

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

**по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности

43.02.15 поварское и кондитерское дело

2021 г.

Методические рекомендации по подготовке курсовой работы: методические рекомендации – ОБПОУ «КМТ», г. Курск, 2021 г

Настоящие методические указания предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

В соответствии с учебным планом курсовая работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выполняется на 2 курсе.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы по специальности.

Разработчик: Полуянова В.С., преподаватель ОБПОУ «КМТ»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	7
1.1. Основные положения.....	7
1.2. Выбор темы и разработка плана	7
1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования.....	8
1.4. Оформление курсовой работы	9
1.4.1. Титульный лист, отзыв, задание	10
1.4.2. Содержание	10
1.4.3. Введение.....	10
1.4.4. Основная часть	11
1.4.5. Заключение.....	12
1.4.6. Приложения	12
2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	14
3. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	18
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	20
5. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ.....	22
<i>Приложение 1. Образец оформления титульного листа</i>	<i>24</i>
<i>Приложение 2. Образец оформления отзыва (рецензии) на курсовую работу....</i>	<i>25</i>
<i>Приложение 3. Образец оформления индивидуального задания.....</i>	<i>26</i>
<i>Приложение 4. Образец оформления содержания (оглавления).....</i>	<i>27</i>
<i>Приложение 5. Образец оформления списка литературы.....</i>	<i>27</i>
<i>Приложение 6. Образец оформления технологической карты</i>	<i>29</i>
<i>Приложение 7. Техничко-технологическая карта</i>	<i>30</i>
<i>Приложение 8. Акт проработки</i>	<i>33</i>

ВВЕДЕНИЕ

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла.

Выполнение обучающимся курсовой работы (проекта) по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** осуществляется на заключительном этапе изучения данного профессионального модуля.

В ходе выполнения курсовой работы по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:

- формирования индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- формирования и интеграции общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

формирования практического опыта, знаний и умений, обучающихся по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- формирования умений применять теоретические знания при решении профессиональных задач;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной (итоговой) аттестации.

Курсовая работа является формой контроля результатов сформированный общих и

профессиональных компетенций обучающихся, позволяет проверить качество полученных ими в процессе обучения знаний и умений, профессиональную готовность будущих специалистов к самостоятельному решению практических задач, умения самостоятельно определить цель исследования и провести его, дать научно обоснованную оценку результатов исследования, обеспечить достижение поставленной цели.

Курсовая работа по профессиональному модулю **ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** выполняется в сроки, определённые учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на основании индивидуального задания, выданного преподавателем каждому студенту.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1.1. Основные положения

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**. Она представляет собой самостоятельную работу, требующую личной инициативы и творчества студента.

Основными целями курсовой работы являются:

- 1) определение степени усвоения студентами программы профессионального модуля
- 2) приобретение студентами эффективных навыков работы с учебной, методической и научной литературой
- 3) раскрытие содержания выбранной темы на основе знания теоретических положений и анализа конкретных экономических ситуаций хозяйственной деятельности предприятия;

4) формулирование основных выводов по результатам исследования

5) выработка конкретных практических рекомендаций по рассматриваемым проблемам.

Процесс написания курсовой работы включает в себя следующие этапы: а) выбор темы;

б) разработку рабочего плана;

в) сбор, анализ и обобщение материалов исследования;

г) оформление курсовой работы;

д) рецензирование руководителем;

е) защиту работы студентом.

Курсовая работа должна выполняться в соответствии с данными методическими указаниями.

1.2. Выбор темы и разработка плана

Тематика курсовых работ соответствует задачам изучения профессионального модуля и подготовки специалистов по данному профилю, предусмотренным в Федеральном государственном образовательном стандарте, соответствует современному уровню развития данной отрасли

При формулировании темы курсовой работы учитывались цель и задачи, объект и предмет исследования, методы и направления прорабатываемой работы. Объектом исследования выступает предприятие (организация). Тема работы (проекта) выбирается студентом с учетом склонностей и научных интересов, а также практической значимости рассматриваемой проблемы, ее актуальности, на основе тематики курсовых работ (проектов), представленной в данных методических указаниях.

Организация, общее руководство и контроль над ходом выполнения курсовой работы (проекта) осуществляется преподавателем соответствующего профессионального модуля.

