

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению курсовой работы
по МДК 05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Челябинск 2022

Методические рекомендации печатаются по решению Педагогического совета Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

Составитель: Снурникова Ю.А., преподаватель Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Рецензенты:

Попкова Л.П., зам. директора Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Швецова О.А., специалист по УМР Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК. 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» основной профессиональной образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по специальности.

Методические рекомендации предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по подготовке к написанию курсовой работы по МДК. 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
3.1 Выбор темы курсовой работы	6
3.2 Получение индивидуального задания	6
3.3 Составление плана подготовки курсовой работы	6
3.4 Подбор, изучение, анализ и обобщение материалов по выбранной теме ...	7
3.5 Разработка содержания курсовой работы	8
3.5.1 Составление введения	8
3.5.2 Разработка основной части курсовой работы	10
3.5.3 Составление заключения	15
3.5.4 Составление списка использованных источников	16
4 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ	16
4.1 Оформление курсовой работы	16
4.2 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы	19
5 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	21
5.1 Сроки и порядок представления курсовой работы	21
5.2 Оценка руководителем курсовой работы	21
5.3 Защита курсовой работы	22
ПРИЛОЖЕНИЕ А Образец титульного листа	24
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Образец задания на курсовую работу	25
ПРИЛОЖЕНИЕ В Примерная тематика курсовых работ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Календарный план	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Бланк технико-технологической карты	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Пример технологической схемы	33
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Образец оформления оглавления	35
ПРИЛОЖЕНИЕ З Правила оформления списка используемых источников	36
ПРИЛОЖЕНИЕ И Отзыв на курсовую работу	38

ВВЕДЕНИЕ

Написание курсовой работы по МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» – элемент учебного процесса, способствующий приобщению обучающихся к исследовательской работе, обогащающий опытом и знаниями, необходимыми при освоении изучаемого междисциплинарного курса. Это начало самостоятельного исследования, разработка собственной методики и выполнения работы на основе экспериментальных исследований или обобщения опубликованных данных.

Курсовая работа по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» является самостоятельным творческим исследовательским трудом, дающим представление о процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции и свидетельствующем о знаниях обучающихся и умении осуществлять исследования и анализ в соответствующей области.

При написании курсовой работы обучающийся должен показать умение работать с учебной и нормативной литературой, анализировать источники и делать обоснованные выводы.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» в соответствии с установленными требованиями.

Курсовая работа подлежит обязательной защите.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Подробное изучение рекомендаций позволит избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

При получении неудовлетворительной оценки по курсовой работе, автор работы не допускается к экзамену квалификационному по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

Своевременное консультирование у руководителя поможет подготовить, защитить курсовую работу и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», так и по индивидуальному графику.

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на её изучение.

Цель курсовой работы – углубить полученные теоретические познания и применить на деле практические навыки, полученные студентами, привить способности к самостоятельной исследовательской работе. Без выполнения таких форм работы обучение может оказаться беспредметным и бесцельным.

В процессе выполнения курсовой работы решаются следующие *задачи*:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»;
- выработка умений применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач;
- приобретение навыков творческого мышления, обобщения и анализа;
- приобщение к работе со специальной и нормативной литературой;
- разрабатывать стратегию и тактику развития предприятий питания на основе современных научных технологий;
- разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выбирать различные способы приготовления оформления и сервировки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- развитие интереса к научно-исследовательской работе.

Непременным условием успешного выполнения курсовой работы должна быть максимальная самостоятельность при её написании, творческое отношение обучающегося к делу, активность в поиске материала и его индивидуально-аналитической обработке.

2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа является итоговой формой контроля знаний. За курсовую работу руководителем выставляется дифференцированная оценка, которая вносится в зачетную книжку. В связи с этим, к курсовой работе предъявляются, несомненно, более высокие требования. По содержанию курсовая работа должна носить практико-ориентированный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 30-35 страниц печатного текста.

Содержание курсовой работы должно соответствовать ее теме и плану.

Курсовая работа имеет следующую структуру:

- *титульный лист* – является первой страницей курсовой работы и содержит основные реквизиты (см. Приложение А);
- *задание на работу* содержит основные реквизиты (см. Приложение Б);
- *аннотация (на усмотрение преподавателя)*;
- *оглавление*;
- *введение*;
- *теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*;
- *технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*;
- *заключение*;
- *список использованных источников* должен содержать сведения о информационных источниках (литературных, электронных и др.), использованных при составлении курсовой работы;
- *приложения*, представленные в виде таблиц, образцов документов, графиков, диаграмм, проекты нормативных актов и т.п.

Практической частью курсовой работы является выполненный образец блюда.

3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1 Выбор темы курсовой работы

Распределение и закрепление тем производит преподаватель по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента». При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент.

При закреплении темы предоставляется право выбора темы курсовой работы из списка, предложенного преподавателем (Приложение В).

Документальное закрепление тем производится посредством внесения фамилии студента в перечень тем курсовых работ, утвержденный заместителем директора по учебной работе. Данный перечень тем курсовых работ с конкретными фамилиями обучающихся хранится у преподавателя. Самостоятельно изменить тему курсовой работы обучающийся не имеет права.

3.2 Получение индивидуального задания

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает индивидуальное задание установленной формы.

Обращаем внимание, что индивидуальное задание обучающийся обязан получить не позднее, чем за 1 месяца до представления курсовой работы.

3.3 Составление плана подготовки курсовой работы

В начале работы с преподавателем, являющимся руководителем,

составляется план выполнения курсовой работы. Совместно с руководителем уточнить круг вопросов, подлежащих изучению и исследованию, содержание курсовой работы, сроки её выполнения, перечень литературы.

Во избежание проблем, при подготовке курсовой работы обучающемуся необходимо всегда перед глазами иметь:

- 1) Календарный план выполнения курсовой работы (Приложение Г).
- 2) График индивидуальных консультаций руководителя.

