

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 05.09.2023 17:41:18
Хэш документа: d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учрежде-
ние**
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

**ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
к ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

Специальности СПО: Поварское и кондитерское дело
Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск 20__

Методические указания к выполнению курсовых работ по «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского
института (филиала) СКФУ

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

В методических указаниях в соответствии с технологией проектирования информационных систем излагаются теоретические и практические вопросы, которые необходимо проработать и освоить при выполнении курсового проекта по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Даются практические рекомендации по решению и выполнению конкретных задач, приводятся справочные материалы.

Указания адресованы преподавателям и студентам всех форм обучения.

Содержание

I. Цели и задачи курсового проекта	6
II. Порядок и сроки выполнения курсового проекта	6
III. Требования к оформлению курсового проекта.....	7
IV. Порядок защиты курсового проекта	8
V. Структура, содержание и методические указания по выполнению разделов курсового проекта	8
1. Введение	9
2. Анализ анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовом проекте.....	9
3. Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме проекта	10
4. Анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции...	10
5. Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.....	10
6. Разработка практической части курсового проекта	10
6.1. Разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсового проекта)	10

6.2. Разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки...

7. Составлению заключения и оформлению списка источников **Ошибка!**
Закладка не определена.

Выполнение студентами курсового проекта по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрено учебным планом. Выполнение курсового проекта начинается с изучения методических рекомендаций.

I. Цели и задачи курсового проекта

Целью курсового проекта является приобретение практических навыков в технологии проектирования, разработки и создания информационных систем.

Основными задачами данной работы являются:

- на этапе проектирования – ознакомиться с современными практическими подходами к проблеме проектирования экономических информационных систем, получить определенные практические навыки моделирования предметной области;
- на этапе разработки и создания – применить полученные знания в области постановки и алгоритмизации пользовательских задач, разработки программного обеспечения при решении пользовательских задач в конкретной программной среде, ознакомиться с технологией организации многопользовательских информационных систем;
- на этапе принятия решения о целесообразности практической реализации проекта – оценить экономическую целесообразность практической реализации проекта;
- получить представление о методах планирования и управления процесса проектирования.

Предполагается, что в ходе выполнения курсового проекта студенты должны самостоятельно ориентироваться во всем многообразии научно-технической литературы, пользоваться современными информационными технологиями.

II. Порядок получения темы и сроки выполнения курсового проекта

Тематика тем курсовых проектов по дисциплине представлена в приложении в приложении 13. Студент может

предложить свою тему курсового проекта, документально подтвержденную организацией-заказчиком в заинтересованности проработки этой темы для утверждения на заседании кафедры.

Студенты дневной формы обучения на первых занятиях в семестре получают тему курсового проекта у преподавателя с регистрацией в журнале выдачи тем на кафедре. При выдаче тем преподавателем даются конкретные устные рекомендации, уточняются исходные данные, выдаются методические указания.

Курсовой проект должен быть сдан преподавателю до начала зачетной недели.

III. Требования к оформлению курсового проекта

Проект по объему должен быть не менее 20-25 страниц машинописного текста, включая таблицы, рисунки, схемы (демонстрационный материал).

Курсовой проект оформляется в текстовом редакторе Microsoft Word в соответствии со следующими требованиями:

Бумага: формата А4 (297х210 мм);

Поля: верхнее – 2,0 см; нижнее - 2,0 см; левое - 3,0 см; правое 1,5 см;

Колонтитулы: верхний и нижний 1,3 см от края страницы;

Ориентация: книжная;

Шрифт: Times New Roman;

Размер шрифта: 14;

Выравнивание: по ширине;

Межстрочный интервал: одинарный;

Первая строка: отступ 1 см.

При составлении библиографического списка литературы обычно соблюдают следующую последовательность: автор (фамилия, инициалы), название работы (без кавычек), выходные данные.

Курсовой проект предоставляется в виде распечатанной пояснительной записки вместе с дискетой, содержащей

модель многопользовательской ИС.

