



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация подготовки – Специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Махачкала – 2024

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» – Махачкала: ГАОУ ВО «ДГУНХ», 2024. – 20 с.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине составлены с целью подготовки студентов к написанию курсовой работы. Предназначены для преподавателей и студентов колледжа туризма и сервиса ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 21 марта 2024 г.

Рекомендованы к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования – программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаевой Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 февраля 2024 г., протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. Общие положения</u>	4
<u>2. Структура, содержание и объем курсовой работы</u>	7
<u>3. Оформление курсовой работы</u>	7
<u>4. Подбор и изучение литературы</u>	8
<u>5. Характеристика и содержание разделов курсовой работы</u>	9
<u>6. Особенности обработки и предоставления (изложения) материала</u>	11
<u>7. Рецензирование курсовой работы</u>	12
<u>8. Защита курсовой работы</u>	13
<u>9. Хранение курсовых работ (проектов)</u>	13
<u>ПРИЛОЖЕНИЯ</u>	15

1. Общие положения

Курсовая работа по междисциплинарному курсу является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов. Курсовая работа должна выполняться на материалах конкретных предприятий, осуществляющих маркетинговую деятельность.

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных с профессиональной деятельностью будущих специалистов.

Цель выполнения курсовой работы:

1. систематизация и закрепление полученных знаний и практических умений;
2. углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
3. формирование умений применять теоретические знания при решении различных производственных проблемных ситуаций;
4. формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
5. развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;
6. подготовка к аттестации;
7. выявление уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, рабочим учебным планом предусмотрено 2 часа обязательной учебной нагрузки студента, отведенное на выполнение курсовой работы по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» на втором курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполнение курсовой работы направлено на приобретение обучающимися практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) компетенций:

Код компетенции по ФГОС	Перечень компетенций
Профессиональные компетенции	
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
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
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
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
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
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателем, ведущим междисциплинарный курс, рассматривается, принимается и утверждается на заседании выпускающей кафедры.

Общее руководство и контроль хода выполнения курсовой работы осуществляется преподавателем, ведущим междисциплинарный курс.

Тему курсовой работы студенты выбирают самостоятельно или по рекомендации преподавателя из разработанного перечня тем (см. приложение 1).

Темы курсовых работ должны соответствовать примерной тематике, рекомендуемой преподавателем.

Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности.

Курсовая работа выполняется по составленному студентом плану. В нем указывается номер и название курсовой работы, а также рассматриваемые вопросы.

Преподавателем предлагаются примерные планы по темам курсовых работ (приложение 2), которые могут быть доработаны студентом применительно к конкретным условиям организации или предприятия и согласованы с руководителем.

Для закрепления темы курсовой работы, студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой (приложение 3).

Подготовка к написанию курсовой работы

Сроки сдачи

Для написания работы с учетом загруженности студентов необходимы 1,5 – 2 месяца. За этот срок можно накопить, проанализировать, систематизировать, изложить и оформить материал.

Студентам на занятиях нужно раздать каждому или на группу методические указания, где приводятся:

- 1) примерные темы курсовых работ (с четким указанием нумерации);
- 2) примерные планы;
- 3) цель курсовой работы;
- 4) правила оформления курсовой работы;
- 5) характеристика и содержание разделов курсовой работы;
- 6) подбор и правила указания списка используемой литературы;
- 7) порядок защиты курсовой работы.

Выбрав тему курсовой работы, студент пишет заявление. Составляет и согласовывает план с руководителем, затем работает и получает консультации по установленному графику. На консультацию приносит материалы, которыми располагает и текст разделов курсовой работы.

За две недели до срока сдачи курсовая работа оформляется.

В ходе консультаций преподавателем разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, даются ответы на вопросы студентов.

Основные функции руководителя курсовой работы

1. Консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
2. Оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
3. Контроль хода выполнения курсовой работы;
4. Подготовка письменного отзыва на курсовую работу.

Проверка, составление письменного отзыва и прием курсовой работы осуществляется руководителем курсовой работы вне расписания учебных занятий. На выполнение преподавателем этой работы отводится один час на каждую работу.

При необходимости руководитель курсовой работы по междисциплинарному курсу может предусмотреть защиту курсовой работы, которая проводится за счет объема времени, предусмотренного на изучение междисциплинарного курса.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по междисциплинарному курсу, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, при этом определяется новый срок ее выполнения.