Своевременное выполнение каждого этапа курсовой работы – залог успешной защиты и гарантия допуска к экзамену квалификационному.

3.4 Подбор, изучение, анализ и обобщение материалов по выбранной теме

К выполнению курсовой работы следует приступать лишь после внимательного изучения разделов литературных источников, относящихся к избранной теме. При этом необходимо обратить внимание на то, что освещение вопросов курсовой работы может потребовать знания не только какой-либо одной темы, но и ряда связанных с ней разделов учебных дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов. На основе усвоения всех вопросов курсовой работы по учебной литературе, интернет источникам и с учетом этапов приготовления блюд следует приступить к изучению научной литературы, относящейся к избранной теме. При изучении и изложении источников необходимо проявить творческое, самостоятельное отношение. Рекомендуются обращаться к изданиям, вышедшим не позднее пяти последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы.

Представляется целесообразным делать выписки из нормативных источников, учебников, статей, помечать в черновике те страницы и издания, которые могут быть наиболее полезны при освещении соответствующих вопросов. В этой связи будет правильным делать краткие конспекты (в рукописном или электронном виде – по усмотрению обучающегося), содержащие исходные данные (автора, наименование источника, издательство, год издания, количество страниц и номера страниц отобранного текста). и краткую аннотацию какого-либо источника.

Следует помнить, что написание курсовой работы – это систематизированное и отвечающее ее плану изложение обучающимся основных сведений по теме, отражающее его понимание определенных научных проблем. При использовании литературных или нормативных материалов ссылки на источники обязательны.

В курсовой работе необходимо *ссылаться на фактически использованные источники как при освещении теоретических положений, так и при изложении примеров из практики.* В конце работы должен быть приведен список использованной литературы: в него следует включить лишь фактически изученные и использованные источники, а не список работ, относящихся к теме.

3.5 Разработка содержания курсовой работы

Курсовая работа имеет ряд структурных элементов:

- введение;
- теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

3.5.1 Составление введения

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи с позиции современных достижений в области приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, а также объект и предмет работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме, освещаются вопросы внедрения современной техники и передовой технологии.

Введение состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсовой работы.

При написании введения необходимо правильно формулировать обязательные элементы (таблица 1).

Таблица 1- Требования к структуре введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель работы	Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Задачи работы	Определяются исходя из цели работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание разделов и подразделов работы. Как правило, формулируются 3 – 4 задачи.
Объект изучения	Дать определение общественному явлению, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет изучения	Дать определение планируемому к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления.
Информационная база исследования	Перечислить источники информации, используемые для исследования.
Практическая значимость исследования	Не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость.

Структура работы	Кратко изложить содержание разделов работы.
------------------	---

Актуальность исследования (почему это следует изучать?) рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (поваров, кондитеров, технологов и др.). Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первый раздел).

Цель исследования (какой результат будет получен?) должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

Объект исследования (что будет исследоваться?) предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть блюдо и процесс его приготовления и т.д..

Предмет исследования (как, через что будет идти поиск?). Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

Задачи исследования (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи определяются исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание разделов и подразделов работы.

Перечень рекомендуемых задач:

- 1) «Изучить литературу по теме исследования» (в соответствии с темой исследования).
- 2) «Исследовать» (технологии приготовления..).
- 3) «Проанализировать» (влияние продукции на организм).
- 4) «Спроектировать» (меню).
- 5) «Подобрать ...» (сырьё для блюда).
- 6) «Разработать ...» (технология приготовления).
- 7) «Изготовить блюдо, изделие».

Методы исследования (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

Теоретическая и практическая значимость исследования (что нового, ценного дало исследование?) не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость.

При написании можно использовать следующие фразы:

- результаты исследования позволят осуществить...;
- результаты исследования будут способствовать разработке...;
- результаты исследования позволят совершенствовать....

Структура работы – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, эскизную, конструкторскую, технологическую и экономическую части, раздел безопасности жизнедеятельности, заключение, список литературы, 2 приложения». Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание разделов.

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

3.5.2 Разработка основной части курсовой работы

Основная часть курсовой работы состоит из двух частей: теоретической и технологической.

Раздел «Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» имеет следующие подразделы:

- классификация и ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- особенности приготовления;
- способы и методы оформления;
- виды и причины брака изделий;
- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря с учетом требований техники безопасности для приготовления изделий;
- санитарные требования к организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В данном разделе необходимо описать ассортимент изделий - это определенное количество наименований изделий, характерных для различных предприятий общественного питания выпускаемых хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия (ресторанов, столовых, кафе и т. д., составить схему «Классификация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», рассмотреть методы и способы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (на примере 2-3 –х изделий). Брак изделия это определенные нарушения в полном технологическом процессе приготовления изделий: составить таблицу «Виды и причины брака изделий» при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (на примере 2-3-х изделий. Описать расположение линий технологического оборудования; виды и назначение оборудования с учетом требований техники безопасности для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Составить инструкцию по правилам техники безопасности в цехе при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Санитарные требования – это

единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к процессу приготовления и хранения продукции (полуфабрикатов) включают рассмотрение вопросов в соответствии с нормативными документами (СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1324-03): сделать анализ нормативных и правовых актов отражающих санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выделить и описать санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Описать общие требования к условиям работы, в производственных помещениях, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к соблюдению санитарных правил; требования к обработке сырья и производству продукции, к хранению и реализации изделий

В разделе «Технологические процессы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» необходимо описать:

- правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями;
- основные критерии оценки качества основных и дополнительных продуктов;
- определение основных операций технологического процесса приготовления изделий;
- выполнение основных видов работы при приготовлении изделий и отделочных полуфабрикатов;
- определение показателей качества изделий и условий хранения и реализации;
- оформление технологических документов, сопровождающих процесс приготовления.

