

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Астраханский государственный политехнический колледж»  
(ГБПОУ АО «АГПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель УМО  
 Е.П. Тураева

Методические рекомендации  
по написанию курсовой работы

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

---

для студентов 2 курса

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

---

РАССМОТРЕНО

на заседании методической  
комиссии СТ и Д  
Протокол № 5  
от « 27 » сентября 2025 года  
Методист отделения

 Салихова Л.С.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Клубкова Н.Ф.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	4
4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	5
5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	7
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	17
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	19
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	20

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрена ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базового уровня. Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения, а именно в 4 семестре.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексных задач, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности.

Целями выполнения курсовой работы по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности, умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, работать с ресурсами Интернета.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

## **2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 1 и может быть дополнена или изменена при внесении изменений в рабочую программу МДК.02.01

«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Тематика курсовых работ рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по УПР.

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

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

По содержанию курсовая работа по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 25-30 страниц печатного текста.

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

1. Титульный лист
2. Содержание /План
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

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

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, определяется объект, предмет, задачи исследования, ставится цель исследования, содержится оценка

современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Рекомендуемый объем 2-3 стр.

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.

Курсовая работа состоит из теоретической и практической частей.

#### **4.ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А 4 (210\*297 мм) по ГОСТ 2.301. На компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Word. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список литературы», «Приложение»- полужирный, размер 13 пт.

Шрифт заголовков подразделов - полужирный, размер 13 пт.

Межсимвольный интервал - обычный.

Межстрочный интервал – полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен от 15 до 17 мм (5 знаков).

Текст работы выполняется на листах формата А4, без рамки, с соблюдением следующих размеров полей:

а) левое - 25 мм;

б) правое - 10 мм;

в) верхнее – 15 мм;

г) нижнее - 10 мм.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Номер страницы проставляют справа в нижней части листа без точки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения, не допускаются.

Титульный лист является первым листом курсового проекта (работы).

На титульном листе должно быть указано:

- ✓ полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность);
- ✓ выбранная тема;
- ✓ наименование учебной дисциплины;
- ✓ специальности;
- ✓ Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение;
- ✓ гриф допуска к защите,
- ✓ Ф.И.О. преподавателя - руководителя курсовой работы;
- ✓ город и год выполнения работы (см. Приложение 2)

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.) должны иметь надтабличные и подтабличные надписи и номера: таблицы вверху (над), причем номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем правом углу без знака «№»; иллюстрационный материал - надпись и номер внизу (без №).

Технологические и технико-технологические карты (образцы карт см. Приложение 3), технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются, или на следующий странице.

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

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

К курсовой работе прилагаются материалы дополнительного творческого задания: видеофильм или альбом с фотографиями; муляжи и т.д.

К защите (зачет) допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания,

рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно (незачет) оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Необходимость проведения и формы защиты курсовой работы определяется образовательным учреждением на заседании предметной комиссии.

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

Защита курсовых работ может быть совмещена с проведением конкурса профессионального мастерства студентов, что должно быть отражено в Положении о проведении конкурса профессионального мастерства в данном образовательном учреждении.

## **5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем.

Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке. Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки. К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям.

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

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

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

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

**ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ**

1. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни «Супы-пюре» с использованием современных технологий и оборудования.
2. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни «Прозрачный суп» с гарниром, с использованием современных технологий и оборудования.
3. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни «Региональные супы», с использованием современных технологий и оборудования.
4. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг), с использованием современных технологий и оборудования.
5. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания на предприятиях общественного питания, с использованием современных технологий и оборудования.
6. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих из овощей и грибов блюд для ресторана русской кухни, с использованием современных технологий и оборудования.
7. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни, с использованием современных технологий и оборудования.
8. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из отварной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.
9. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы с использованием современных технологий и оборудования.
10. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.

11. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из запеченной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.

12. Актуальный ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря, с использованием современных технологий и оборудования.

13. Актуальный ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из нерыбных водных продуктов моря сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования.

14. Актуальный ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.

15. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования.

16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

18. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

19. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

20. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

21. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

22. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

23. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины мелкими кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

24. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования.

25. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме (СуВид), с использованием современных технологий и оборудования.

26. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования, и с использованием современных технологий и оборудования.

27. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне, с использованием современных технологий и оборудования.

28. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса гриль, с использованием современных технологий и оборудования.

29. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.

30. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы, с использованием современных технологий и оборудования.

31. Актуальный ассортимент, приготовление горячих блюд сложного ассортимента из мяса дичи, с использованием современных технологий и оборудования.

32. Актуальный ассортимент, приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса говядины, свинины, баранины, с использованием современных технологий и оборудования.

33. Актуальный ассортимент, приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования.

34. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи, с использованием современных технологий и оборудования.

35. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.

36. Актуальный ассортимент, приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.

37. Актуальный ассортимент, приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.

38. Актуальный ассортимент, приготовление горячей сложной продукции Петербургской кухни с использованием современных технологий и оборудования.

39. Актуальный ассортимент, приготовление сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.

40. Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих блюд, с использованием современных технологий и оборудования Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных супов с гарниром, с использованием современных технологий и оборудования.

41. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.

42. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования.

43. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

44. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины, с использованием современных технологий и оборудования.

45. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

46. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования.
47. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме (Су-Вид), с использованием современных технологий и оборудования.
48. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования, и с использованием современных технологий и оборудования.
49. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне, с использованием современных технологий и оборудования.
50. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса гриль, с использованием современных технологий и оборудования.
51. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.
52. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы, с использованием современных технологий и оборудования.
53. Актуальный ассортимент и приготовление горячих блюд сложного ассортимента из мяса дичи, с использованием современных технологий и оборудования.
54. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса говядины, свинины, баранины, с использованием современных технологий и оборудования.
55. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования.
56. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи, с использованием современных технологий и оборудования.
57. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.
58. Разработка ассортимента и приготовление горячей сложной продукции Астраханской кухни с использованием современных технологий и оборудования.

59. Разработка ассортимента и приготовление сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.
60. Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих блюд, с использованием современных технологий и оборудования.
61. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
62. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
63. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
64. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
65. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы.
66. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
67. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
68. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
69. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
70. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
71. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
72. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
73. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
74. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.
75. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
76. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

77. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
78. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
79. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
80. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.
81. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
82. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
83. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
84. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской  
области  
«Астраханский государственный политехнический колледж»

Приготовление сложных горячих сладких блюд

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

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Курсовая работа

Руководитель:

\_\_\_\_\_ Клубкова Н. Ф.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_ Иванов И.И.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО СПО «Астраханский государственный политехнический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

---

(Ф.И.О. полностью)

---

(шифр и наименование специальности)

---

(тема курсовой работы)

---

(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал обучающийся над заявленной темой?  
 Да  Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?  
 Да  Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?  
 Оптимально       Достаточно       Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?  
 Оптимально       Достаточно       Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?  
 Да  Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?  
 Да  Нет

Показал ли обучающийся при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:  
 Оптимально       Достаточно       Недостаточно
2. Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество:  
 Оптимально       Достаточно       Недостаточно
3. Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития:  
 Оптимально       Достаточно       Недостаточно
4. Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий:  
 Оптимально       Достаточно       Недостаточно
5. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием:



Автор \_\_\_\_\_  
 Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_\_\_\_  
 Руководитель \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Технико-технологическая карта №

1. Наименование блюда/изделия

и область применения

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

2. Перечень сырья

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (гр.)	
		брутто	нетто
1.			
2.			
3.			
4.			
	<b>Выход готового блюда</b>		

4. Описание технологического процесса приготовления

4.1. Приготовление (наименование блюда):

5. *Оформление, подача, реализация и хранение*

5.1. В тарелку укладывают.....

5.2. Температура подачи .....

5.3. Допустимый срок хранения до реализации .....

6. *Показатели качества и безопасности*

6.1. Органолептические показатели блюда (изделия)

*Внешний вид*

---

---

*Вкус*

---

*Цвет*

---

*Запах*

---

*Консистенция*

---

6.2. Основные физико-химические и микробиологические показатели

Физико-химические показатели определяются .....

Микробиологические показатели определяются по индексу .....

7. *Показатели пищевого состава и энергетической ценности*

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка «отлично»:

- ✓ соблюдены все правила оформления работы;
- ✓ четко обозначены актуальность работы, цели, задачи;
- ✓ содержание соответствует выбранной теме;
- ✓ все разделы в полном объеме раскрывают содержание.

Оценка «хорошо»:

- ✓ есть некоторые недочеты в оформлении работы;
- ✓ сформулированы цели, задачи, актуальность выбранной темы.

Оценка «удовлетворительно»:

- ✓ актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- ✓ содержание и тема работы плохо согласуются между собой;
- ✓ имеются нарушения в оформлении документации.

Оценка «неудовлетворительно»:

- ✓ Несоблюдение основных требований к курсовой работе.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 06.04.2021).
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (Минтруд России) от 09.03.2022 № 113н.
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565.
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»./ Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL:[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)
5. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
6. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
7. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания»./ Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»./ Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»./ Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
10. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»./ Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»./ Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
12. ГОСТ Р 50691-2013 «Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв.Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2013 г № 875-ст)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].
13. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания на основе британского стандарта BIR 21276:2007

(NEQ)»// Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

14. ГОСТ Р 51705,1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Вед.7 января 2001г.// Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

15. ГОСТР 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2, общественное питание»// Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

16. СанПин 2,3,2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2010г.).

17. СанПин 2,3,2, 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

18. СП 2,2,2, 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

20. Федеральный закон от 2 января 2000г.№29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13 июля 2015г.).

б) Основная литература:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472668> (дата обращения: 21.05.2021).

2. Пасько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / 2-е издание, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. - Учебное пособие для СПО - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-471778> (дата обращения:17.05.2021)

3. Пасько О.В, Бураковская Н.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания / Учебник – Москва: Издательство Юрайт,2020. - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424> (дата обращения: 17.05.2021)

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 21.05.2021).

5. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для вузов / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 116 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08302-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472032> (дата обращения: 21.05.2021).

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471744> (дата обращения: 21.05.2021).

в) Дополнительная литература:

1. 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», 2025. – 240 с (5 экз.)
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). (5 экз.)
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" / И. П. Самородова. - Москва: Академия, 2023. – 190 с. (5 экз.).
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с. (4 экз.).
5. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.- 160 с. – [8] с. цв.ил. (4 экз.).
6. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. -: Издательский центр «Академия», 2022.-96 с. (4 экз.).
7. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова. 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с. (4 экз.).
8. Приготовление супов и соусов. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с. (4 экз.).
9. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 4-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-128 с. (2 экз.).
10. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с., [16] с цв. ил. (2 экз.).
11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с., [8] с цв. ил. (4 экз.).
12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.-384с. (5 экз.)
13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025.-240с. (5 экз.).