Лучшие работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

2. Структура, содержание и объем курсовой работы

Курсовая работа должна состоять из теоретической и практической частей. В отдельных случаях она дополняется презентацией в электронном варианте, плакатами и другим раздаточным материалом на бумажных носителях, выполненными студентом самостоятельно и отражающими содержание работы.

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 20-25 страниц печатного текста.

Курсовая работы должна содержать следующие структурные элементы и порядок расположения материала:

- титульный лист стандартного образца;
- утвержденный руководителем план (задание) курсовой работы;
- содержание;
- введение (цель, задачи работы, обоснование актуальности выбранной темы);
- основную часть работы;
- заключение (основные выводы по работе);
- список использованных источников;
- приложения.

В основной части работы должен быть включен не только теоретический, но и практический материал.

Текст работы должен удовлетворять следующим основным требованиям: отражать умение работать с литературой, выделять проблему, формулировать цель, определять задачи и методы исследования, особенности решения проблемы, последовательно излагать сущность рассматриваемых вопросов, показывать владение основными понятиями и терминами, иметь приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение функциональным стилем научного изложения.

3. Оформление курсовой работы

Работа выполняется на одной стороне стандартного листа форматом А4 (210 x 297) машинописном варианте с полями: левое – 30 мм, правое – 15 мм, нижнее – 2 мм, верхнее – 20 мм. Шрифт Times New Roman 14, межстрочный интервал – 1,5.

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

Все страницы должны быть пронумерованы. Номера проставляются, начиная с третьей страницы. На титульном листе и листе «Содержание» номер не проставляется. Нумерация страниц начинается с «Введения», страница третья, и завершается на последней странице «Перечня литературы». В «Содержании» напротив каждого раздела и пункта следует указать номера страниц. Номер страницы проставляется по центру внизу после текста. Рисунки, таблицы, список литературы нумеруются.

Все разделы и подразделы должны иметь заголовки и номера. Между заголовком и началом текста остается чистой одна строка. Номера разделов и подразделов обозначаются цифрами. Каждый раздел следует начинать с новой страницы (листа).

Все иллюстративные материалы, таблицы, рисунки, схемы, диаграммы, графики должны иметь название и номер. Слово «Таблица» и «Рисунок» пишутся полностью. Цифровой материал в курсовой работе, как правило, оформляют в виде таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей, а также сопоставимости информации, полученной из разных источников. Оформление составных частей таблицы имеет свои особенности, на которые следует обратить внимание при выполнении курсовой работы (проекта). Каждая таблица должна иметь номер и название. Номер таблицы может определяться ее принадлежностью к соответствующему разделу и подразделу. Например, третью таблицу во втором разделе второго подраздела нумеруют следующим образом: «Таблица 2.2.3» Допускается и сквозная нумерация таблиц. Название таблицы (внешнее оглавление) должно отражать ее основное содержание, место и время. Название таблицы быть точным и кратким, оглавление следует помещать по центру над таблицей. Также допускается сквозная нумерация таблиц и рисунков.

Графики, диаграммы, схемы в тексте именуется рисунками. Название таблицы пишется между самой таблицей и ее номером. Название рисунка пишется под рисунком, рядом с ее номером. Таблицы и рисунки должны помещаться после ссылки на них. Не рекомендуется переносить таблицы с одной страницы на другую.

Использованные в работе цифровые данные, выводы, мысли других авторов и цитаты обязательно должны сопровождаться ссылкой на источник, например, [15, с.148] (на странице 148 источника литературы под номером 15 в списке литературы).

Формулы выносятся в отдельную строку. Формулы, на которые делаются ссылки в тексте, нумеруются цифрами в круглых скобках, размещаемые справа от формулы.

Курсовые работы по междисциплинарному курсу, выполненные на материалах конкретных организаций, должны иметь подтверждения реальности использованных данных - заключение организации.

Курсовая работа должна быть сшита, иметь обложку или титульный лист, оформленный в соответствии с приложением 4 к настоящим методическим указаниям.

4. Подбор и изучение литературы

Студент самостоятельно подбирает литературу по теме курсовой работы и изучает ее.

Список использованных источников составляется в следующем порядке: вначале следует перечислить законы и другие нормативные и правовые документы в хронологической очередности их принятия,

инструктивные, организационные, статистические материалы, справочники. Затем в алфавитном порядке приводятся учебники, учебные пособия, статьи из журналов и других изданий с указанием следующих сведений: фамилия и инициалы автора, полное название книги или статьи, место и дата издания, наименование издательства, номер журнала и газеты.