В данной главе необходимо описать правила выбора основных и дополнительных продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Рассмотреть особенности подбора ароматических продуктов в зависимости от изделий, требования при использовании .

Оценка качества пищевых продуктов – это совокупность характеристик продукции, относящихся к ее способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности в соответствии с его назначением. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, называется показателем качества продукции.

Различают несколько групп показателей качества готовых блюд:

- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах и др.);
- физико-химические показатели (массовая доля поваренной соли, влаги, жира, сухих веществ и др.);
- показатели сохраняемости (надежности в потреблении) характеризуют способность продукции сохранять качество в процессе хранения (при соблюдении оптимальных режимов хранения);
- показатели безопасности обеспечивают безопасность пищевой

продукции при потреблении человеком;

-эстетические показатели характеризуют привлекательность, информативность оформления продукта, удобство его использования.

На качество готового изделия оказывают влияние различные факторы (вид и качество сырья, полуфабрикатов и материалов, а также качество технологического оборудования и технологических процессов, квалификации, опыта и мастерство работников производства, условия хранения, транспортирования и реализации).

Составить таблицу «Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с критериями оценки.

Описать сервировку и подачу сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Технологическая карта (ТК)— это документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия). Требования к оформлению, построению и содержанию технологических карт: технологическая карта составляется на основании Сборника рецептов на блюда, кулинарные и кондитерские изделия. Поэтому, сверху на бланке ТК указывают наименование блюда, источник рецептуры, номер рецептуры, колонка вложения; в рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход блюда; технологический процесс описывают подробно с указанием формы нарезки, технологических приёмов и др. Недопустимо использование таких фраз как: «а в остальном процесс ведут как в рецептуре №...»; требования к качеству прописываются по 5 показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах; в требованиях к реализации указывается температура хранения и время реализации изделия; условия и сроки реализации блюда, изделия указывают согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; в пищевой и энергетической ценности указывают содержание белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность на 100 г готового изделия и на выход изделия.

ТК составляются по установленной форме, подписываются директором, зав. производством, калькулятором и хранятся в картотеке зав. производством. В данном разделе необходимо составить не менее трех ТК по установленной форме.

Например,

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта № _____

Наименование блюда _____

Источник рецептуры _____

Номер рецептуры _____

№ п/п	Наименование продуктов	На 100шт (1 кг)	На ____шт (кг)	На ____шт (кг)	На ____шт (кг)	На ____шт (кг)
	Масса полуфабриката					
	Выход					

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид	
Консистенция	
Вид на разрезе	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Условия и сроки реализации

Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

«__»_____ 20__ г.

Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на

новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия). В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на определенное количество порций или установленный выход блюда. Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др. В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», а при необходимости и условия транспортирования. В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические

правила и нормы». В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевая ценность блюда (изделия) определяется расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Пищевая ценность кулинарного блюда (изделия) определяется по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), входящего в него сырья (продуктов). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма. Расчет пищевой ценности производится по таблицам действующего справочника «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г. съедобной части продукта (сырья). Количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах), определяют по массе продуктов нетто указанном в рецептуре (в графе «нетто») расчетным путем.

В данном разделе необходимо составить одну ТТК по установленной форме (ПРИЛОЖЕНИЕ Д) и технологическую схему на изделие по ТТК.

Технологическая схема – это (графический или текстовый) технологический документ, который отдельно или в совокупности с другими документами (технологическая карта, технико-технологическая карта) определяет технологический процесс или операцию изготовления изделий (ПРИЛОЖЕНИЕ Е).

На схеме показывают в виде условных обозначений составные части процесса, определяемые как элементы схемы. Элементами технологической схемы являются продукты, полуфабрикаты, технологические операции или линии связи между ними.

3.5.3 Составление заключения

В заключении излагаются: краткие выводы по результатам выполнения курсовой работы и оценку полноты решений поставленных в работе задач и достижения цели работы; рекомендации по конкретному использованию результатов курсовой работы; оценку результативности или эффективности предполагаемых мероприятий.

Текст заключения не должен повторять текста введения. Основой его содержания должны стать следующие положения:

- вывод о реализации целей исследования и практическая значимость;
- перспективы внедрения результатов исследования или дальнейшего развития темы.

3.5.4 Составление списка использованных источников

В список источников и литературы включаются источники, изученные в процессе подготовки работы. Список использованной литературы оформляется в соответствии с правилами, предусмотренными государственными стандартами.

Список использованных источников должен содержать 10-15 источников (учебники, учебные пособия, материалы периодической печати), с которыми работал автор курсовой работы, не включая в общее количество нормативные правовые акты.

Список использованных источников включает в себя:

- нормативные источники;
- специальная литература;
- практические материалы;
- электронные ресурсы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация (*список использованных источников оформляется без точки после номера источника*).

4 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

4.1 Оформление курсовой работы

Текст курсовой работы выполняется на листах белой бумаги формата А4 (210×297 мм) по ГОСТ 7.12–93. Основной текст курсовой работы должен быть набран в редакторе MicrosoftWord русифицированным шрифтом TimesNewRoman размером 14 пт с полуторным межстрочным интервалом, красная строка абзаца набирается с отступом 1,25 см. Параметры страницы: верхнее поле – 20 мм, нижнее поле – 25 мм, левое поле – 30 мм, правое поле – 10 мм.