План работы составляется студентом самостоятельно.

Целью составления плана является подбор вопросов, определение взаимосвязей и взаимозависимостей между ними, что позволяет наиболее полно раскрыть содержание темы курсовой работы (проекта). При составлении плана следует стремиться к тому, чтобы в нем оптимально сочетались как общетеоретические вопросы, так и прикладные (исследование конкретных ситуаций).

Целесообразно составлять развернутую структурно - логическую схему содержания работы, позволяющую наглядно представить состав и соподчиненность рассматриваемых вопросов.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания носит прикладной характер и выполняется по фактическим данным и результатам конкретного предприятия (ресторана, кафе, столовой и т.д.).

1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования

Важным условием успешного выполнения курсовой работы является правильный подбор и изучение студентом материалов, отражающих содержание излагаемой темы. Сбор материала для написания работы ведется в соответствии с разработанным планом.

Для написания курсовой работы следует использовать всевозможные источники получения информации:

а) учебники, учебные пособия и монографии, позволяющие структурно представить материал будущей работы;

б) действующие нормативно - правовые акты (кодексы, законы, постановления и т. п.);

в) статьи в специализированных периодических изданиях;

г) статистические сборники, дающие материал по определенной проблеме в динамике, журнальные и газетные статьи;

д) данные о деятельности отдельных субъектов рыночной экономики;

е) теоретический и статистический материал, находящийся на сайтах в сети Интернет.

к) учебники, учебные пособия, лекционный материал, монографии,

Весь собранный теоретический материал должен быть хорошо изучен, проанализирован и творчески использован в выполняемой работе.

Теоретический раздел работы должны иметь логическую связь с практической её частью.

Кроме того, необходима тесная взаимосвязь данных индивидуального задания с практической частью работы. Ценность курсовой работы повышается, если студент использует помимо предлагаемых методическими указаниями рекомендаций по выполнению практической части работы, другие методики или новые подходы.

Подбор литературы целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые могут раскрыть те или иные стороны выбранной темы исследования. Их можно найти в систематических указателях литературы в городских библиотеках, читальных залах вуза и в информационной сети Интернет. Для получения нужных статей из журналов или газет можно использовать последний номер периодического издания, опубликованных за год.

Изучение научной, учебной и иной литературы требует конспектирования основных положений. Записи прочитанного материала могут быть самыми разнообразными: от цитат и тезисов до развернутого плана.

Желательно при сборе материала обработать не менее 10 источников.

Все приводимые в работе данные (таблицы, схемы, графики и др.) должны быть подвергнуты тщательному анализу, прокомментированы, логически увязаны с темой работы и использованы для обоснования выводов и предложений.

Не допускается механическое заимствование текста из литературных источников. Не разрешается: представлять работы, написанные другими авторами (перепечатанные из Интернета, CD-ROM или других носителей информации).

Приводимые в работе цитаты, заимствования и цифровые данные, полученные другими авторами, должны иметь ссылки на источники.

Перечень источников, рекомендуемых для изучения в процессе написания курсовой работы, приведён в Приложении 4.

1.4. Оформление курсовой работы

Структура курсовой работы практического характера:

- Титульный лист (см. Приложение 1) – готовит руководитель работы.
- Отзыв (не подшивается) (см. Приложение 2) – пишет руководитель работы.
- Задание на курсовую работу (см. Приложение 3) – готовит руководитель работы.
- Содержание (с указанием страниц), в данном контексте – Оглавление (см.

Приложение 4).

– Основная (введение; первая глава - содержит теоретические основы разрабатываемой темы; вторая глава - практическая часть, которая представлена технологией выполнения работ по теме, содержит таблицы с техническими характеристиками оборудования, инструментов, приспособлений и т.п.; заключение);

- Список литературы (см. Приложение 5).
- Приложения.

При выполнении курсовой теоретического характера, структура курсовой работы сохраняется, только основная часть заполняется исключительно теоретическим материалом без практической главы. Объем курсовой работы должен составлять 30-35 страниц.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения:

- умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента;
- умение подбирать необходимое сырьё, оборудование, инвентарь инструменты, режимы технологических процессов;
- умение самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

1.4.1. Титульный лист, отзыв, задание

Перечисленные элементы структуры курсовой работы готовятся научным руководителем и выдаются студентам оформленными, без необходимости внесения дополнительных изменений.

