

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

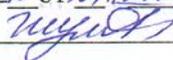
Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

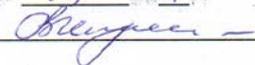
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Методические указания по выполнению курсовой работы по
МДК 02.02
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 10 от 24 марта 2021 г.



Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 1 от 14 апреля 2021 г.



Авторы: Е.Ю. Корнеева - преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;
О.Ю. Беглярова - преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Методические указания по выполнению курсовой работы – Чита, ГПОУ «Забайкальский государственный колледж», 2021

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы по МДК 02.02.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Цель и задачи курсовой работы	4
3 Выбор темы курсовой работы	5
4 Структура курсовой работы	5
5 Оформление курсовой работы	9
6 Критерии оценок курсовых работ	10
7 Перечень тем курсовых работ	11
8 Список рекомендуемых источников	12
9 Приложения	16

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящие методические рекомендации составлены на основе разработанных Министерством образования и науки РФ № 06-846 от 20 июля 2015 г. Методических рекомендаций по организации, выполнению и защите курсовой работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена.

Курсовая работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и может выполняться по предложениям работодателей.

При выполнении курсовой работы, обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию.

Предлагаемые методические указания содержат правила и порядок написания курсовой работы. В них определены основная цель и задачи выполнения курсовой работы, описаны процедуры выбора темы, работы над структурными элементами и оформлением. В приложениях приведены образцы необходимых бланков.

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Цель выполнения курсовой работы – формирование профессиональных компетенций, усовершенствование профессиональных навыков проведения расчетов, связанных с производственной деятельностью.

При выполнении курсовой работы предполагается решение следующих задач:

- выявить способность обучающегося теоретически обосновывать и раскрывать результат своей аналитической работы в области общественного питания, а именно организации процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- развить навыки самостоятельной работы, полученные в процессе обучения;
- показать умение правильно составлять нормативную документацию на блюда (изделия), а также критически оценивать практические материалы по избранной теме;
- проявить умение систематизировать и обобщать данные Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной документации,
- показать способность владения современными информационными технологиями.

Результаты защиты курсовой работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3 ВЫБОР ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Обучающемуся предоставляется право выбора темы курсовой работы. При этом тематика курсовой работы должна соответствовать содержанию профессионального модуля ПМ 02, входящего в образовательную программу среднего профессионального образования.

Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) ВКР (дипломной работы), то есть основой выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающегося могут быть те курсовые работы, которые были выполнены обучающимся за время обучения в Колледже.

Особенно важно при выборе темы учитывать ее актуальность в современных условиях, новизну, практическую значимость.

Выполненная курсовая работа должна:

- соответствовать содержанию;
- демонстрировать способность и умение обучающегося применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

4 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структурными элементами курсовой работы являются:

- титульный лист (Приложение 1);
- задание на курсовую работу (Приложение 2);
- содержание;
- введение;
- 1 глава «Характеристика организации питания»:
- 1.1 характеристика предприятия питания;
- 1.2 использование современных технологий при приготовлении блюд;
- 2 глава «Разработка технологической документации»:
- 2.1 разработка ассортимента горячих блюд;
- 2.2 процессы, происходящие при приготовлении продукции питания;
- 2.3 составление технологических карт (Приложение 3);
- 3 глава «Система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП»;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист. На титульном листе указывается название образовательного учреждения, тема курсовой работы, специальность, фамилия, имя, отчество обучающегося.

Содержание представляет собой перечень, в котором последовательно указываются наименования частей курсовой работы: введение; названия глав и входящих в них подглав; заключение; список используемых источников; приложения.

Название главы не должно дублировать название темы, а названия

подглав - названия глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (подглавы). Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и подглав проставляется их нумерация.

Во введении обучающемуся необходимо:

- определить актуальность темы курсовой работы, степень ее новизны;
- четко сформулировать цель и определить задачи курсовой работы;
- раскрыть актуальность выбранной для работы темы (прослеживается в ее применении в процессе профессионального труда).

Введение должно определить цель и характер предстоящей работы. Оно должно быть написано лаконичным языком, отличаться логической стройностью и занимать по своему объему не более 2-3х страниц печатного текста.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета курсовой работы. В ней содержится:

1.1 Характеристика типа предприятия общественного питания с точки зрения организационно-правовой формы, типа и класса предприятия, направления деятельности (в соответствии с ГОСТ Р 30389 - 2013).

1.2 Использование современных технологий при приготовлении блюд.

Факторы, которые рождают современные направления приготовления кулинарной продукции:

- стремление к здоровому питанию;
- экологически чистые продукты;
- создание новых вкусов путём сочетания нетрадиционных ингредиентов, входящих в состав кулинарной продукции;
- новые технологии приготовления (технология су-вид, фламмирование, фьюжн кулинария, технология приготовления на горячем камне и т.д.).

