

Документ подписан простой электронной подписью
Информационный сертификат

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

Федерального государственного автономного образовательного учреждения

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ:

1c378726a2101c5e20b0cc80e84866b08dae62

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 (филиал) СКФУ

**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**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ
РАБОТЫ**

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В методических указаниях излагаются теоретические и практические вопросы, которые необходимо проработать и освоить при выполнении курсовой работы 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.

Содержание

I. Цели и задачи курсовой работы	6
II. Порядок и сроки выполнения курсовой работы	6
III. Требования к оформлению курсовой работы	7
IV. Порядок защиты курсовой работы	8
V. Структура, содержание и методические указания по выполнению разделов курсовой работы	8
Введение	9
1. Анализ анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе	9
1.2 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
2. Анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции... 10	
2.2 Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции	10
3. Разработка практической части курсовой работы	10
3.1. Разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы)	10

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

4. Составлению заключения и оформлению списка источников

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

I. Цели и задачи курсовой работы

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;

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

II. Порядок получения темы и сроки выполнения курсовой работы

Тематика тем курсовых работ 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 страниц машинописного текста, включая таблицы, рисунки, схемы (демонстрационный материал).

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

Текст печатается на одной стороне листа формата А 4 (210 x 297 мм) книжной ориентации с помощью компьютера и принтера на бумажном носителе в текстовом редакторе. Параметры: цвет чернил — черный; шрифт - Times New Roman; размер шрифта - 14 кегель; междустрочный интервал - 1; отступ - 1,25; выравнивание текста - по ширине; поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

В тексте содержание, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы. Подразделы могут начинаться после окончания предыдущего с отступом два интервала. Переносы слов в тексте не допускаются. В тексте не допускаются подчеркивания, цветные заливки и выделения полужирным шрифтом (кроме выделения разделов и подразделов).

Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в содержании работы. Их заголовки следует писать по ширине страницы с отступом 1,25. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Точка в конце заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки сверху страницы по центру. Нумерация листов, включая приложения, должна быть сквозная по всей работе, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится,

следующая за ним страница с содержанием имеет порядковый номер 2.

Таблицы располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, либо в приложении. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту. Номер таблицы и заголовок размещается над таблицей и выравнивается по ширине строки, с отступом 1,25.

Таблица 1. Анализ ликвидности баланса ООО «Ставропольские зори»

Показатель	2018 г.	2019 г.	2020 г.	Отклонение (+, -)	
				2019 г. к 2018 г.	2020 г. к 2019 г.
Общий показатель платежеспособности	2,5	3,4	3,0	-0,4	+0,9
Коэффициент абсолютной ликвидности	2,3	3,2	2,7	-0,5	+0,9
Коэффициент текущей ликвидности	2,8	3,8	3,5	-0,3	+1
Коэффициент маневренности функционирования капитала	0,15	0,07	0,07	-	-0,08
Доля оборотных средств в активах	0,75	0,77	0,62	-0,2	+0,02

Нумерация формул должна быть сквозной по тексту. При ссылке в тексте на формулу ее порядковый номер указывают в скобках, например, (1).

Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Например,

$$\Pi = P + Z_k - Z_n \text{ (1), где}$$

Π - поступление товаров;

P - реализация (продажа товаров);

Z_k - товарные запасы на конец периода;

Z_n - товарные запасы на начало периода.

Нумерация приложений соответствует порядку появления ссылок на них в тексте.

Каждое новое приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера в правом верхнем углу без выделения с выравниванием по правому краю (Приложение 1,2,3.....). Если приложение имеет название, то оно пишется, отступив два

интервала по центру полужирным шрифтом.

В содержании названия приложений и их нумерация не указываются. Записывается одно слово «Приложения» и указывается номер страницы их начала.

Для оформления списка использованных источников применяется ГОСТ Р 7.0.100-2018. Список использованных источников оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года - в алфавитном порядке по названиям трудов.

При написании текста не допускается применять: обороты разговорной речи, произвольные словообразования; иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; сокращения обозначений единиц измерения физических величин, если они употребляются без цифр; математические знаки без цифр; применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера (ГОСТ, ОСТ, СТП и другие).

Оформление иллюстративного материала

Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, эскизы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) располагают так, чтобы их было удобно рассматривать, непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые. Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок». На все рисунки должны быть даны ссылки по тексту пояснительной записки. Рисунки должны иметь наименования, которые помещают под рисунком, по центру страницы. Точка после наименования рисунка не ставится.

Все иллюстрации нумеруются арабскими цифрами в пределах разделов, например, (второй рисунок первого раздела):

Образец оформления рисунков (графиков, схем, диаграмм)

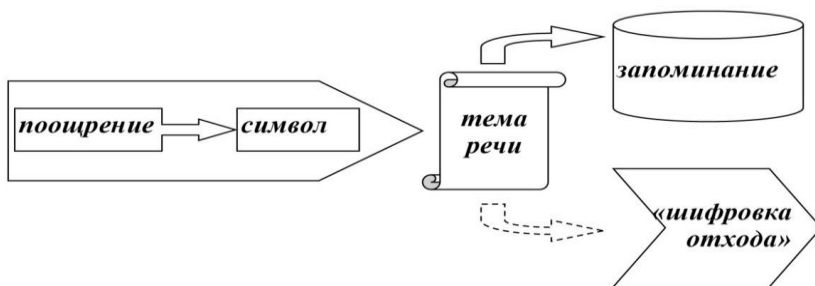


Рисунок 1. Психологические операции разговора

Курсовой проект (работа) предоставляется в виде распечатанной пояснительной записки вместе с дискетой, содержащей модель многопользовательской ИС.

IV. Порядок защиты курсовой работы

Защита курсовых проектов осуществляться 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.

Введение

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

1.2 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

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

2.1 Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции

3 Разработка практической части курсовой работы-та

*Составлению заключения и оформлению списка источников
Приложения*

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 (филиал) СКФУ

КУРСОВАЯ РАБОТА

По дисциплине: Процессы приготовления,
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изде-
лий, закусок сложного ассортимента

Тема: _____

Исполнитель: студент _____ курса _____ группы
_____ факультета

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель _____
(ученая степень, звание)

(фамилия, имя, отчество)

Курсовой проект
допущен к защите

" ____ " _____ 20 г.

Защитил курсовой
проект с оценкой _____

" ____ " _____ 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».