План (задание) курсовой работы представляет собой перечень глав и развернутый перечень (параграфов к каждой главе) вопросов. План работы должен охватывать круг вопросов, которые необходимо рассмотреть при изложении темы.

1.4.2. Содержание

Оглавление (содержание) работы, по сути, является её планом. Содержание включается в общее количество листов. Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка (по центру) прописными буквами. Наименования, включенные в содержание, записываются строчными буквами (кроме первой). Содержание является третьей (3 стр.) страницей курсовой работы.

1.4.3. Введение

Курсовая работа носит экспериментальный (практический) характер с учетом выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. Введение является отдельным, самостоятельным блоком текста работы, который ни в содержании, ни в тексте не обозначается цифрами (*не правильно «1. ВВЕДЕНИЕ», правильно «ВВЕДЕНИЕ»*). Введение является четвертой страницей работы. Объем введения должен быть 1,5-2 страницы. Во введении необходимо отразить следующее:

- обоснование выбора темы, ее актуальность;
- основную цель и задачи работы;
- характеристику практической значимости темы в современных условиях;
- объект и предмет исследования;
- представление структуры работы.

Обосновать актуальность - значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать. Обоснование практической актуальности темы исследования: показать недостатки, подлежащие устранению. Обоснование научной актуальности темы: показать степень разработанности выделенной проблемы в теории, указать недостаточно изученные аспекты.

Цель работы определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате.

Задачи работы представляют собой способы достижения цели работы. Это этапы, на каждом из которых производится та или иная операция (изучение литературы, сбор информации и т.д.).

Цель – это прогнозирование результата, задачи – это определение оптимальных путей решения проблемы.

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической и практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта.

Теоретическая значимость - на что могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

Практическая значимость - определяется влиянием полученных рекомендаций, предложений на рабочий процесс, решением практических вопросов.

Характеристика структуры работы представляет собой краткое содержание глав и параграфов основной части. Можно также указать объем работы в страницах без приложений, количество используемых в работе источников литературы.

Комментарии по формулированию элементов введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Почему это следует изучать? Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	Какой результат будет получен? Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Объект исследования	Что будет исследоваться? Дать определение явлению или проблеме, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет исследования	Как и через что будет идти поиск? Дать определение планируемому к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления или проблемы.
Задачи работы	Как идти к результату? Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3 – 4 задачи.
Методы исследования	Как изучали? Краткое перечисление методов через запятую без обоснования.
Структура работы (завершающая часть введения)	Что в итоге в работе представлено. Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы/проекта.

1.4.4. Основная часть

Теоретическая глава состоит из следующих параграфов:

1. Ассортимент блюд и кулинарных изделий (5 блюд)
2. Характеристика используемого сырья
3. Способы и приемы технологической обработки используемого сырья
4. Характеристика технологических режимов и приемов
5. Организация технологического процесса
6. Организация рабочих мест при приготовлении

- Назначение цеха;
- Техника безопасности в цеху;
- Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху;
- Перечень и характеристика используемого оборудования, инвентаря, посуды и инструментов при приготовлении;
- Органолептический контроль качества разработанных блюд.

Практическая глава содержит алгоритм, нормативно- технологическую документацию (технологические карты, технико-технологические карты, акты проработки) фотографии разработанных 2 блюд и состоит из следующих параграфов:

1. Составление алгоритма приготовления блюд
2. Составление нормативно-технической документации
3. Требования к качеству блюд
4. Правила и варианты подачи блюд.

1.4.5. Заключение

Заключение не нумеруется ни в содержании, ни в тексте (*не правильно «4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ», правильно «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»*). В заключении последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые вытекают из содержания работы.

При формулировании выводов необходимо проследивать их связь с целью и задачами, отраженными во введении. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи курсовой работы полностью достигнуты. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом.

Можно подтвердить актуальность и практическую значимость курсовой работы, отметить наиболее интересные результаты проделанной работы и дать рекомендации по их практическому применению.