Вторая глава – Разработка технологической документации:

2.1 разработка ассортимента горячих блюд;

При разработке ассортимента горячих блюд учитывают различия в технологии приготовления, особенности технологии приготовления кухонь различных стран, последовательность подачи блюд, определяемая оформлением и сочетанием основных блюд с гарнирами и соусами, применение современных технологий. Кроме того, обучающиеся должны осуществлять разработку ассортимента кулинарной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2 Процессы, происходящие при приготовлении продукции питания

Механические способы обработки могут вызвать в продуктах достаточно глубокие химические изменения. Так, при очистке и измельчении повреждаются клетки растительной ткани продуктов, облегчается контакт их содержимого с кислородом воздуха, и ускоряются ферментативные процессы, которые приводят к потемнению овощей и окислению витаминов. При

промывании удаляются не только загрязнения, но и часть растворимых питательных веществ. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, так как это приводит к более значительным потерям мясного сока, снижению пищевой ценности и ухудшению качества.

При тепловой обработке продуктов изменяются их вкус, цвет, запах, масса, пищевая ценность и усвояемость. Это происходит в результате изменения в продуктах белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных, вкусовых и ароматических веществ.

В процессе тепловой обработки кулинарная продукция обеззараживается и повышается усвояемость. Улучшение усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку, обусловлено следующими причинами:

- продукты размягчаются, легче разжевываются и смачиваются пищеварительными соками;
- белки при нагревании изменяются (денатурируют) и в таком виде легче перевариваются;
- крахмал превращается в клейстер и легче усваивается;
- образуются новые вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит и, следовательно, повышающие усвояемость;
- теряют активность содержащиеся в некоторых сырых продуктах антиферменты, тормозящие процесс пищеварения.

Санитарное значение тепловой обработки связано с тем, что при нагревании микроорганизмы, образующие споры, переходят в неактивное состояние и не размножаются; большинство микроорганизмов, не образующих споры, погибает; разрушаются бактериальные токсины; погибают возбудители многих инвазионных (глистных) заболеваний - финны, трихины и др.; разрушаются или переходят в отвар ядовитые вещества, содержащиеся в некоторых сырых продуктах (грибы, баклажаны, цветная фасоль).

К недостаткам тепловой обработки можно отнести:

- потери части растворимых и летучих ароматических, а также вкусовых веществ;
- изменение естественной окраски овощей;
- разрушение ряда биологически активных веществ (витаминов, фенолов и др.);
- нежелательные изменения жиров (окисление, омыление, снижение биологической активности).

Студентам необходимо изложить основные физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюд, с учетом использования современных технологий, позволяющих обеспечить безопасность и качество кулинарной продукции, продлить сроки ее годности.

2.3 Составление технологических карт

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо,

кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются:

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

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

На данном этапе выполнения курсовой работы студенты должны составить технологические карты блюд и изделий, а также технологические карты гарниров и соусов, подаваемых к этим блюдам и изделиям.

При составлении технологических карт студенты должны рассчитать количество овощей массой брутто, необходимое для выполнения производственного задания, из заданной массы нетто с учетом процента отходов при холодной обработке овощей в зависимости от сезона. Для выполнения расчета используют формулу:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} * 100}{100 - \% \text{отходов}}$$

где:

$Q_{\text{брутто}}$ - масса брутто;

$Q_{\text{нетто}}$ – заданная масса нетто (по Сборнику рецептов);

$\% \text{отходов}$ – процент отходов в зависимости от сезона (по Сборнику рецептов).

Технологические карты составляются по установленной форме.

Третья глава – Система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП.

На основании Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (гл. 3 от. ст. 10, 11), начиная с 15 февраля 2015 года, все предприятия общественного питания, в которых изготавливаются, реализуются и хранятся продукты питания, обязаны внедрить систему ХАССП. Требования распространяются на все предприятия. Имеются в виду не только предприятия по производству разных видов пищевой продукции, но и объекты, где она реализуется – рестораны, кафе, бары, буфеты, пиццерии, закусочные, пищеблоки различных учреждений, пекарни и т.д.

С 01.01.2016 вступил в действие ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанным на принципах ХАССП.

Заключение. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в курсовой работе.

Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, дается оценка полноты решения поставленных задач.

Список использованных источников. В курсовой работе рекомендуется использовать алфавитный способ группировки использованных источников, который характерен тем, что фамилии авторов и заглавие книги (если автор не указан) размещены по алфавиту. Книги одного или двух авторов включаются в список с указанием их фамилий. Не следует смешивать в одном списке алфавиты разных языков. Иностранные источники размещают по алфавиту после перечня всех источников.

Принцип расположения источников в списке литературы:

- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента, постановления Правительства;
- методические материалы, инструкции, рекомендации;
- учебная литература, монографии;
- периодические издания (журналы, газеты);
- электронные ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, схем, таблиц, диаграмм и т.п.

Рекомендуемый объем иллюстративного материала 5-6 листов.

5 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Обучающиеся оформляют курсовую работу в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Текст набирается в Word, печатается на одной стороне листа формата А4, шрифт Times New Roman — обычный, размер основного текста - 14 пт, межстрочный интервал — 1,5, выравнивание текста – по ширине, отступ красной строки - 1,25 см.

Текст следует размещать, соблюдая размеры полей: левое – 30мм, правое – 10мм, верхнее – 20мм, нижнее – 20мм.