Основную часть курсовой работы следует делить на главы, параграфы, которые нумеруют арабскими цифрами с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию 1,2,3 и т.д. в пределах всей курсовой работы, за исключением приложений, начало каждого раздела необходимо начинать с нового листа. Подразделы необходимо нумеровать в пределах каждого раздела, при этом номер подраздела включает номер раздела, подраздела, разделенные между собой точкой, например, 1.1, 1.2, 1.3 и т.д. После номера раздела и подраздела в их названии точка не ставится. Заголовки разделов печатают прописными буквами, а заголовки подразделов – строчными, кроме первой прописной. Заголовки разделов и подразделов не подчеркивают и не выделяют другим цветом. Разделам «ОГЛАВЛЕНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» номера не присваивают. Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзацного отступа, перенос слов в заголовках не допускается, предлоги и союзы в многострочном

заголовке нельзя оставлять в предыдущей строке, в конце заголовка точка не ставится. Не допускается разделение длинных заголовков на разные страницы, отделение заголовка от основного текста, после заголовка в конце страницы должно размещаться не менее трех строк текста. Внутри подразделов могут быть приведены перечисления, запись при этом производится с абзацного отступа. Для обозначения перечислений допускается использовать маркеры, дефис, строчные буквы русского алфавита, арабские цифры, после которых ставится круглая скобка.

Формулы в тексте курсовой работы рекомендуется набирать с помощью встроенного в Word редактора формул «MicrosoftEquation 3.0». Формулу из текста следует выделять в отдельную строку, выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значения символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле, для этого после формулы ставится запятая, а первая строка пояснения начинается со слова «где» без отступа от левого края и без двоеточия после него, пояснения необходимо располагать в «столбик» с точкой запятой между ними, последнее пояснение заканчивается точкой. Формулы в работе, следует нумеровать в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например:

$$A = a + b, \quad (5)$$

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – ... в формуле (5).

Документы вспомогательного характера допускается давать в виде приложения к курсовой работе с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» прописными буквами и его обозначения, в тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Строкой ниже записывается тематический заголовок приложения с прописной буквы. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с буквы А. Например, ПРИЛОЖЕНИЕ А. Иллюстрации и таблицы в приложениях нумеруются в пределах каждого приложения. В оглавлении работы следует перечислить все приложения с указанием из номеров и заголовков. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

Цифровой материал курсовой работы оформляется в виде таблиц. Таблицы нумеруются арабскими цифрами. Слово «Таблица» и ее номер помещают слева над таблицей без отступа, например «Таблица 1» или «Таблица А.1», если она приведена в приложении А. Заголовок таблицы следует выполнять строчными буквами, (кроме первой прописной) и помещать над таблицей после слова «Таблица» и ее номера через тире, после номера таблицы точка не ставится. Заголовки граф таблицы начинают с прописных букв. При переносе таблицы на последующую страницу над таблицей пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием ее номера, если таблица на последующей странице заканчивается, то над таблицей пишут слова «Окончание таблицы» с указанием ее номера. В конце заголовка таблицы точка

не ставится. Если цифровые данные в графах таблицы выражены в различных единицах, их указывают в подзаголовках каждой графы. Числовые значения величин в одной графе должны иметь, как правило, одинаковое количество десятичных знаков. При указании в таблицах последовательных интервалов значений величин, охватывающих все значения ряда, перед ними пишут «От ... до ... включ.». В интервале, охватывающем числа ряда между крайними числами ряда, в таблице допускается ставить тире. Числа в таблицах, имеющих более четырех знаков, должны записываться группами по три цифры в каждой с интервалами между группами в один пробел (за исключением цифр, обозначающих номера и даты).

Все иллюстрации в курсовой работе называются рисунками. Нумерация рисунков в пределах всей курсовой работы должна быть сквозной. В работе допускаются цветные рисунки. Название рисунка состоит из его номера и наименования, в номер рисунка включается слово «Рисунок», отделенное знаком «пробел» и тире от цифрового обозначения. На все рисунки в тексте работы должны быть ссылки.

Нумерация листов курсовой работы должна быть сквозной для текста и приложений, начиная с титульного листа. Проставляется нумерация с третьего листа (титульный лист и задание не нумеруются).

За листом задания помещается «ОГЛАВЛЕНИЕ», в которое вносят номера и наименования разделов и подразделов с указанием соответствующих страниц, список использованных источников, перечень приложений и другой документации, относящейся к курсовой работе (Приложение Ж).

В конце курсовой работы (до приложений) приводится список использованных источников, который составляется в алфавитном порядке. Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие книги, место издания, год издания, количество страниц.

Список использованных источников составляется с учетом правил оформления библиографии. Литература в списке располагается по разделам в следующей последовательности:

- нормативные источники (ГОСТы, ОСТы, инструкции и др.);
- научная и учебная литература (книги, учебники, учебные пособия, монографии, материалы периодической печати);
- электронные ресурсы.

Правила оформления списка использованных источников представлены в Приложении 3.

При ссылке на литературу в тексте курсовой работы следует записывать не название источника (учебника, нормативного акта, статьи), а присвоенный ей в указателе «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация или нумерация по разделам (главам).

Лист «ОГЛАВЛЕНИЕ» и первые листы разделов курсовой работы являются заглавными и должны иметь основную надпись.

4.2 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

Курсовая работа должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Повторное употребление одного и того же слова, если это возможно, допустимо через 50 – 100 слов. Не должны употребляться как излишне пространные и сложно построенные предложения, так и чрезмерно краткие лаконичные фразы, слабо между собой связанные, допускающие двойные толкования и т. д.

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т. д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выражать ту же мысль в безличной форме, например:

- представляется целесообразным отметить;
- установлено, что;
- делается вывод о...;
- можно сделать вывод о том, что;
- необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
- в работе рассматриваются, анализируются...