1.4.6. Приложения

Приложение – заключительная часть работы, которая имеет дополнительное значение, но может быть необходимой для более полного освещения темы. Приложения содержат вспомогательный материал, не включенный в основную часть курсовой работы (таблицы, схемы, заполненные формы отчетности, инструкции и т. д.). Указанный материал включается в приложения

в целях сокращения объема основной части курсовой работы, его страницы не входят в общий объем работы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Рекомендуется текстовые материалы курсовой работы выполнять на компьютере. Шрифт Times New Roman, 14 пт, выравнивание по ширине, интервал междустрочный полуторный (1,5 строки). Абзацный отступ – 1,25 см. Текст работы набирается в программе MS Word, печатается на одной стороне листа формата А4 (210x297мм).

Размер полей: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 15 мм, нижнее - 20 мм. Нумерация страниц должна быть сквозной (номер ставится правом нижнем углу). Формат номеров страниц: шрифт – Times New Roman, 14 пт. Работа должна быть сшита в папку-скоросшиватель.

Текст курсовой работы при, необходимости разделяют на главы и параграфы. Главы должны иметь порядковые номера в пределах всей работы, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Параграфы должны иметь нумерацию в пределах каждой главы. Номера параграфов состоят из номеров главы и параграфа, разделенных точкой. В конце номера параграфа также должна ставиться точка. Например:

ГЛАВА 1. НАЗВАНИЕ 1 ГЛАВЫ

1.1. Название 1 параграфа

1.2. Название 2 параграфа

ГЛАВА 2. НАЗВАНИЕ 2 ГЛАВЫ

Наименования глав и параграфов должны быть краткими, состоящими из ключевых слов, несущих основную смысловую нагрузку. Наименования глав и параграфов записываются в виде заголовков (по центру). Наименование глав записываются прописными (заглавными) буквами. Наименования параграфов записываются в виде заголовков строчными буквами, кроме первой прописной. Заголовки занимают не более двух строк. Переносы в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Заголовок не должен быть последней строкой на странице. При оформлении курсовой работы с помощью компьютера заголовки и подзаголовки печатают шрифтом Times New Roman, 14 пт, полужирным, по центру.

Каждую главу курсовой работы рекомендуется начинать с новой страницы. Расстояние от главы до параграфа, от параграфа до текста должно быть не менее 12 пт (интервал после абзаца – 12 пт).

Текст курсовой работы должен излагаться кратко, технически и стилистически грамотно. Каждую главу курсовой работы целесообразно завершать краткими выводами. Это усиливает логику всей работы.

Применяемые **термины и обозначения** должны быть едиными во всем документе и соответствовать установленным стандартам или общепринятыми в научно-технической литературе. Условные буквенные обозначения математических, физических и других величин, условные графические обозначения, а также сокращения слов в тексте и подписях под рисунком должны

соответствовать ГОСТ 2.105-79, ГОСТ 3.1127-93, ГОСТ Р 34.11-94, ГОСТ Р 6.30-2003 или СТ СЭВ 2667-79.

При наборе **кавычек** не следует использовать знаки минут (') и секунд ("). Следует использовать кавычки только типа «...».

В текстовом документе **необходимо делать ссылки** на источники. Если студент ссылается на ранее полученные исходящие или расчетные данные, имеющиеся *выше* в тексте, то ссылки выполняются в круглых скобках и сопровождаются словом «смотри». Например: (см. с. 6); (см. табл. 12); (см. рис. 1.4.). Если ссылаются на данные, расположенные *ниже* в тексте, то слово «смотри» не пишется. Например: (табл. 12); (рис. 2.1.).

Если студент ссылается на другие источники (из списка литературы), то ссылки должны заключаться в квадратные скобки. При этом указывается порядковый номер документа в списке литературы. Например: [1], [7].

В работе предполагается использовать неопределенно-личные предложения (например, «Сначала производят выбор продуктов для приготовления...», «Для начала выполнения работы необходимо промыть продукты...»), формы изложения от третьего лица (например, «Автор полагает...»), предложения со страдательным залогом (например, «Разработан комплексный документ...»).

В тексте работы могут использоваться **перечисления (списки)**. Перечисления выделяются абзацным отступом. Перед каждой позицией перечисления ставится дефис или арабская цифра с точкой. Для дальнейшей детализации перечисления используют строчные буквы русского алфавита со скобкой. Например:

При работе с механическим оборудованием повар должен выполнять следующие действия: – проверить правильность установки, сборки и креплений; – проверить наличие и исправность заземления...
При работе с механическим оборудованием повар должен выполнять следующие действия: 1. проверить правильность установки, сборки и креплений; 2. проверить наличие и исправность заземления...
Алгоритм технологических пооперационных процессов приготовления блюда: 1. Организация рабочего места; 2. Первичная обработка продуктов: а) мясо размораживают, промывают, обсушивают, зачищают; б) овощи для соуса промывают, обсушивают.