Страницы текстового документа нумеруют арабскими цифрами, нумерация должна быть сквозной, номер страницы проставляют по центру в верхней части страницы. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах включают в общую нумерацию страниц работы. Нумерация страниц работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Текст документа разделяют на разделы и подразделы. Заголовки разделов должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце нумерации. Заголовки записывают прописными буквами, симметрично тексту, не подчеркивая. Выделяются заголовки увеличением шрифта на 2 размера относительно основного шрифта и полужирным начертанием.

6 КРИТЕРИИ ОЦЕНОК КУРСОВЫХ РАБОТ

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
1	2	3
5	<p>1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>2 Структура и содержание соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы.</p> <p>3 Тема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично.</p> <p>4 Расчеты выполнены без ошибок.</p> <p>5 Теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа темы.</p> <p>6 Работа содержит приложения.</p>	<p>Работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной.</p> <p>Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.</p>
4	<p>1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>Допускаются незначительные замечания.</p> <p>2 Структура и содержание в целом соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы.</p> <p>3 Тема раскрыта, материал изложен логично.</p> <p>4 Расчеты выполнены без грубых ошибок.</p> <p>5 Теоретические положения сопряжены с практикой.</p> <p>6 Работа содержит приложения.</p>	<p>Работа выполнена самостоятельно.</p> <p>Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.</p>

3	<p>1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». Допускаются замечания.</p> <p>2 Содержание соответствует теме.</p> <p>3 Тема раскрыта не полностью, материал изложен не логично.</p> <p>4 Расчеты выполнены с ошибками.</p> <p>5 Теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер.</p> <p>6 Работа не содержит приложений.</p>	<p>Работа выполнена с помощью преподавателя.</p> <p>В докладе и ответах на вопросы не используется профессиональная лексика. Доклад неполный.</p>
2	<p>1 Оформление КР не соответствует требованиям к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>2 Содержание не соответствует теме.</p> <p>3 Тема не раскрыта.</p> <p>4 Расчеты выполнены с грубыми ошибками.</p> <p>5 Работа содержит существенные ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.</p> <p>6 Работа не содержит приложений.</p>	<p>Отсутствие интереса к выполнению работы. В докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы.</p>

7 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ

1 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.

2 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

3 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.

4 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.

5 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд русской кухни.

6 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд европейской кухни.

7 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд французской кухни.

8 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд итальянской кухни.

9 Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.

10 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд испанской кухни.

11 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

12 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

13 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни

14 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

15 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

16 Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

17 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд японской кухни.

18 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд немецкой кухни.

19 Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.

20 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд английской кухни.

8 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-правовые акты

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, 2017. – III, 10 с.

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

12 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.

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36

14 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»].

15 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

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

18 Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - Киев: "Арий", 2019. - 688 с.: ил. - ISBN 978-5-94832-436-4.

Основные источники:

19 Наумова Т.И., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Т.И. Наумова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2020. - 284 с.: ил. - ISBN 978-5-222-32361-8.

20 Костюкова Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар, кондитер"): учебное пособие / Е.И.Костюкова, О.В. Ельчанинова. - Москва: КНОРУС, 2020. - 178 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-07097-0.

21 Васюкова А.Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8.

22 Криштафович В.И., Теоретические основы товароведения + Приложение: Тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9.

23 Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. - Москва: КноРус, 2018. - 322 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-05980-7.

24 Попов Ю.П., Охрана труда: учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва: КноРус, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-406-09621-5.

25 Саполгина Л.А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3.

26 Орешкина, Н.А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва: КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06221-0.

27 Васюкова А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2.

28 Лифиц И.М., Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. — Москва: КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0.

29 Васюкова А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва: КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-08206-5.

Дополнительные источники:

30 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 14-е изд., стер./ . - Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 432 с.: ил. - (Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-4468-4136-3.

31 Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с. ISBN 978-5-4468-3671-0.

32 Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр

"Академия", 2017. - 400 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5950-4.

33 Богушева В.И., Технология приготовления пищи. - Учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. - Изд. 3-е. - Ростов-на Дону: Феникс, 2018. - 374, [1]: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0.

34 Попова Т. В., Охрана труда: учеб. пособие / Т.В. Попова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2018. - 318 с. - (Учебник для общеобразовательных учреждений). - ISBN 978-5-222-29357-7.

35 Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-5795-1.

36 Шитякова Т.Ю., Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

37 Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. ISBN 978-5-7695-7341-5.

38 Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с.:цв. ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6017-3.

39 Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

(электронные):

40 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

413 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

42 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

43 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

44 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

45 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

46 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

47 <http://www.pitportal.ru/>

48 <file:///C:/Users/User/Desktop/Методическое%20пособие%20ХАССП.pdf>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема:

Выполнил студент:

Группа:

Руководитель:

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ В.А. Лисовская
«___» _____ 20__ г

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
_____ блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Студенту _____

Тема _____

Цель _____

Основные вопросы _____

Дата выдачи задания «___» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению

«___» _____ 20__ г.

Подпись студента _____

Руководитель _____

Подпись _____

