

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 16.11.2023 14:50:58  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c8999fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ»

ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРОТЕХНОЛОГИЙ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И  
БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

методические указания по выполнению курсовой работы

по дисциплине

для обучающихся всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Уссурийск 2020

УДК 634: 635

Составитель: Кияшко Н.В., Демиденко Е.Н. Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине для обучающихся всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В. Кияшко, Е.Н. Демиденко; ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия». – Уссурийск, 2020.- 18 с.

Методические указания составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля).

Включают общие положения, порядок выполнения курсовой работы, требования к структуре и содержанию курсовой работы, примерные планы курсовой работы по отдельным темам, приложения.

Предназначены для обучающихся по очной и заочной форме обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

## **ВВЕДЕНИЕ**

Настоящие методические рекомендации предназначены для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», выполняющих курсовую работу по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий».

Методические рекомендации по курсовой работе представляют собой вид учебно-методической литературы, предназначенной для оказания помощи обучающимся при выполнении курсовых работ.

Основным назначением настоящих методических рекомендаций является обеспечение качества реализации Государственных образовательных стандартов высшего образования в части, касающейся курсовых работ, выполняемых обучающимися.

В методических рекомендациях представлены конкретные требования по оформлению и порядку выполнения курсовых работ, их защите, а также критерии оценки курсовых работ.

# 1.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЫПОЛНЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

## 1.1Тематика курсовой работы

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

При выполнении курсовой работы у обучающихся 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 обучающиеся 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 материалом, делать выписки, составлять конспекты.

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 2 и может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы дисциплины.

Тема курсовой может быть предложена обучающимся 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.

## **1.2Содержание работы**

По содержанию курсовая работа по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей обучающегося. По объему курсовая работа должна быть не менее 30 страниц печатного текста.

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

## **2.СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **ВВЕДЕНИЕ**

### **ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

#### **1.1Характеристика предприятия**

#### **1.2 Структура производства**

#### **1.3 Составление нормативно-технической документации**

#### **1.4Исследование производственной программы**

#### **1.5Расчет посетителей торгового зала**

#### **1.6Составление расчетного меню**

### **ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

#### **2.1 Товароведная характеристика сырья**

#### **2.2 Ассортимент мучных кондитерских и булочных изделий**

#### **2.3 Методы организации производства**

**2.4 Разработка мучных кондитерских и булочных изделий (акты контрольной проработки блюд и технико-технологические карты на 5 блюд)**

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

### **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

### **3.ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), определяется объект и предмет исследования формируются цели и задачи работы и пр. Рекомендуемый объем 1-2 страницы.

Технологическая часть курсовой работы содержит технологические расчеты, а также, 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.

Главным требованием к написанию курсовой работы реферативного характера является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо найти и глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах, использовать Интернет ресурсы. Недопустимо, чтобы работа этого типа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

Практическая часть курсовой работы практического и опытно-экспериментального характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы.

В первой главе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, описание сущности и выбранной методики их проведения, а также освещаются следующие вопросы.

Структура производства, составление нормативно-технической

документации, исследование производственной программы, расчет посетителей торгового зала, составление расчетного меню

Вторая глава основной части работы носит практический или опытно-экспериментальный характер и включает: расчетное меню, требование на выдачу продуктов со склада, экспериментальную (практическую) проработку 5 блюд (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологий, наряд-здание бригаде горячего цеха, актов контрольной проработки и технико-технологических карт на 5 фирменных блюд согласно теме курсовой работы.

При выполнении практической части работы дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; определяется процент технологических потерь и выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий.

Исходной базой для выполнения практической части работы могут быть данные, полученные при проведении экспериментальных испытаний по разработке и освоению новых видов продукции, проводимых на практических и лабораторных занятиях «Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий»

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

В списке литературы должны быть указаны все источники, которые обучающийся использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.)

При выполнении курсовой работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: презентация

#### **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: TimesNewRum.Шрифт заголовков разделов, структурных элементов» Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение»- обычный, размер 14 пт.

Шрифт заголовков подразделов - обычный, размер14 пт.

Межсимвольный интервал - обычный.

Межстрочный интервал - полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25 см.

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

- а) левое - не менее 30 мм;
- б) правое - не менее 15 мм;
- в) верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

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

Номер страницы проставляют вверху правой части листа без точки.

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

Титульный лист является первым листом курсового проекта (работы) (Приложение 1).

Все надписи выполняют чёрной тушью, чернилами или пастой чёрного цвета.

Бланк задания следует помещать после титульного листа.

Задание должно содержать исходные данные, объём и срок выполнения курсовой работы с подписями руководителя и исполнителя

На титульном листе должно быть указано:

полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность);

выбранная тема

наименование учебной дисциплины

специальности

Ф.И.О. обучающегося, номер учебной группы, курс, направление;

гриф допуска к защите,

Ф.И.О. преподавателя - руководителя курсовой работы;

город и год выполнения работы

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 3-4), 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 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. Приложения в общую нумерацию страниц не включаются.