Иллюстрировать курсовую работу не обязательно. В качестве иллюстраций могут быть использованы графики и рисунки, фотоснимки, иллюстрации. Каждая иллюстрация должна соответствовать тексту. Все иллюстрации нумеруют в пределах главы арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера главы и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой.

Номер ставится под рисунком. Например: Рис. 1.1.; Рис. 1.2. Ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: (рис. 1.1.); (рис.1.2.).

Иллюстрации могут иметь наименование и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные - под ней. Если поясняющих данных нет, то после номера рисунка располагают соответствующее название. Иллюстрации могут располагаться непосредственно в тексте, либо на отдельных листах. Например:



Рис. 1.2. Холодный суп «Таратор»

Цифровой материал следует оформлять в виде **таблиц**. Внутри таблицы допускается шрифт размером 12 пт и одинарный междустрочный интервал. Над таблицей над правым верхним углом помещают надпись «Таблица ...» с указанием ее порядкового номера без значка № перед номером и без точки после номера. Например: Таблица 12. Таблицы последовательно нумеруют арабскими цифрами по всему тексту курсовой работы. Порядковый номер необходим для ее связи с текстом. Заголовок таблицы располагают над таблицей ниже надписи «Таблица 12», выравнивание по центру. При переносе таблицы на следующую страницу нумерацию граф следует повторить, а справа над таблицей поместить надпись «Продолжение таблицы 12». На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Они пишутся так: (см. табл. 12) или «приведенные в табл. 12».

Таблица 12

Кабачки, фаршированные с мясом в томатном соусе

Наименование продуктов	Закладка	
	На 1 порцию	
	БРУТТО	НЕТТО
1	2	3
Кабачки	1шт	1шт
Мясо	150	150
Рис	1/4	1/4
Репчатый лук	1/2гол	1/2гол
<i>Для соуса:</i>		
Репчатый лук	1/2шт	1/2шт
Морковь	1/2шт	1/2шт
Бульон или вода	100	100
Чеснок	1/2зуб	1/2зуб
Сметана	20	20
Томатная паста	10	10
<i>Выход:</i>	-	225

В **формулах** в качестве символов следует применять единые обозначения. Все формулы, если их в документе более одной, нумеруют арабскими цифрами в пределах главы. Номер формулы

состоит из номера главы и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Номер указывают в круглых скобках на уровне формулы с правой стороны листа. Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках. Например: ... в формуле (2.1.) ...

Формулы располагают по центру листа, выравнивание по центру. Впервые встречающиеся символы должны быть приведены с пояснениями непосредственно под формулой и ее решением. В таком случае после размерности ставится запятая. Значение каждого символа дают с новой строки в той последовательности, в какой они приведены в формуле:

$$пч = пд * К, (2.1)$$

где, пч - количество блюд, реализуемых за 1ч работы зала;

пд - количество блюд, реализуемых за весь день

К - коэффициент пересчёта для данного часа.

Примечания следует использовать в тексте работы, если необходимо сделать какие-либо разъяснения, дать определения или перевод терминов, указать источник информации. Примечания могут быть внутри текстовыми (помещают в круглых скобках) или подстрочными (оформляются как подстрочная сноска). Подстрочное примечание располагается внизу страницы, меньшим размером шрифта и отделяется от основного текста прямой линией.

Список литературы приводится в конце текстового документа. В него включают все использованные источники, расположенные в алфавитном порядке согласно фамилиям авторов (7-10 источников). *Все источники литературы должны быть за последние 5 лет, т.е. если год написания курсовой работы 2021г., то год издания источника должен быть не ранее 2016.* Список литературы является существенной частью курсовой работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора. На все источники литературы должны быть ссылки в тексте (номер источника в списке включается в квадратные скобки и ставится в конце заимствованного абзаца или предложения [2]).