Список использованных источников в курсовой работе необходимо приводить в **алфавитном порядке**. При этом по каждому источнику отражаются фамилия и инициалы автора, полный заголовок книги или статьи, место издания, наименование издательства, год издания и нумерации страниц.

Рекомендации по оформлению списка использованных источников.

В описание книги должны входить:

- фамилия и инициалы автора;
- полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, после двоеточия, в скобках и т.п.);
- после косой черты- данные о переводчике (если это перевод с иностранного языка) или о редакторе (если книга написана коллективом авторов);
- после тире - название города, в котором издана книга;
- после двоеточия - название издательства, которое ее выпустило;
- после запятой - год издания;
- после точки и тире - количество страниц.

Интернет-ресурсы

1. www.gks.ru - (официальный сайт Госкомстата РФ)
2. ido.rudn.ru (Экономика) – электронный учебник по курсу «Экономика» (авт.: Бирюков В.А., Зверев А.Ф. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Университета Дистанц. образования.
3. <http://www.economy.gov.ru> – Министерство экономического развития РФ
4. cea.gov.ru – Центр экономической конъюнктуры при правительстве Российской Федерации.
5. consultant.ru – Консультант Плюс.
6. economicus.ru – учебно-методические материалы для изучающих экономику; подборка словарей, энциклопедий, справочников.
7. <http://www.aup.ru> – бесплатная электронная библиотека по вопросам экономики на предприятии

5. Характеристика и содержание разделов курсовой работы

Во введении раскрывается актуальность выбранной темы, показывается ее значение и цель выполнения курсовой работы, указывается, на материалах какой организации или предприятия выполнена работа.

Курсовая работа требует постановки или формулировки задач.

В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические и методические основы...
- определить факторы, влияющие на величину...
- провести комплексный анализ показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия...
- изложить сущность методов ...
- охарактеризовать методические подходы к обоснованию ...
- разработать план ... для конкретного предприятия
- определить направления повышения эффективности...»

Таким образом, задачи курсовой работы обычно перечисляются (изучить ..., описать..., установить..., выяснить... и т.д.).

Далее во введении **формулируются объект и предмет исследования.** Объектом исследования является конкретное предприятие, а предмет исследования определяется в названии темы курсовой работы.

Затем определяется **информационная база курсового исследования**, которая объединяет материалы предприятия, документы статистической отчетности. Следует грамотно перечислять наименования использованных документов.

Далее указываются **использованные обучающимся методы исследования.** Например, «В процесс выполнения курсовой работы для решения поставленных вопросов применены различные приемы и методы исследований: монографический, логический, статистический, аналитический, расчетно-конструктивный, метод технико-экономических расчетов и т.д.».

Заключительным элементом введения может быть **краткая характеристика структуры работы.** Например, «Курсовая работа содержит введение, 2 главы, заключение, список использованных источников в количестве..., приложение в количестве... Работа выполнена на ... страницах печатного текста».

Основная часть состоит из теоретических положений по данным изучаемой литературы, анализа собранных материалов, характеризующих практическую деятельность торгового предприятия (организации), на базе которого выполняется курсовая работа, а также из материалов собственных наблюдений.

В теоретической части дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы.

В практической части могут быть представлены расчеты, графики, таблицы, схемы.

Источником информации об организационно-хозяйственной деятельности предприятия (организации) служат баланс: баланс, данные статистической отчетности экономического анализа, материалы финансово-хозяйственной деятельности прогнозируемых показателей и др.

Курсовая работа по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента» должна содержать договоры, таблицы, схемы, диаграммы, фотографии, рисунки, технологические планировки торговых залов магазинов и складов оптовых баз.

В торговых предприятиях (организациях) студенту следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны их деятельности, что позволяет более обоснованно сформулировать выводы и предложения.

Заключение должно вытекать из изученного теоретического и практического материалов.

Формулировка должна быть краткой и предлагать мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию деятельности организации или предприятия, повышению его конкурентоспособности. Обоснованные предложения в значительной мере должны определять направления выживаемости торгового предприятия (организации) в условиях рыночных отношений, практическую значимость выполнения работы.