IV. Порядок защиты курсового проекта

Защита курсовых проектов осуществляется по графику разработанному преподавателем на основе сданных и проверенных работ. После проверки курсового проекта преподаватель включает студента в график. Для студентов, не уложившихся в указанные сроки, назначается единый день защиты в присутствии комиссии, в состав которой могут входить: преподаватель, председатель ПЦК, заместитель директора по учебно-производственной работе, директор.

В студенческой группе устраиваются публичные защиты проектов, представляющих интерес по оригинальности и грамотности выполнения, полноте и системному подходу при решении задач. Выступления оцениваются не только с точки зрения правильности решения поставленных задач, умения заинтересовать аудиторию предлагаемой темой, но и способностью ведения публичных выступлений.

V. Структура, содержание и методические указания по выполнению разделов курсового проекта

Типовая структура курсового проекта такова:

Титульный лист.

Задание.

Аннотация.

Содержание.

1. Введение

2. Анализ анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовом проекте.

3. Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме проекта

4. Анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современ-

ным способам реализации кулинарной продукции

5. Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции

6. Разработка практической части курсового проекта

7. Составлению заключения и оформлению списка источников

Приложения

Литература

Аннотация состоит из трех - четырех предложений, в которых указывается, какая цель преследуется при разработке данного проекта, на основе каких материалов (название предприятия, организации, базы учебной практики, литературных источников и т. д.) и на какой программно-технической базе выполнен проект.

1. Введение

В этом разделе дается определение технологии приготовления горячей продукции.

Объем раздела не более страницы.

2. Анализ анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовом проекте.

На данном этапе следует произвести описание функциональных требований к информационной системе со стороны пользователей, заказчика и других заинтересованных лиц в данном проекте. Результат решения этой задачи рекомендуется оформить в виде диаграммы вариантов использования. Пример диаграммы вариантов использования представлен в **приложении 1**. Диаграммы вариантов использования являются эффективным методом разработки требований к системе. Построение таких диаграмм дает представление о типичных взаимодействиях между пользователем и системой и отражает представление о поведении системы с точки зрения пользователя. Варианты использования – это функции, выполняемые системой, а действующие лица – это прямые (поль-

зователи) или косвенные заинтересованные лица по отношению к создаваемой системе.

Целью построения диаграммы вариантов использования является документирование функциональных требований к системе в самом общем виде. В курсовом проекте этот раздел должен содержать перечень пользователей проектируемой информационной системы, их служебные функциональные обязанности в самом общем виде и техническое задание.

Объем раздела до трех страниц.

3. Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме проекта

Объем раздела – 2-3 страницы.

4. Анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции

5. Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции

Составляется словесный алгоритм потока событий для пользователя при выполнении пользовательской задачи. В этом алгоритме должны фигурировать только действия пользователя, а не то, что будет делать система.

Объем раздела до 5-6 страниц.

6. Разработка практической части курсового проекта

6.1. Разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсового проекта)

6.2. *Разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки...* **Ошибка!**

Закладка не определена. Разработка приложений в однопользовательском режиме Access на одном компьютере, когда все разрабатываемые объекты создаются в одном файле, имеет свои достоинства. Профессиональные разработчики могут параллельно работать над одним проектом. В учебном заведении использование локальной сети группой студентов при выполнении курсового проекта не представляется возможным. Необходимость экспериментировать, повторять одни и те же операции для получения определенных навыков работы может являться причиной возникновения различного рода коллизий. Эпизодическое посещение компьютерных классов (разных классов, разных компьютеров) студентами не позволяет работать со своей версией программного обеспечения.

12. Заключение

Заключение по объему не должно превышать страницы машинописного текста и содержать в кратком виде, что выполнено, ценность проекта, его возможное применение, развитие в дальнейшем.

Объем не более страницы.

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. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.

17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

Приложение 1. Образец титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

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

Тема: _____

Исполнитель: студент _____ курса _____ группы
_____ факультета

(фамилия, имя, отчество)
Руководитель _____
(ученая степень, звание)

(фамилия, имя, отчество)
Курсовой проект _____
допущен к защите _____
Защитил курсовой
проект с оценкой _____

" ____ " _____ 20 г.

" ____ " _____ 20 г.

Пятигорск - 20__г.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. 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 : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5 5 экз.
2. 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
3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Дополнительная литература:

- 1.Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».