Нормативные и законодательные источники размещают по алфавиту в начале списка; иностранные источники - после перечня всех источников, написанных на русском языке (или переводных). Сведения о книгах (учебниках, справочниках, методических руководствах и т.д.) должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Фамилию автора указывают в именительном падеже. Если книга написана двумя и более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них, а далее указывать: и др.

Примеры записей источников в списке литературы:

Нормативные документы

Федеральный закон «О банках и банковской деятельности» № 17-ФЗ от 3 февраля 1996 г.

Целевая программа реформирования статистики в 1997-2000 годах. - М.: Госкомстат РФ, 1996.

Книги одного, двух, трех и более авторов

Ивлев А.А. Отделочные строительные работы. - М. Академия, 2008. – 150 с.

Козлова Е.П., Галанина Н.И. Бухгалтерский учет в коммерческих банках. - М.: Финансы и статистика, 2010. - 250 с.

Немчинов В.К. и др. Учет и операционная техника в банках. - М.: НИТИ, 2009.-312 с.

Книги авторского коллектива «Под редакцией»

Информатика: данные, технология, маркетинг / Под ред. А.И. Романова. - М.: Финансы и статистика, 2011. - 270 с.

Статья в журнале или газете

Черникова О.А. Новое в бухгалтерском учете векселей / Финансовая газета/ Регион, вып., 2012, № 12, с. 10

Приложения располагаются после списка использованной литературы. Связь приложения с текстом осуществляется с помощью ссылок. Например: (см. Приложение 3).

Каждое приложение должно иметь заголовок. В правом верхнем углу над заголовком пишется «ПРИЛОЖЕНИЕ 1». В содержании выпускной письменной экзаменационной работы приложения включаются в виде самостоятельной рубрики одной строкой «ПРИЛОЖЕНИЯ».

Список литературы и приложения необходимо включать в сквозную нумерацию курсовой работы.

3. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа представляется и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения курсовых работ по дисциплине или МДК.

Курсовая работа должна быть сдана преподавателю-руководителю не позднее, чем за пять дней до назначенного срока защиты в бумажном и электронном виде. Допускается направлять курсовые работы в адрес электронной почты руководителя.

Положительно оцененная руководителем курсовая работа подлежит защите. Защита курсовых работ производится в часы, предусмотренные учебным планом (в счет консультаций по курсовым работам).

Защита осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень теоретических знаний и практических умений обучающегося, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Комиссия по открытой защите курсовых работ состоит из двух-трех преподавателей, один из которых руководитель курсовой работы.

При защите курсовой работы оценивается:

– глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;

- полнота раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость выполнения курсовой работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление как самой работы, так и научно-справочного аппарата.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения обучающегося по существу курсовой работы, его ответов на вопросы, обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления работы над темой курсовой работы, выводы и результаты проведенного исследования. Учитывая выступление обучающегося и ответы на вопросы в ходе защиты, преподаватель выставляет оценку, которая фиксируется в зачетной книжке.

В случае коллективной работы над курсовым заданием несколькими обучающимися, по теме выступают все участвовавшие в работе.

В случае неудовлетворительной оценки курсовая работа возвращается обучающемуся на доработку с условием последующей защиты, в течение установленного учебной частью срока.

Обучающийся, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший ее по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность.

После проведения защиты ПЦК оформляет заключение, где проставляются оценки за защиту курсовых работ.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Написанная обучающимся курсовая работа, прошедшая требования нормоконтроля, представляется руководителю для рецензирования. Это необходимое условие для того, чтобы в соответствии с рецензией организовать переработку темы и подготовиться к защите курсовой работы.

Главное назначение рецензии – оказать помощь обучающемуся в самостоятельной работе над курсом дисциплины, дать конкретные методические советы по устранению недочетов.

Работа не допускается к защите:

- если она не носит самостоятельного характера, заимствована из литературных источников или у других авторов;
- если удельный вес авторского самостоятельного текста в работе менее чем 75% - о чем свидетельствует отчет системы анти-плагиат;
- если основные вопросы не раскрыты, изложены схематично, фрагментарно, в тексте содержатся ошибки, научный аппарат оформлен неправильно.

Наряду с научным содержанием работы, при окончательной ее оценке следует также учитывать полноту формальных реквизитов (оглавление, библиография, выделение глав и параграфов).