При написании курсовой работы необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения:

для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:

- прежде всего, сначала, в первую очередь;
- во-первых, во-вторых и т. д.;
- затем, далее, в заключение, итак, наконец;
- до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;
- в последние годы, десятилетия;

для сопоставления и противопоставления:

- однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;
- как..., так и...;
- с одной стороны..., с другой стороны, не только..., но и;
- по сравнению, в отличие, в противоположность;

для указания на следствие, причинность:

- таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;
- отсюда следует, понятно, ясно;
- это позволяет сделать вывод, заключение;

- свидетельствует, говорит, дает возможность;
- в результате;
- для дополнения и уточнения:
- помимо этого, кроме того, также и, наряду с..., в частности;
- главным образом, особенно, именно;

для иллюстрации сказанного:

- например, так;
- проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем

пример;

- подтверждением выше сказанного является;
- для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:*

- было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;
- как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;
- аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;
- по мнению X, как отмечает X, согласно теории X;

для введения новой информации:

- рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;
- перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;
- остановимся более детально на...;
- следующим вопросом является...;
- еще одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является;

для выражения логических связей между частями высказывания:

- как показал анализ, как было сказано выше;
- на основании полученных данных;
- проведенное исследование позволяет сделать вывод;
- резюмируя сказанное;
- дальнейшие перспективы исследования связаны с....

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

- поскольку, благодаря тому что, в соответствии с...;
- в связи, в результате;
- при условии, что, несмотря на...;
- наряду с..., в течение, в ходе, по мере.

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте курсовой работы было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсовой работы значение.

В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

5 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1 Сроки и порядок представления курсовой работы

Курсовая работа должна быть представлена в установленные учебным процессом сроки. Вместе с тем, обучающимся рекомендуется представлять работу досрочно, чтобы руководитель мог своевременно отрецензировать ее.

Курсовая работа представляется руководителю. Он знакомится с работой, определяет ее исследовательский уровень, соблюдение требований по оформлению, дает отзыв на курсовую работу и, тем самым, допускает (или не допускает) ее к защите.

5.2 Оценка руководителем курсовой работы

Оценивая содержание курсовой работы и качество ее защиты, в совокупности, руководитель руководствуется следующими критериями:

1. «Содержание» – оценивается с точки зрения наличия анализа по проблематике темы работы, присутствия доказательств теоретического и практического характера, логики изложения материала, адекватности научного аппарата и отсутствию противоречий между ним и целями исследований, наличию творческого потенциала у автора работы. Отсутствие системы и логики изложения материала, наличие серьезных противоречий в рассуждениях, может привести к снижению оценки за курсовую работу.

2. «Актуальность» – оценивается с позиции своевременности рассмотрения темы курсовой работы в свете последних научных достижений и разработок. Актуальность работы должна быть обоснована в разделе «Введение». Непонимание обучающимся актуальности избранной темы может существенным образом снизить оценку за курсовую работу.

3. «Самостоятельность автора» – оценивается на предмет:

а) проявления собственного, авторского мнения обучающегося, которое было высказано в ходе поиска решений проблемы, вынесенной в заглавие курсовой работы;

б) самостоятельного обобщения уже имеющихся в науке точек зрения по той или иной проблеме и аргументированного и убедительного присоединения к какой-либо из них;

в) умения корректного цитирования используемых нормативных и литературных источников, а также обобщения практики.

4. «Качество выводов» – оценивается оригинальность суждений автора работы, высказанных в разделе «Заключение». При этом желательно, чтобы студент предложил в этой части курсовой работы новое, оригинальное решение той проблемы, которая рассматривалась в курсовой работе. Это обстоятельство существенным образом повысит оценку за курсовую работу.

5. «Качество материала» – подвергаются оценке источники информации, которые использовались в подборе материала для курсовой

работы. Чем выше актуальность или авторитет источников, тем больший балл заслуживает курсовая работа.

6. «Уровень грамотности» – оценивается не только с точки зрения соблюдения правил грамматики и орфографии, но и с позиции соблюдения стилистики научного текста. Ошибки в тексте, несоблюдение научного стиля изложения, использование публицистического стиля изложения материала, ошибки в употреблении терминологии снижают оценку за курсовую работу.

Все критерии оценки указываются в рецензии руководителя, совместно с претензиями по их соблюдению (если таковые имеются). В случае удовлетворения потребности в исправлениях и доработке, руководитель готовит новую рецензию с учетом внесенных корректировок.

Таким образом, выставляя предварительную оценку за курсовую работу, руководитель руководствуется следующими критериями:

«отлично»: студент полностью усвоил программный материал, тема полностью раскрыта, использовано оптимальное количество источников и литературы. Материал по избранной теме изложен логично, систематизировано, при этом основные понятия, выводы и обобщения сформулированы определённо и доказательно. Курсовая работа правильно оформлена.

«хорошо»: студент полностью усвоил программный материал, тема в целом раскрыта, однако в работе допущены некоторые неточности, имеются незначительные пробелы в знаниях, некоторые недостатки в систематизации или обобщении материала, неточности в выводах. Есть замечания по оформлению работы;

«удовлетворительно»: студент не полностью усвоил программный материал, имеются значительные пробелы в его усвоении, допущены серьезные неточности и ошибки в изложении и выводах. Авторская работа минимальна или отсутствует вообще. Серьезные ошибки в оформлении работы.

Во всех вышеперечисленных случаях курсовая работа допускается руководителем до защиты, о чем составляется соответствующий отзыв.

Однако в случае, если курсовая работа оценивается руководителем на оценку «неудовлетворительно», она не допускается до защиты и возвращается студенту для повторного выполнения, о чем составляется отзыв с указанием на соответствующие недостатки.

Итак, оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях: содержание основного материала не усвоено, обобщения и выводы вообще отсутствуют; заимствование чужого текста без ссылок; если будет обнаружен явный плагиат (к примеру, курсовая полностью списана с курсовой работы «старших товарищей» или с какой-либо книги (с копированием ссылок на издания, с которыми студент фактически не работал); когда курсовая работа полностью взята из Интернета или установлен факт ее заказа для написания стороннему лицу).

