

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И.Носова»
Многопрофильный колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО РАБОТЫ**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

для студентов специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие методические указания предназначены для студентов очной формы обучения в качестве регламентирующего материала по выполнению и предоставлению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Выполнение обучающимися курсовой работы по профессиональному модулю проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач, использовать справочную, нормативную и научно-техническую литературу
- формирование общих и профессиональных компетенций – развитие творческой инициативы, дисциплинированности, целеустремленности, аккуратности, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовка к государственной итоговой аттестации (ГИА).

1 Общие положения

В соответствии с рабочей программой ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрено выполнение курсовой работы.

Курсовая работа является одним из основных видов учебной деятельности и формой контроля учебной работы студентов.

Курсовая работа по дисциплине ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполняется в сроки, определённые рабочим учебным планом по программе подготовке специалистов среднего звена.

Процесс выполнения курсовых работ включает следующие этапы:

- 1 Изучение настоящих методических указаний.
- 2 Выбор темы и её согласование с руководителем.
- 3 Формулировка цели и составление плана.
- 4 Подбор, изучение и анализ содержания источников.
- 5 Сбор и обобщение материалов, проведение исследований и анализ результатов практической части работы.
- 7 Разработка практической части, формулировка выводов и рекомендаций.
- 8 Оформление списка литературы.
- 9 Подготовка к защите и защита курсовой работы.

Контроль за выполнением разделов КП осуществляется преподавателем-консультантом, заведующим отделением.

Примерная тематика курсового проекта (работы):

- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
- Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль- бара.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета- фуршета.
- Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.

- Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
- Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
- Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
- Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
- Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
- Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
- Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
- Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
- Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
- Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
- Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
- Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

2 Структура курсовой работы

Оформление курсовой работы должна строго соответствовать Инструкции по оформлению курсовой работы по образовательным программам среднего профессионального образования.

Структура курсовой работы включает:

- пояснительную записку;
- графическую часть;

Текстовый документ курсовой работы должен включать в указанной последовательности следующие элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;

К графическому материалу следует относить:

- график загрузки торгового зала

2.1 Требования к содержанию пояснительной записки

Пояснительная записка является неотъемлемой частью работы и представляется вместе с графической частью.

Пояснительная записка курсовой работы включает:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формируется цель выполнения курсовой работы;

- исходные данные для выполнения курсовой работы;

- разделы курсовой работы:

1. Основная часть
2. Технологические расчеты
3. Графическая часть

- перечень используемых источников;

- приложения.

Оформление пояснительной записки должно строго соответствовать

СМК-К-О-СМГТУ-2/2-6-26 Инструкции по оформлению курсового и дипломного проекта (работы)

2.2 Требования к основной части

3.6.1 Содержание основной части работы должно соответствовать заданию и требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению КР по данному модулю.

3.6.2 Основную часть следует делить на разделы, подразделы, пункты. Каждый элемент основной части должен представлять собой законченный в смысловом отношении фрагмент работы.

3.6.3 Обязательным структурным элементом основной части КР является аналитический обзор темы.

Аналитический обзор представляет собой результат систематизированной переработки совокупности документов по определенной теме, содержащий обобщенные и критически проанализированные сведения об истории, современном состоянии, тенденциях и перспективах развития предмета обзора.

К тексту аналитического обзора предъявляются следующие основные требования:

- полнота и достоверность информации;
- наличие критической оценки использованной информации;
- логичность структуры;
- композиционная целостность;
- аргументированность выводов;
- ясность и четкость изложения.

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

Главным требованием к написанию курсовой работы, является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого найти и глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах. Недопустимо, чтобы работа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

2.3 Требования к заключению

В «Заключении» раскрывается значимость рассмотренных вопросов для науки и практики; приводятся главные выводы, характеризующие итоги проделанной работы; излагаются предложения и рекомендации по внедрению полученных результатов и дальнейшему развитию темы. Слово «Заключение» записывают в виде заголовка, симметрично тексту, с прописной буквы.

2.4 Требования к оформлению графической части

Графическая часть курсового проекта представлена чертежами, включающими в себя: (перечислить).

3.8.1 Графический материал, представленный в виде чертежей, эскизов и схем, характеризующих основные выводы и предложения исполнителя, должен совместно с ТД раскрывать содержание КР.