Оценка **«отлично»** выставляется если:

- содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы; суждения и выводы носят самостоятельный характер; структура работы логична, материал излагается научно и доказательно; отмечается творческий подход к раскрытию темы курсовой работы.
- степень самостоятельности: авторская позиция, проявляющаяся в сопоставлении уже известных подходов к решению проблемы; предложение собственных оригинальных решений; отсутствует плагиат.
- формулировка выводов: выводы содержат новые варианты решений поставленной проблемы.
- уровень грамотности: владение общенаучной и специальной терминологией.
- отсутствие стилистических, речевых и грамматических ошибок.
- качество защиты: подготовленность устного выступления, правильность ответов на вопросы, оформление мультимедийной презентации.

Оценка **«хорошо»** выставляется если:

- содержание работы: проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, содержатся самостоятельные суждения и выводы, теоретически и опытно доказанные.

– структура работы логична, материал излагается доказательно; в научном аппарате содержатся некоторые логические расхождения.

– степень самостоятельности: отсутствует плагиат.

– формулировка выводов: выводы содержат как новые, так и уже существующие варианты решений поставленной проблемы.

– уровень грамотности: владение общенаучной и специальной медицинской терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки присутствуют в незначительном количестве.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется если:

– проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, однако суждения и выводы не являются самостоятельными.

– имеются незначительные логические нарушения в структуре работы, материал излагается ненаучно и часто бездоказательно.

– содержатся существенные логические нарушения.

– актуальность слабо обосновывается во введении и не раскрывается в ходе всей работы.

– низкая степень самостоятельности: отсутствует оригинальность выводов и предложений.

– слабое владение специальной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если:

– не проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, суждения и выводы отсутствуют; логика работы нарушена, материал излагается бездоказательно.

– актуальность работы не обосновывается.

– степень самостоятельности: наличие плагиата.

– оригинальность выводов и предложений: выводы не соответствуют содержанию работы.

– большое количество стилистических, речевых и грамматических ошибок.

5. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из котлетной массы мяса, подбор соусов и гарниров к ним.
2. Технологический процесс приготовления, оформления сложных супов: заправочных супов.
3. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из овощей и грибов, подбор соусов и гарниров к ним.
4. Технологический процесс приготовления, оформления сложных супов: супов-пюре.
5. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: блюд из сыра.
6. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: порционных блюд из свинины, подбор соусов и гарниров к ним.
7. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: порционных блюд из филе птицы, подбор соусов и гарниров к ним.
8. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: рулетов из филе, подбор соусов и гарниров к ним.
9. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: блюд из рубленой массы из мяса свинины, подбор соусов и гарниров к ним.
10. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса: блюд из рубленой массы из мяса говядины, подбор соусов и гарниров к ним.
11. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: блюд из рубленой массы из мяса птицы, подбор соусов и гарниров к ним.
12. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из рыбы: натуральных порционных блюд, подбор соусов и гарниров к ним.
13. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: гарниров из овощей к блюдам из свинины.
14. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд: гарниров из круп к блюдам из говядины.
15. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из морепродуктов.
16. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из птицы: блюд из котлетной массы, подбор соусов и гарниров к ним.
17. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из запеченой рыбы, подбор соусов и гарниров к ним.
18. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из рубленой массы рыбы, подбор соусов и гарниров к ним.
19. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из

субпродуктов: порционных блюд из печени.

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

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

22. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из свинины на гриле.

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

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

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

26. Технологический процесс приготовления, оформления сложных национальных супов.

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

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

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

30. Технологический процесс приготовления, оформления сложных горячих блюд из тушеного мяса, подбор соусов и гарниров к ним.

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский монтажный техникум»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр, наименование специальности)

КУРСОВАЯ РАБОТА

на тему: ТЕМА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

по междисциплинарному курсу МДК 02.01 Технология приготовления,
оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов форм
приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов и обслуживания

Выполнил(а)
студент(ка) 3 курса:

Иванова Екатерина Ивановна
(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Руководитель:

Полуянова Валентина Сергеевна
(фамилия, имя, отчество)

Работа допущена к защите _____

(подпись)

2021

Приложение 2.
Образец оформления отзыва (рецензии) на курсовую работу

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский монтажный техникум»