5.3 Защита курсовой работы

Получив отзыв руководителя (Приложение 3), обучающийся должен внимательно ознакомиться с замечаниями и подготовиться к защите своей работы. Во время защиты обучающийся должен показать знание содержания своей работы и ответить на замечания руководителя и другие вопросы, относящиеся к теме.

Процедура защиты курсовой работы состоит из следующих этапов:

- краткого сообщения студента об основном содержании работы, использованных материалах, выводах и рекомендациях автора;
- ответов студента на вопросы и замечания руководителя и членов экзаменационной комиссии;
- выставления итоговой оценки.

По результатам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Таким образом, обучающемуся следует учитывать, что при оценке курсовой работы учитываются не только ее содержание, но и результаты защиты, в связи с чем убедительно рекомендуется проявлять высокую степень ответственности при подготовке к защите курсовой работы.

Критерии оценки курсовой работы по результатам защиты:

«отлично»: Автор содержательно выступил и полно ответил на все поставленные в отзыве руководителя вопросы, а также уточняющие и дополнительные вопросы.

«хорошо»: Автор допустил некоторые неточности при ответе на поставленные в отзыве руководителя вопросы или уточняющие и дополнительные вопросы.

«удовлетворительно»: Неубедительная защита. Отсутствие ответов или неточности и ошибки при ответе на большинство вопросов, указанных в отзыве руководителя, затруднения при ответе на дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» на защите, как правило, не ставится, так как столь слабые работы просто не допускаются к защите заместителем директора по УПР колледжа.

Руководитель курсовых работ представляет результаты защиты (экзаменационная ведомость), аналитические материалы в день проведения защиты.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Защищена с оценкой _____
_____ 202_

Допустить к защите:
Зам. директора по УПР _____
_____ 202_

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
на тему Организация процесса приготовления и приготовление
прозрачных супов

КР – 43.02.15 – № 917-ск

Исполнитель:
обучающийся гр. № МпК-350
_____ И.О. Фамилия
подпись

Руководитель:
_____ И.О. Фамилия
подпись

Челябинск 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Образец задания на курсовую работу

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по МДК 05.02 Процессы приготовления,
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента
обучающемуся (ейся) 4 курса группы 450,
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ивановой Ольге Анатольевне

Тема курсовой работы Технологический процесс приготовления и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов, утвержденная распоряжением директора № _____ от « __ » _____ 202_.

Исходные данные: сборник рецептов, название блюда, сырьё, возраст и предпочтения потребителя.

Перечень возможных решений, подлежащих разработке по запросу организации работодателя или образовательной организации: меню, ассортимент блюд, экономическое обоснование выбора сырья.

Законченная КР должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа. Все разделы курсовой работы следует излагать по возможности кратко, чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 50 - 60 страниц, шрифт 14, интервал 1,5.

Наименование раздела	Количество страниц
Введение	2-3
1 Теоретическая часть	12-15
2 Технологическая или практическая часть	20-30
Заключение	2-4
Список использованных источников	1-2

Примерный баланс времени при выполнении КР (указать распределение времени по этапам выполнения в днях):

Наименование раздела	Время выполнения, в днях
Введение	1
1 Теоретическая часть	2
2 Технологическая или практическая часть	4
Заключение	1
Список использованных источников	1

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примерная тематика курсовых работ

- 1) Технологический процесс приготовления и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.
- 2) Технологический процесс приготовления и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов.
- 3) Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
- 4) Технологический процесс приготовления мусса.
- 5) Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
- 6) Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий.
- 7) Технологический процесс приготовления простых видов хлеба.
- 8) Технологический процесс приготовления изделия, жаренные в жире.
- 9) Технологический процесс приготовления изделия из сухих смесей промышленного производства.
- 10) Технологический процесс приготовления изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности.
- 11) Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий печенье.
- 12) Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий пряников.
- 13) Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий коврижек.
- 14) Технологический процесс приготовления вафельного теста, полуфабрикаты и изделия из него.
- 15) Технологический процесс приготовления изделия из сдобного пресного теста.
- 16) Технологический процесс приготовления воздушного теста, полуфабрикаты и изделия из него.
- 17) Технологический процесс приготовления песочного теста, полуфабрикаты и изделия из него.
- 18) Технологический процесс приготовления миндального теста, полуфабрикаты и изделия из него.
- 19) Технологический процесс приготовления бисквитного теста, полуфабрикаты и изделия из него.
- 20) Технологический процесс приготовления заварного теста, полуфабрикаты и изделия из него.
- 21) Технологический процесс приготовления крошкового полуфабриката, изделия из него.
- 22) Технологический процесс приготовления сахарного полуфабрикаты .

23) Технологический процесс изготовления изделий на основе сухих смесей промышленного производства.

24) Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделия пониженной калорийности.

25) Технологический процесс приготовления песочных пирожных.

26) Технологический процесс приготовления заварных пирожных.

27) Технологический процесс приготовления слоеных пирожных.

28) Технологический процесс приготовления крошковые пирожные.

29) Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.

30) Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.

31) Технологический процесс приготовления песочных тортов.

32) Технологический процесс приготовления слоеных тортов.

33) Технологический процесс приготовления белково-воздушных тортов.

34) Технологический процесс приготовления комбинированных тортов.

35) Технологический процесс приготовления низкокалорийных тортов.

36) Технологический процесс приготовления праздничных тортов.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Календарный план

Наименование разделов курсовой работы	Срок выполнения разделов работы	Отметка руководителя о выполнении
1 Написание введения		
2 Теоретическая часть		
3 Технологическая часть		
4 Написание заключения		
5 Практическая часть		
6 Нормоконтроль		
7 Предоставление работы на отзыв		
8 Предоставление работы для допуска к защите		

Руководитель работы _____ И.О. Фамилия

Студент _____ И.О. Фамилия

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Бланк технико-технологической карты

«УТВЕРЖДАЮ» ДИРЕКТОР

«__»____20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №__

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____
вырабатываемое предприятием _____ и
филиалами _____ по ГОСТ Р 50763-2010 "Услуги
общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая
населению. Общие технические условия".