К курсовой работе прилагаются материалы дополнительного творческого задания: презентация в формате PowerPoint. Отработанное сложное горячее блюдо.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Обучающийся изучает сделанные преподавателем 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. Обучающемуся также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Защита курсовых работ проходит по графику, составленному преподавателем. При защите обучающийся 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.

## **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; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется либо в конце работы, либо на отдельном бланке в зависимости от установленного в данном учебном заведении порядка.

Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: зачет-незачет, либо допуск \не допуск к защите, либо удовлетворительно \неудовлетворительно.

### **Критерии оценки курсовой работы**

Оценка «5»: соблюдены все правила оформления работы; четко

обозначены актуальность работы, цели, задачи; содержание соответствует выбранной теме; все разделы в полном объеме раскрывают содержание. Обучающийся дает правильные и четкие ответы на вопросы преподавателя.

Оценка «4»: есть некоторые недочеты в оформлении работы; сформулированы цели, задачи, актуальность выбранной темы.

Оценка «3»: 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 «2»: Выполнено менее 50% требований к курсовой работе (см. оценку «5») и студент не допущен к защите.

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие / О.В. Пасько, О.В. Автюхова.— 2-е изд., испр. и доп.— М.: Юрайт, 2020.— 268с
2. Технология мучных кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова, Я.П. Коломникова. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 220 с.
3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О.Ю. Мишина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.
4. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324–03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003
5. Санитарные правила и нормы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 1079–01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»
7. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / под ред. Н.И. Скурихина.— М., 2006
8. Предприятия общественного питания. — М.: ПРИОР, 2000
9. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Данилевская Е.В., — М., Гамма Пресс, 2002
10. Технология продукции общественного питания. / под ред. Мглинец А.И.— СПб.: Троицкий мост, 2010.— 736 с.
11. Технология продукции в общественном питании: Справочное

пособие.– М.: ДеЛипринт, 2005.—320 с.

12.Периодические журналы отрасли: «Ресторатор», «Питание и общество», «Гастроном».

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ»  
ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРОТЕХНОЛОГИЙ

### КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине Технология продуктов общественного питания

Тема: Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий  
пониженной калорийности «название»

Выполнил обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Руководитель \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Уссурийск 20\_\_

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация процесса приготовления сложных сдобных булочных изделий.
2. Организация процесса приготовления национальных булочных изделий
3. Организация процесса приготовления национальных мучных кондитерских изделий
4. Организация процесса приготовления немецких мучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления французских мучных кондитерских изделий
6. Организация процесса приготовления восточных мучных кондитерских изделий
7. Организация процесса приготовления восточных мучных кондитерских изделий
8. Организация процесса приготовления сложных немецких булочных изделий
9. Организация процесса приготовления различных видов каравайчиков, слоев, слоеных плетенок
10. Организация процесса приготовления различных видов венгерских и венских булочек
11. Организация процесса приготовления различных видов куличей
12. Организация процесса приготовления различных видов воздушного и воздушно-орехового полуфабриката с мукой и без
13. Организация процесса приготовления различных видов миндального полуфабриката
14. Организация процесса приготовления различных видов бисквитного полуфабриката и изделий из него
15. Организация процесса приготовления различных видов песочного полуфабриката и изделий из него

16. Организация процесса приготовления различных видов заварного полуфабриката и изделий из него
17. Организация процесса приготовления различных медовых пирожных
18. Организация процесса приготовления различных видов праздничных тортов
19. Организация процесса приготовления булочных изделий кубанской кухни
20. Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий кубанской кухни
21. Организация процесса приготовления булочных изделий кавказкой кухни
22. Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
23. Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий кавказкой кухни
24. Организация процесса приготовления булочных изделий итальянской кухни
25. Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий итальянской кухни
26. Организация процесса приготовления слоеных изделий
27. Организация процесса приготовления пирожных
28. Организация процесса приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий
29. Организация техники сбора готовых изделий из мастики и марципана в композиции у различных народов мира

Введение	3
1. Организация и выполнение курсовой работы	4
1.1 Тематика курсовой работы	4
1.2 Содержание работы	5
2. Структура курсовой работы	5
3. Характеристика разделов курсовой работы	6
4. Оформление курсовой работы	8
5. Порядок защиты курсовой работы	11
Список рекомендуемой литературы	13
Приложения	15

Кияшко Наталья Викторовна  
Демиденко Елена Николаевна

Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий.  
Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине для  
обучающихся всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Подписано в печать \_\_\_\_\_ 2020. Формат 60x90 1/16. Бумага писчая.  
Печать офсетная. Уч-изд.л. 2,0. Тираж    экз. Заказ \_\_\_\_\_

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА  
Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр-т Блюхера, 44.

Участок оперативной полиграфии ФГБОУ ВО Приморская ГСХА  
692500, г. Уссурийск, ул. Раздольная, 8