Комитет образования и науки Курской области

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

***по выполнению курсовой работы профессионального модуля***

# ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г.Дмитриев,2019

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ………………………………………..…………………………….3

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ……………………...………………………………4
2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА………...…………………………………..5

3. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ…………………………………..9

4. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ……………………………11

 5.КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ …………....12

ПРИЛОЖЕНИЕ………………………………………..………………………13

**ВВЕДЕНИЕ**

Целями выполнения курсовой работы является: углубление; обобщение; систематизация и закрепление полученных знаний на уроках теоретического обучения по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; развитие творческих способностей; самостоятельность, организованность, использование справочной, нормативной документации, дополнительной литературы.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умения разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента, подбирать сырьё.

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

Примерная тематика курсовых работ представлена в (Приложение 1). Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

# По содержанию курсовая работа по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента.

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Выполнение студентом курсовой работы по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проводится с целью:

* систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по специальным дисциплинам;
* углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
* формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
* формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
* развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* подготовки к итоговой государственной аттестации, к написанию выпускных квалификационных работ.

Выполнение курсовой работы начинается с выдачи студенту задания на разработку проекта на специальном бланке. В соответствии с заданием составляется содержание курсовой работы. В задании на выполнение курсовой работы указывается: точно и кратко сформулированная тема, срок сдачи работы, исходные материалы, обязательные разделы текстовой части курсовой работы.

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

Титульный лист (приложению 2) (1 стр.)

Задание (оформляется согласно приложению 3) (1 стр.)

Содержание (1 стр.)

Введение (1,5-2 стр.)

Основная часть (25 - 30 стр.)

Заключение (1,5-2 стр.)

Литературы (не менее 2-х стр.)

 Приложения

**2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Титульный лист**

 Титульный лист курсового проекта оформляется согласно приложению 2. Титульный лист курсового проекта должен содержать наименование комитета, в систему которого входит учебное заведение, наименование учебного заведения, вид работы, фамилию и подпись автора, руководителя, год написания пояснительной записки.

После титульного листа помещается оглавление.

**Оглавление**

Оглавление является обязательным структурным элементом работы и существует на правах раздела.

 Оглавление должно включать наименования всех глав, параграфов, пунктов и подпунктов (если они имеют наименования) и наименований приложений с указанием номеров страниц, на которых размещается начало соответствующей главы, параграфа, приложения. Если соответствующее наименование имеет несколько строк, то номер страницы проставляется на последней строке.

Слово «Оглавление» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы.

 Наименования глав записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы без абзацного отступа.

 Наименования параграфов, пунктов и подпунктов (если они имеют наименования) записывают с абзацного отступа с прописной буквы (остальные буквы строчные).

 Содержание текста начинают с введения. Многоточия перед указанием номера страницы допускается не ставить.

 Оглавление должно включать все заголовки, имеющиеся в тексте пояснительной записки. В оглавлении перечисляются номера и названия всех глав и параграфов, содержащихся в пояснительной записке, и указываются номера страниц, с которых они начинаются.

**Введение**

 Введение начинают писать на заглавном листе с основной надписью по ГОСТ 2.104-68 (форма 2, приложение 3).

 Применительно к теме, содержанию и объекту курсового проекта, во введении должны быть кратко изложены, примерно следующие основные вопросы:

а) задачи землеустройства, вытекающие из соответствующих законов Государственной Думы и постановлений Правительства РФ, правовых и нормативно-технических актов;

 б) цели и задачи проекта;

в) научные методы для разработки проекта;

г) разрабатываемые вопросы в курсовом проекте;

д) краткое содержание проектных глав.

 Введение должно целеустремленно вводить читателя в содержание курсового проекта. Объем введения — до двух страниц.

**Основная часть**

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

**Основная часть** курсовой работы практического и исследовательского характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы. В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, а также освещаются следующие вопросы:

- товароведческая характеристика сырья;

- техническое оснащение и техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;

- технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.

Во втором разделе основной части разрабатывается:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд; - технология приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;

- требования к качеству и безопасное хранение полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.