В заключении студент должен подвести итог своей работы по написанию курсовой. Насколько ему удалось реализовать поставленные цели и задачи, определить уровень разработанности проблемы, какими методами удалось воспользоваться. Студент должен оценить свою работу и определить ее важность для будущего специалиста.

Если в ходе работы был проведен эксперимент, то следует дать рекомендации о возможности применения полученных результатов.

По результатам анализа практической части работы желательны рекомендации относительно возможностей практического применения представленных материалов.

6. Особенности обработки и предоставления (изложения) материала

На основе анализа и обработки собранного материала студент самостоятельно излагает содержание курсовой работы. Прежде, чем ответить на тот или иной вопрос плана, необходимо хорошо продумать его. Материал следует излагать своими словами, не допуская дословного заимствования из литературных источников. Особое внимание следует обратить на грамотность изложения материала. Целесообразно пользоваться орфографическим словарем.

Цитаты и статистические данные необходимо тщательно сверить и снабдить ссылками на источники.

Каждая таблица должна иметь порядковый номер, название, единицы измерения. В таблице должны содержаться как абсолютные, так и относительные (расчетные) показатели. Иллюстрированный материал (схемы-планировки, графики, диаграммы, таблицы, средства рекламы, договоры и др.) должны иметь единую нумерацию.

Особое внимание обратить на оформление приложений, дать ссылку в тексте курсовой работы (см. приложение № ...), а рядом с номером

приложения указать, к какой странице это приложение относится. Использовать: указатели: Приложения к разделу 1, к вопросу № ...

Приложения нумеруются по ходу использования их в курсовой работе и помещаются в конце текста. Некоторые графики, схемы могут приводиться в тексте работы. Они также нумеруются, дается ссылка на них.

Приложения должны содержать материалы, имеющие непосредственное отношение к теме выполненной работы.

7. Рецензирование курсовой работы

По завершении студентом курсовой работы руководитель подписывает ее и вместе с письменной рецензией передает студенту для ознакомления

Рецензия должна включать:

1. Заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме
2. Оценку актуальности выполнения курсовой работы
3. Оценку качества и полноты разработки составленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы
4. Оценку курсовой работы

Курсовая работа оценивается по четырех балльной системе.

Примерный текст рецензии:

Тема работы раскрыта полностью.

Материал изложен в соответствии с предложенным планом (системно, четко, логично, доказательно, тесно связан с практической деятельностью организации (предприятия). Примеры яркие, убедительные, результативные. Каждая ситуация проработана.

Доказана способность анализировать, сопоставлять, делать выводы, формулировать рекомендации по совершенствованию хозяйственной деятельности предприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

Работа актуальна, результаты могут быть использованы в практической деятельности.

Удалось подтвердить экспериментом или доказать целесообразность применения или использования инструментов маркетинга.

Автором проявлена инициатива, коммуникабельность, самостоятельность, ответственность и организованность в подборе материала, его систематизации, анализе и представлении работы. Сроки сдачи не нарушены.

Автор работы умеет пользоваться нормативной, правовой и справочной документацией.

Работа в очередной раз подтверждает высокий уровень подготовки к Государственной аттестации и к самостоятельной работе в качестве менеджера по продажам.

Оформлена работа в соответствии с методическими рекомендациями, аккуратно, грамотно. Излагаемый материал хорошо иллюстрирован.

Работа оценивается на пять (отлично).

8. Защита курсовой работы

Защита курсовой работы проводится внеклассное время.

Студент должен подготовить краткое, желательно устное, сообщение на 3 – 5 мин, где отражается проблема, цель и задачи, методы, приемы, формы работы над материалом, которые были представлены при написании курсовой работы; а также сущность темы и краткое содержание материала; особенности нормативного регулирования исследуемых вопросов, состояние и особенности исследуемой проблемы; полученные результаты, выводы и предложения, степень их новизны.

Защита может проходить с использованием иллюстративных материалов: схем, таблиц, документов, компьютерных презентаций.

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе. В тексте имеются ссылки на литературные источники.

6. Имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка *«хорошо»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе
6. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если к курсовой работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа написана неубедительно.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, работа написана непоследовательно, нелогично.

9. Хранение курсовых работ (проектов)

Согласно письму Министерства общего и профессионального образования РФ и от 5 апреля 1999 года N 16-52-55ин/16-13 «О

рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по междисциплинарному курсу в образовательных учреждениях среднего профессионального образования», выполненные студентами курсовые работы (проекты) хранятся 1 год в кабинетах соответствующих дисциплин или учебной части. По истечении указанного срока все курсовые работы (проекты), не представляющие для кабинета интереса, списываются по акту.