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления _____ используется следующее сырьё и
продукты

Наименование продуктов	Нормативные документы (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, сертификаты и удостоверения качества)

2.2 Сырьё, _____ используемое _____ для приготовления _____
_____ должно соответствовать
требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и
удостоверения качества.

2.3 Допускается использование импортного сырья и продуктов при наличии
гигиенического сертификата и сертификата соответствия, выданных
органами по сертификации в установленном порядке.

2.4 Продукты, используемые для приготовления салата не должны иметь
посторонних привкусов, запахов, отличаться по цвету и консистенции,
присущих данному виду продуктов.

3. Рецепттура _____ на 1 порцию

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Соль*		

Масса полуфабриката	-	
Выход	-	

Примечание: *- норму закладки соли для каждой группы блюд см. в Сборнике рецептов.

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к приготовлению блюда _____
производится в соответствии со Сборником технологических нормативов для предприятий общественного питания (2002 г.)

4.2 Подготовка продуктов (подробное описание первичной механической обработки _____ каждого _____ продукта)

4.3 Технологический процесс приготовления блюда, в.т.ч. применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.
(пункт 4.3 при необходимости раздробить на основное блюдо, гарнир, соус, подготовку _____ зелени _____ и _____ др.)

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Описание подачи: посуда, оформление блюда _____

5.2. Температура подачи блюда _____

5.3. Срок реализации блюда _____

5.4 Хранение подготовленных продуктов и полуфабрикатов (указать условия хранения) согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

5.4. Условия транспортирования (указать при необходимости)

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда _____

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели нормируемые в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) _____

Массовая доля жира, % (не менее) _____

Массовая доля соли, % (не более) _____

6.3. Микробиологические показатели, нормируемые в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____:

Для кулинарных изделий

КМАФАнМ,	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечание
КОЕ/г, не более	БГКП (коли-формы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	

Для кондитерских изделий

КМАФАнМ, КОЕ/г	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г	Примечания
не более	БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	не более	не более	

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г. готового блюда(изделия)

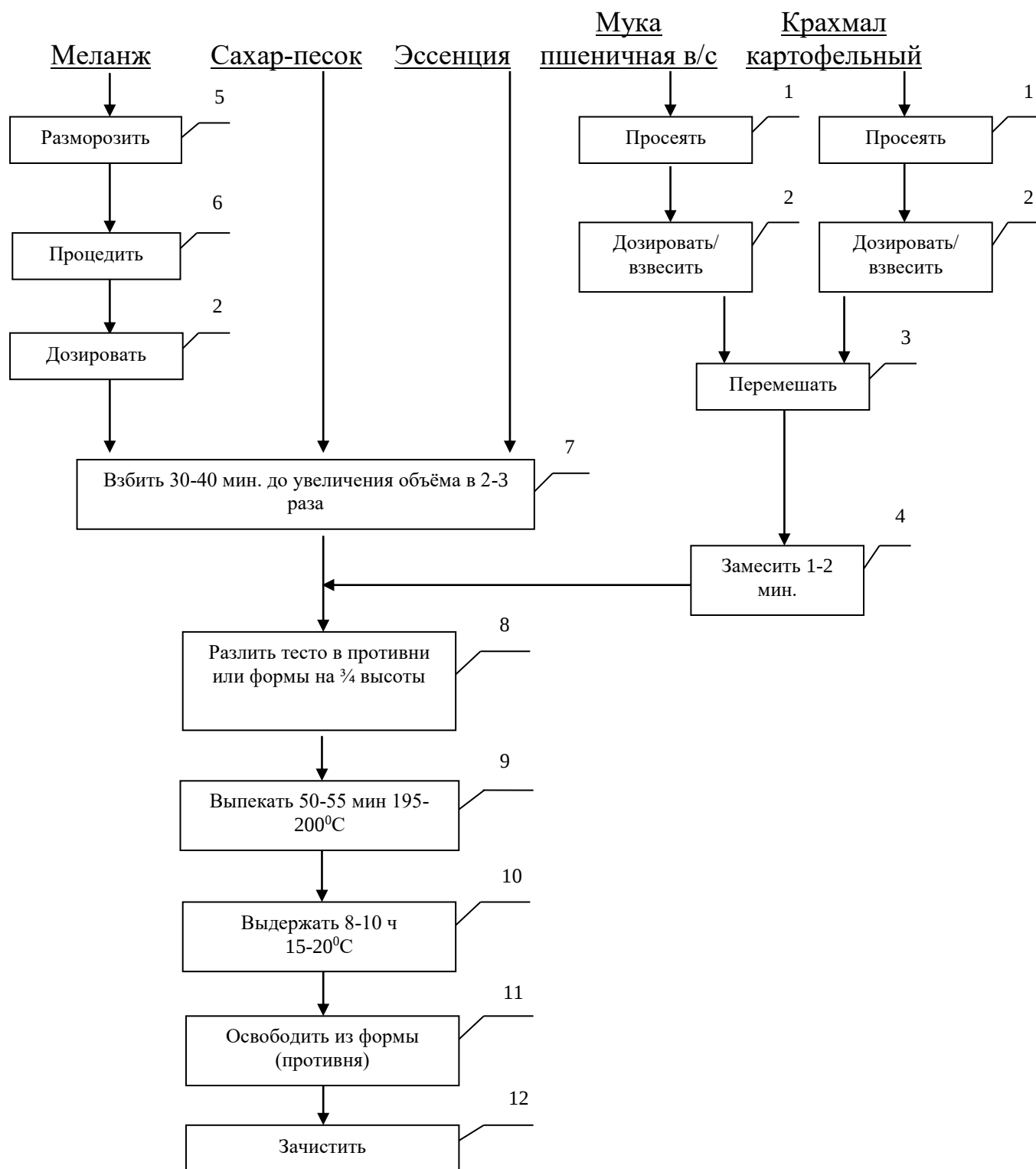
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж

Ответственный разработчик: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Пример технологической схемы

Технологическая схема приготовления «Бисквит (основной), выпеченный полуфабрикат»



Выход: 1000гр.