**Заключение**

В заключении к курсовой работы содержатся обобщение результатов исследовательской (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Литература

 Список использованных источников является органической частью курсового проекта и помещается после пояснительной записки. Он отражает проделанную автором курсового проекта работу по отбору, использованию и анализу литературных, INTERNET источников, из которых заимствованы теоретические и методические сведения, фактические данные.

В список источников следует включить все цитированные в данной работе учебники, учебные пособия, статьи, методические указания либо INTERNET ресурсы, использованные при написании аналитического обзора литературы, текста пояснительной записки и при разработке курсового проекта в целом.

 Порядок расположения использованных документов в списке источников всегда подчиняется строго определенным правилам. В начале списка помещают библиографические описания документов и материалов законодательной и исполнительной власти в следующей последовате6льности:

* Конституция Российской Федерации;
* Федеральные законы и кодексы;
* Указы Президента РФ;
* Постановления и распоряжения Правительства РФ;
* Подзаконные акты федеральных органов исполнительной власти;
* Нормативно-правовые акты субъектов РФ;
* Нормативно-правовые акты органов местного самоуправления;
* В алфавитном порядке отечественные и зарубежные работы, изданные на русском языке;
* По латинскому алфавиту книги и статьи на иностранных языках.
* Статистические источники, книги, статьи, авторефераты диссертаций, специальные виды нормативно-технической литературы приводят по алфавиту фамилий авторов и заглавий работ.

. **Описание книг с указанием авторов.**

Книги одного автора описывают под его фамилией, инициалам предшествует запятая.

Пример:

Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 4-изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Книги двух авторов описывают следующим образом:

Перед заглавием приводят фамилию первого автора из последовательно расположенных. Сведения об авторстве предшествует косая черта, если в наличии имеется информация о четырех авторах и более, при необходимости сократить их количество ограничиваются указанием первого с добавлением в квадратных скобках сокращения и др.

Пример:

Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 5-изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

**Описание статей из отдельных сборников, тезисов докладов на конференциях, семинарах и т.п.**

При использовании статей из сборников или тезисов докладов в список использованных источников следует включать только эти статьи, тезисы по фамилиям авторов с указанием заглавия статьи. В сведениях об издании необходимо привести основные заглавия сборника, место и год издания, порядковый номер тома или выпуска (если имеется) и страницы, на которых напечатана статья.

Пример:

Гуров, С.Н. Современное электроснабжение: состояние и перспективы развития С.Н. Гуров// Энергосистема России: сб. науч. статей, посвященный 220-летию ГУЗ/ Гос. ун-т энергетики.- М.: 2019.

Приложение к пояснительной записке

**Приложение** к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким - либо причинам не включены в основную часть (схемы обработки сырья, технико-технологические карты, муляжи полуфабрикатов, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.) При выполнении курсовой работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями блюд, слайдов, муляжей, плакатов ит.д

#  3.ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙРАБОТЫ

В пояснительной записке кратко, понятно и исчерпывающе излагается содержание и обоснование курсового проекта в соответствии с заданием.

При изложении текста должны быть соблюдены основные требования:

* четкость и логическая последовательность изложения;
* убедительность аргументации;
* краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
* конкретность изложения результатов работы;
* использование только общепринятой терминологии, установленной в межгосударственных стандартах или национальных стандартах РФ.

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД. Пояснительная записка курсового проекта должна быть выполнена на листах размером 210\*297 мм , на компьютере в одном экземпляре.

Объем курсовой работы – не менее 30 страниц печатного текста (без приложения), выполненного через 1,5 межстрочных интервала (38-41 строка на странице) 14 шрифтом Times New Roman.

Текст пояснительной записки пишется от неопределенного лица, в прошедшем времени. Она должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А 4 (210 - 297мм.)

В тексте курсового проекта рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

В работе допускаются общепринятые сокращения слов, там, где речь идет об официальной аббревиатуре, например. Российская Федерация (РФ) и т.п.

Текст курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется в правом нижнем углу листа без точки. 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. На каждой странице должны быть поля для пометок рецензента (справа-1см;слева-3см;сверхуи снизу-2,5см).