Лучшие курсовые работы (проекты), представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Примерные темы курсовой работы по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме для ресторана на 120 посадочных мест первого класса.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования для кафе с обслуживанием официантами на 80 посадочных мест.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне для ресторана на 100 посадочных мест высшего класса.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни на 90 посадочных мест, класса люкс.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке для кафе с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара на 30 посадочных мест первого класса.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара на 60 посадочных первого класса.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса для кафе на 70 посадочных мест.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы для столовой на 50 посадочных мест.
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни на 130 посадочных мест, класса люкс.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета для кафе на 110 посадочных мест.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола для кафе на 130 посадочных мест.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). на 100 посадочных мест.
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола для ресторана на 110 посадочных мест высшего класса.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний(кейтеринг) для ресторана на 50 посадочных мест.

16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы для столовой на 90 посадочных мест.

17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы для ресторана на 130 посадочных мест, класса люкс.

18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы для кафе на 30 посадочных мест.

19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю для ресторана на 160 посадочных мест.

20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни для кафе на 100 посадочных мест.

21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни для столовой на 140 посадочных мест.

22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни для кафе на 140 посадочных мест.

23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря для ресторана на 155 посадочных мест.

24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента для столовой на 120 посадочных мест.

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 для столовой на 30 посадочных мест.

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».

33. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих мучных блюд: фирменных пельменей.

34. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих мучных блюд: фирменных вареников.

35. Технологический процесс приготовления, оформления сложных супов: французских прозрачных бульонов и гарниров к ним.

36. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: порционных блюд из свинины, подбор соусов и гарниров к ним.

37. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: порционных блюд из филе птицы, подбор соусов и гарниров к ним.

38. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: рулетов из филе, подбор соусов и гарниров к ним.

39. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: фирменных блюд из рубленной массы из мяса свинины, подбор соусов и гарниров к ним.

40. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: фирменных блюд из рубленной массы из мяса говядины, подбор соусов и гарниров к ним.

41. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: фирменных блюд из рубленной массы из мяса птицы, подбор соусов и гарниров к ним.

42. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из рыбы: натуральных порционных блюд, подбор соусов и гарниров к ним.

43. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: фирменных гарниров из овощей к блюдам из свинины.

44. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: фирменных гарниров из круп к блюдам из говядины.

45. Технологический процесс приготовления, оформления сложных фирменных горячих блюд из морепродуктов.

46. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: фирменных блюд из кнельной и котлетной массы, подбор соусов и гарниров к ним.

47. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: фирменных блюд восточной кухни из мяса свинины.

48. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: фирменных блюд восточной кухни из мяса говядины.

49. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из субпродуктов: фирменных порционных блюд из печени.

50. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: фирменных гарниров из картофеля.

51. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: фирменных гарниров из макаронных изделий.

52. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из свинины на Гриле.

53. Технологический процесс приготовления, оформления и способы подачи горячих банкетных блюд из рыбы.

54. Технологический процесс приготовления, оформления и способы подачи горячих банкетных блюд из птицы.

55. Технологический процесс приготовления, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из яиц, творога.

56. Технологический процесс приготовления, оформления сложных национальных супов.

57. Технологический процесс приготовления, оформления сложных молочных и сметанных соусов к блюдам из птицы.

58. Технологический процесс приготовления, оформления сложных яично-масляных соусов к блюдам из рыбы.

59. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса кролика.

60. Технологический процесс приготовления, оформления сложных супов: супов-пюре.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Дагестанский государственный университет народного хозяйства
Бизнес-колледж
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

«Закрепить тему работы»

«__» _____ 20__ г.

Зав.кафедрой «Маркетинг и коммерция»

студентки ____ курса, ____ группы
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

(Ф.И.О. студента)

Заявление

Прошу Вас закрепить следующую тему курсовой работы за мной по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

«_____»

_____»

(дата)

(подпись)

**КУРСОВАЯ РАБОТА
ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

РУКОВОДИТЕЛЬ _____
 ВЫПОЛНИЛ (А) _____
 ШИФР ГРУППЫ _____

Дата защиты курсовой работы _____
Отметка о защите _____

[illegible]

20