Перечень технологических операций по приготовлению «Бисквита (основного),
выпеченный полуфабрикат»

Позиционн ое обозначени е	Наименование операции	Кол-во позици й	Используемо е оборудовани е
1	Просеивание	2	МПМ-800
2	Дозирование / Взвешивание	3	ДИ-100-Ш13
3	Перемешивание	1	ТММ-1ММ
4	Замес теста	1	ВМ-60
5	Размораживание	1	СПМ-1500
6	Процеживание	1	СПМ-1500
7	Взбивание	1	ВМ-60
8	Формирование	1	СП-1200
9	Выпечка	1	КЭП-400
10	Выдержка	1	СП-230
11	Освобождение от формы (противня)	1	СП-1200
12	Зачищение выпеченного полуфабриката	1	СП-1200

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Образец оформления оглавления

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	6
1.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6
1.2 Особенности приготовления	8
1.3 Способы и методы оформления	14
1.4 Виды и причины брака изделий.....	16
1.5 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря с учетом требований техники безопасности для приготовления изделий.....	20
1.6 Санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.....	24
2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	18
2.1 Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями ...	18
2.2 Основные критерии оценки качества основных и дополнительных продуктов.....	20
2.3 Определение основных операций технологического процесса приготовления изделий.....	22
2.4 Выполнение основных видов работы при приготовлении изделий и отделочных полуфабрикатов.....	26
2.5 Определение показателей качества изделий и условий хранения и реализации.....	28
2.6 Оформление технологических документов, сопровождающих процесс приготовления.....	32
2.6.1 Составление и оформление технологической карты	32
2.6.2 Составление и оформление технико-технологической карты	34
2.6.3 Составление и оформление технологической схемы на изделия.....	37
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	38
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	40
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	42

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Пример оформления использованных источников

Книга одного автора:

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие [Текст] / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 166 с. – ISBN 978-5-4377-0135-5.
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие [Текст] / Н. Д. Торопова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. – ISBN 978-5-8114-3691-0.

Книга нескольких авторов:

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы : учебное пособие [Текст] / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. – ISBN 978-5-8114-4126-6

Статья одного автора в сборнике статей или книге:

4. Козлова, И. Ю. Приёмы и методы формирования профессиональных компетенций у обучающихся по профессии «повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания» в период учебной и производственной практики [Текст] / И. Ю. Козлова // Воспитание, обучение, образование: передовые технологии, исследования и разработки: сб. науч. тр. по материалам Международной научно-практической конференции, 25 мая 2020 г. – Новосибирск: Профессиональная наука, 2020. – С.113-119.
5. Кравченко, Н. В. Исследование биологической ценности кекса с использованием пищевых волокон и стевии [Текст] / Н. В. Кравченко // Оборудование и технологии пищевых производств: сб. науч. тр. / под ред. И. Н. Заплетникова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2020. – Вып. 9. – С. 93 – 100.

Статья двух и более авторов в сборнике статей:

6. Никулина, Е. О. Горячий цех [Текст] / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман // Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография. – Красноярск : Сибирский федер. ун-т, 2018. – С. 31 – 45.

Статья одного автора в журнале или газете:

7. Фрункина, И. Б. Современные проблемы индустрии питания, туризма и сервиса [Текст] / И. Б. Фрункина // Вестник Ассоциации ВУЗов туризма и сервиса. – 2019. – № 1. – С. 114-119.
8. Цветкова, Н. А. Совершенствование технологии производства пельменей [Текст] / Н. А. Цветкова, Н. А. Третьяков // Известия Санкт-

Петербургского государственного аграрного университета. – 2017. – № 47. – С. 156-161.

Электронные ресурсы

9. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7 // <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 09.02.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. – ISBN 978-5-534-14029-3 // <https://urait.ru/bcode/467502> (дата обращения: 09.02.2021).

ПРИЛОЖЕНИЕ И
Отзыв на курсовую работу

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
курсовой работы

Курсовая работа выполнена

Обучающимся(ейся)

Структурное подразделение _____

Группа № _____

Специальность _____
(код, наименование)

Руководитель _____
(Ф.И.О. место работы, должность, ученое звание, степень)

Наименование темы: _____

На рассмотрение представляется курсовая работа на выбранную тему, на _____ страницах.

Характеристика работы обучающегося (йся) в период подготовки КР¹: _____

Отмеченные достоинства²: _____

Отмеченные недостатки: _____

Заключение _____

Руководитель _____ 202_ г.
(подпись) (дата)

С отзывом руководителя КР ознакомлен:

Обучающийся(аяся) _____ / _____ /
(подпись, Фамилия И.О.)

« _____ » _____ 202_ г.

¹ Указываются степень самостоятельности, проявленная обучающимся при выполнении КР, умение организовать свой труд, соблюдение календарного графика и т.д.

² Указываются наличие публикаций, выступлений на конференциях, оригинальность принятых решений и т.д.

Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы
по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Снурникова Ю.А. – преподаватель
Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Изготовлено в МпК ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ» (НИУ),
бумага офсетная, усл. печ. л. 1,2
Челябинск, ул. Артиллерийская, 100

Отпечатано в Многопрофильном колледже
Института, спорта, туризма и сервиса
ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»
Челябинск, ул. Артиллерийская, 100.