Технологические и технико-технологические карты технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются, или на следующей 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 ГОСТ. 7.12-93.

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 заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

# ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙРАБОТЫ

По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для ознакомления.

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».
Письменный отзыв должен включать:
- заключение о соответствии курсовой работы (проекта) заявленной теме;
- оценку качества выполнения курсовой работы;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы ;

-степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.
- оценку курсовой работы .

К **защите** допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные замечания, рекомендации и с учетом этого готовиться 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. Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по модулю, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы (проекта) на оценку не ниже "удовлетворительно".

**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.

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

**5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ:**

**«отлично»** выставляется студенту, показавшему глубокие знания, примененные им при самостоятельной разработке темы, способному обобщить практический материал и сделать на его основе анализ принимаемых решений.

**«хорошо»** выставляется студенту, показавшему в работе и при ее защите полное знание материала, всесторонне осветившему вопросы темы, но не в полной мере проявившему самостоятельность при принятии решений.

**«удовлетворительно»** выставляется студенту, раскрывшему основные вопросы темы, но не проявившему самостоятельности в анализе принятых решений или допустившему отдельные неточности в содержании и выполняемых расчетах .

**«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не раскрывшему основные вопросы темы и допустившему грубые ошибки в содержании и расчетах работы, а также допустившему плагиат.

 **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Приложение №1

# ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Технология приготовления порционных мясных полуфабрикатов из свинины.

2. Технология приготовления порционных мясных полуфабрикатов из говядины.

3. Технология приготовления мелко кусковых полуфабрикатов из свинины.

4. Технология приготовления мелко кусковых полуфабрикатов из говядины.

5. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

6. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.

7. Технология приготовления мясных полуфабрикатов для жарки.

8. Технология приготовления мясных полуфабрикатов для тушения.

9. Технология приготовления мясных полуфабрикатов для запекания.

10. Технология приготовления порционных мясных полуфабрикатов из птицы.

11. Технология приготовления порционных мясных полуфабрикатов из индейки.

12. Технология приготовления порционных мясных полуфабрикатов из дичи.

13. Технология приготовления мясных полуфабрикатов из мяса диких животных.

14. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки.

15. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки и припускания.

16. Технология приготовления крупнокусковых мясных полуфабрикатов .

17. Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы.

Приложение 2

Комитет образования и науки Курской области

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

**Технология продукции общественного питания**

Курсовая работа

 **Тема:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

 Выполнил студент гр.ТТ-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Руководитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г.Дмитриев \_\_\_

Приложение 3

Комитет образования и науки Курской области

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

 Утверждаю

 Зам. директора по учебной работе

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Ильвутченкова

« \_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

**для курсовой работы по ПМ.01** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

студенту*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*курса*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*группы*\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Тема проекта**:

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Утверждена приказом по техникуму** **от**« \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г. №\_\_\_*\_\_\_*\_

**Исходные данные к работе***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Пояснительная записка (перечень подлежащих разработке вопросов)** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Дата выдачи задания « \_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

Срок окончания проекта «\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

Руководитель проекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. отделениями по специальностям \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГОСТ Р 53105-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

« »\_

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА№

20 г

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

блюдо

Вырабатываемое реализуемое

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.**

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

1. **РЕЦЕПТУРА.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙПРОЦЕСС.**

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ ИХРАНЕНИЮ**

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

6.1 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

1. **ПИЩЕВАЯЦЕННОСТЬ** на выход г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Калорийность,г |
|  |  |  |  |

Ответственный за оформление ТТК

Зав.производством

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда , соответствуют критериям. указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

**Инженер технолог** \

**Ответственный исполнитель** \

Приложение 4

Комитет образования и науки Курской области

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**З А К Л Ю Ч Е Н И Е**

ПО КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Ф.И,О студента*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Курс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курсовой работе по ПМ.01

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Тема проекта*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Объем курсовой проекты: *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

1.Степень соответствия курсовой работы заданию*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

2.Оценка качества оформления текстовой части работы*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

4.Недостатки курсовой работы*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_*\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Анализ работы студента над работой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Особое мнение по работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_*

7.Предполагаемая оценка курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение составил: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года