3.8.2 Состав и объем графического материала, применительно к работам по конкретной образовательной программе или конкретному образовательному направлению, должны определяться методическими указаниями кафедры, руководителем КП (КР) и указываться в задании.

3.8.3 Графический материал должен отвечать требованиям действующих стандартов по соответствующему направлению науки, техники или технологии и может выполняться:

- традиционным способом
- карандашом или тушью;
- автоматизированным способом - с применением графических и печатающих устройств вывода ЭВМ. Цвет изображений чертежей и схем - черный на белом фоне. В оформлении комплекта листов графического материала работы следует придерживаться единого стиля. Каждый лист графического материала должен иметь угловой штамп, оформленный и заполненный по соответствующему стандарту. При оформлении демонстрационных листов допускается использование возможностей цветового акцентирования внимания на отдельных элементах представляемого материала. Составляются графики загрузки торгового зала

Дополнить рекомендациями по содержанию графических материалов.

3 Защита курсовой работы

В процессе подготовки к защите студент готовит доклад на 5-7 минут. В докладе должно быть раскрыто содержание курсовой работы, раскрыты главные положения, больше половины доклада должно быть посвящено практической части, заканчивается доклад выводами и предложениями.

Защита курсовой работы осуществляется перед комиссией, состоящей из преподавателей.

4 Критерии оценки курсового проекта

Критерии оценки курсового проекта (работы)

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	1
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение: определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	1
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умение: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	1
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умение: использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	2
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	2
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение: соблюдать нормы экологической безопасности;	2
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение: читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	2

<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>2</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления супов сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых супов сложного ассортимента.</p>	<p>2</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>2</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости</p>	<p>2</p>

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	2
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</p> <p>порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</p>	2
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	2

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	
ИТОГО		25,00

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия подкритерия в баллах			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план	Самостоятельно выявляет и анализирует задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте, определяет её ключевые составляющие, разрабатывает поэтапный план решения с учётом необходимых ресурсов и реализует его, оценивая промежуточные и итоговые результаты.	0 — не может самостоятельно выявить и проанализировать задачу или проблему, не определяет её составляющие и не разрабатывает план действий. 1 — частично выявляет задачу или проблему, но анализ неполный, этапы решения и необходимые ресурсы определены с ошибками или не полностью, реализация плана неэффективна. 2 — самостоятельно и последовательно выявляет и анализирует задачу или проблему, определяет её ключевые составляющие, разрабатывает поэтапный план с учётом ресурсов, реализует его и оценивает промежуточные и итоговые результаты.	2	0,5	1
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск релевантной информации	0 - определяет отдельные запросы, но поиск приводит к незначительным результатам; 1 – не всегда находит нужную или эффективную информацию; 2 – определяет необходимые ключевые запросы, последовательно осуществляет эффективный поиск нужной информации, обеспечивает полноту и точность найденных сведений;	2	0,5	1
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Определяет и обосновывает применимость актуальных нормативно-правовых актов к конкретной профессиональной ситуации, проверяя их статус, редакцию и	0 — не определяет и не обосновывает применимость нормативно-правовых актов, не проверяет их статус и редакцию. 1 — частично определяет применимые нормативные акты, но не всегда проверяет их актуальность, допускает ошибки в обосновании или не учитывает действующие требования. 2 — самостоятельно и последовательно	2	0,5	1

грамотности в различных жизненных ситуациях		соответствие действующим требованиям.	определяет применимость актуальных нормативно-правовых актов к профессиональной ситуации, проверяет их статус, редакцию и соответствие действующим требованиям, корректно обосновывает выбор.			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач	распределяет собственные ресурсы и следует графику выполнения проекта	0 - не следует графику выполнения проекта и не эффективно распределяет временные ресурсы; 1 - отклоняется от графика выполнения проекта (работы), но способен завершить его в срок; 2 - грамотно планирует выполнение этапов работы, точно распределяет нагрузку и соблюдает сроки реализации всех частей проекта;	2	1	2
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	оформляет курсовой проект (работу) согласно требованиям	0 - не соблюдает правила оформления; 1 - частично соблюдает требования к оформлению; 2 - полностью соблюдает требования к оформлению;	2	1	2
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	Самостоятельно изучает и применяет в профессиональной деятельности действующие нормы экологической безопасности, правильно использует средства защиты, организует отдельный сбор и утилизацию отходов, а также своевременно реагирует на нештатные ситуации и ведёт соответствующую	0 — не изучает и не применяет нормы экологической безопасности, не использует средства защиты, не организует отдельный сбор и утилизацию отходов, не реагирует на нештатные ситуации и не ведёт документацию. 1 — частично знаком с нормами экологической безопасности, но не всегда правильно их применяет; допускает ошибки при использовании средств защиты, организации сбора и утилизации отходов, реагировании на нештатные ситуации и ведении документации. 2 — самостоятельно и последовательно изучает и применяет все действующие нормы экологической безопасности, правильно использует средства защиты,	2	1	2

