

Рецензент

СОГЛАСОВАНО

Зав.отделением ОП

_____ И.А.Чебанная
« ____ » _____ 2008г

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Целями выполнения курсовой работы является углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний на уроках теоретического обучения по специальным дисциплинам; развить творческие способности, самостоятельность, организованность, использовать справочную, нормативную документацию; дополнительную литературу.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умения разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента, подбирать сырьё; самостоятельно составлять технологическую документацию.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Примерная тематика курсовых работ представлена в (Приложение 1) Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов..

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста или 20-25 страниц рукописного текста.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Содержание.

3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

В **содержании** курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков , наименования всех разделов и подразделов» заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы. (Приложение 2)

Во **введении** раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формулируются цели и задачи работы и пр. Рекомендуемый объем - 2-3 стр.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической в ней даётся история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Основная часть курсовой работы практического и опытно-экспериментального характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы. В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, описание сущности и выбранной методики их проведения , а также освещаются следующие вопросы:

- обоснование выбора сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с темой; характеристика и особенности приемов и режимов

технологической обработки сырья и продуктов; составление ассортимента и

классификации блюд, меню (в зависимости от темы); особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептов, технологии их приготовления и оформления, отпуска (выбираются 2-3 блюда по каждой теме); составление технологических схем приготовления выбранных блюд; обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке

Второй раздел основной части работы носит, практический или опытно-экспериментальный характер и включает экспериментальную (практическую) проработку 2-3-х блюд (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологий.

При выполнении практической части работы дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий, калорийность, составляются технологические и или технико-технологические карты на 2-3 блюда, включенные в задание делаются фотоснимки блюд (Приложение 3)

В **заключении** курсовой работы содержатся обобщение результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

В **списке литературы** должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с

выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.) При выполнении курсовой работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями блюд, слайдов, муляжей, плакатов и т.д.

4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А4 (210-297), которые должны быть сброшюрованы в следующей последовательности: титульный лист, задание на курсовую работу, основное содержание (текст) курсовой работы, приложения. На титульном листе должно быть указано: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, наименование учебной дисциплины, специальности, Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение; гриф допуска к защите, Ф.И.О. преподавателя-руководителя курсовой работы; город и год выполнения работы. (Приложение 4.)

Образец бланка-задания на курсовую работу представлен в и может быть дополнен конкретным перечнем вопросов (заданий), подлежащих разработке (в зависимости от выбранной темы) и перечнем необходимых графических и дополнительных материалов. (Приложение 5)

Текст курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы. На каждой странице должны быть поля для пометок рецензента (справа - 1 см; слева - 3 см; сверху и снизу - 2,5 см).

Технологические и технико-технологические карты технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются, или

на следующей странице.

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установлены ГОСТом.

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

5. 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; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке. (Приложение 6) Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Французская кухня. Блюда из мяса
2. Закуски из рыбы
3. Старорусские напитки
4. Блюда из мяса диких животных
5. Шашлыки
6. Блюда арабской кухни
7. Блюда с использованием нетрадиционного сырья
8. Венская кухня. Рыбные блюда
9. Японская кухня. Закуски из рыбы
10. Блюда в фольге
11. Корпоративное питание
12. Ресторанная кухня . Блюда из рыбы
13. Постная кухня
14. Террины
15. Старинные армянские блюда
16. Обрядовая кулинария . Масленица
17. Декорирование блюд и изделий
18. Блюда на решетке
19. Традиционные северные блюда
20. Блюда донских казаков
21. Блюда быстрого приготовления
22. Осетинские пироги
23. Блюда пониженной калорийности
24. Русские пироги
25. Десерты с ягодами
26. Блюда на вертеле

Содержание.

1. Введение.	стр _____
2. Основная часть.	стр _____
3. Заключение	стр _____
4. Список литературы	стр _____
5. Приложение.	стр _____

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

Вкус и запах: _____

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность

белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность

Инженер технолог _____ \ _____

Ответственный исполнитель _____ \ _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

«ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ»

_____ (ПОДПИСЬ)

«_____» _____ 200_ г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ:

Выполнил:

Студент _____ группы
Отделения общественного питания
Специальности 260502 «Технология
продукции общественного питания»

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель курсовой работы:

Георгиевск

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Задание
на курсовую работу
по дисциплине
«Технология продукции общественного питания»
Специальности 260502
«Технология продукции общественного питания»

Студента _____

Группа _____

1.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР _____

2. Срок выдачи работы _____

3. План курсовой работы

Введение.

Основная часть:

- история вопроса;
- обосновать уровень разработанности проблемы в теории;
- проанализировать состояние проблемы в литературе и других источниках;
- составить технологические схемы приготовления 5 блюд;
- рассчитать технико-технологические и технологические карты на блюда;
- проанализировать виды брака и способы его устранения.

4. Заключение.

5. Список используемой литературы.

6. Приложение (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты, съёмка видеофильм изготовление альбомов с фотографиями, слайдов, муляжей и т.п.)

Дата выдачи темы « _____ » _____ 200_ г

Задание выдано _____

(фамилия, имя,отчество) (подпись)

« _____ » _____ 200_ г.

Георгиевск

200_ г