		документацию.	организует отдельный сбор и утилизацию отходов, своевременно и грамотно реагирует на нестандартные ситуации, ведёт необходимую документацию.			
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	извлекает необходимую техническую информацию из руководств любого формата для выполнения курсового проекта	0 - не способен извлечь нужную информацию из руководства, допускает грубые ошибки при интерпретации информации; 1 - способен частично извлекать требуемую информацию, однако допускает незначительные ошибки или пропускает важные детали; 2 - свободно и точно извлекает всю необходимую техническую информацию из любых форматов руководств, уверенно применяя её в рамках курсового проекта;	2	1	2
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организует рабочее место согласно требованиям техники безопасности и санитарным нормам.	0 - Не выполняет подготовку рабочих мест и оборудования; допускает грубые нарушения инструкций и регламентов. 1 - Выполняет отдельные действия по подготовке, но допускает ошибки или пропуски; не всегда использует инструкции. 2 - Полностью и последовательно организует и проводит подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами; фиксирует результаты.	2	1	2
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами,	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 - Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 - Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические	2	1	2

	творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		требования, правила безопасности и эстетики.				
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 - Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 - Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения;	2	1	2

	методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;			строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.			
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.		0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты		0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда	2	1	2

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	соответствии с технологической картой.	соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.			
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Подбирает и подготавливает сырьё, полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологической картой.	0 – Не выполняет технологические требования, допускает грубые нарушения безопасности, не контролирует качество сырья и готовых блюд. 1 – Выполняет отдельные действия, но допускает ошибки в технологии, оформлении, хранении или контроле качества; не всегда соблюдает сочетаемость ингредиентов. 2 - Полностью и последовательно выполняет все этапы: от подготовки сырья до оформления, подачи, упаковки и хранения; строго соблюдает технологические требования, правила безопасности и эстетики.	2	1	2

Приложение А
Форма титульного листа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

ПЦК _____

КУРСОВАЯ РАБОТА
РАСЧЁТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

по дисциплине (МДК) _____

на тему: _____

Исполнитель: студент курса, группа _____

Руководитель: _____
(Ф.И.О., должность, уч. степень, уч. звание)

Работа допущена к защите “” _____ 20__ г. _____
(подпись)

Работа защищена “” _____ 20__ г. с оценкой _____
(оценка) (подпись)

Магнитогорск, 20__

Приложение Б

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: _____

Студент _____

Задание

Исходные
данные: _____

Состав и содержание проекта (работы) _____

Срок сдачи: « ____ » _____ 202__ г.

Руководитель: _____ / _____
« ____ » _____ 202__ г.

Задание получил: _____ / _____
« ____ » _____ 202__ г.

Магнитогорск, 20 ____

Приложение В
Примерная форма содержания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....
1 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....
1.1 Характеристика ресторана “наименование”.....
1.2 Характеристика производства.....
1.2.1 Характеристика горячего цеха.....
1.3 Охрана труда в ресторане “наименование”.....
1.4 Особенности приготовления и реализации сложных горячих блюд из рыбы.....
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....
2.1 Разработка фирменных блюд для ресторана “наименование”.....
2.1.1 Составление акта проработки блюд.....
2.1.2 Составление схем приготовления фирменных блюд.....
2.1.3 Расчет пищевой и энергетической ценности блюд фирменных блюд.....
2.2 Оформление технико-технологических карт.....
2.3 Расчет и оформление калькуляционных карточек на фирменные блюда.....
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....
ПРИЛОЖЕНИЕ А (обязательное) Фотографии фирменных блюд.....