ОТЗЫВ
на курсовую работу

Студент - Иванова Екатерина Ивановна Группа № _____
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
Тема курсовой работы: _____

1. Общая характеристика курсовой работы:
работа общим объемом 30 страниц, содержит таблицы/иллюстрации и
5 приложений

1.1. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных глав
курсовой работы

Соответствует / Не соответствует

1.2. Положительные стороны курсовой работы

*Актуальность и значимость темы, новизна и оригинальность идей,
положенных в основу работы, а также методы ее выполнения, практическая
значимость работы (возможность внедрения результатов работы в
практику, ожидаемый эффект)*

1.3. Анализ обоснованности выводов и предложений

1.4. Недостатки в содержании и оформлении курсовой работы

Итоговая оценка курсовой работы: _____

Рецензент: _____ / _____ /

« _____ » _____ 20 _____ г.

Образец оформления индивидуального задания

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский монтажный техникум»

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

по МДК.02.01 «Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Студент _____ Группа № _____
(фамилия, имя, отчество)

Специальность _____ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

Тема курсовой работы _____

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1. ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Ассортимент блюд и кулинарных изделий

1.2. Характеристика используемого сырья

1.3. Способы и приемы технологической обработки используемого сырья

1.4. Характеристика технологических режимов и приемов

1.5. Организация технологического процесса

1.6. Организация рабочих мест при приготовлении

– Назначение цеха;

– Техника безопасности в цеху;

– Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к цеху;

– Перечень и характеристика основного используемого оборудования, инвентаря, посуды и инструментов при приготовлении;

– Органолептический контроль качества блюд

2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2.1. Составление алгоритма приготовления блюд

2.2. Составление нормативно-технической документации

2.3. Требования к качеству блюд

2.4. Правила и варианты подачи блюд

Задание выдал руководитель _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Председатель ЦК _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Задание принял к исполнению _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ:

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	6
1.1. Ассортимент блюд и кулинарных изделий	6
1.2. Характеристика используемого сырья	7
1.3. Способы и приемы технологической обработки используемого сырья	8
1.4. Характеристика технологических режимов и приемов ..	8
1.5. Организация технологического процесса	9
1.6. Организация рабочих мест при приготовлении	9
– Назначение цеха	
– Техника безопасности в цеху;	
– Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху	
– Перечень и характеристика основного используемого оборудования, инвентаря, посуды и инструментов при приготовлении	
– Органолептический контроль качества разработанных блюд	
ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
2.1. Составление алгоритма приготовления блюд	18
2.2. Составление нормативно-технической документации	21
2.3. Требования к качеству блюд	22
2.4. Правила и варианты подачи блюд	23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	26
ПРИЛОЖЕНИЕ	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

(примеры)

1. А.Т. Васюкова. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРС, 2018. -322 с (СПО).
2. Н.И. Дубровская. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студентов учреждений СПО/ Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - 3 издание, стер. - М.: Издательский центр «академия», 2018 - 176 с.
3. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. Пособие для студентов учреждений СПО/ И.П.Самородова - 3 издание, стер. - М.: Издательский центр «академия», 2018- 128 с.
4. Щеглов Н.Г. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник.- М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.
5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для ср.проф.образования / В.М.Калинина. - 2-е изд.,стер. - Москва : Академия:[Мастерство], 2016. – 430 с. (СПО).
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 352 с. (СПО.)
7. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов. Технологии общепита [Электронный ресурс] : [pitportal.ru – Общепит России] / – Электрон. дан. – М.: 2020. – Режим доступа: URL: https://pitportal.ru/samples_docs/production/26078.html
8. Документы вступающие в силу с ноября 2020 года [Электронный ресурс] : [normacs.ru – NORMACS. Информационно-поисковая система по нормативным документам] / – Электрон. дан. – М.: 2020. – Режим доступа: URL: <http://www.normacs.ru/Doclist/issued/11.2020.html>
9. Автор (если есть) и Название статьи [Электронный ресурс] : [Название сайта (англ. ссылка) – Полное название сайта] / – Электрон. дан. – Город (обычно указывается в самом низу главной страницы или в контактах сайта): Год (обычно указывается в самом низу главной страницы или в самой статье). – Режим доступа: URL: полная ссылка к статье/странице с текстом (очередность элементов и пунктуацию соблюдать обязательно)

Технологическая карта

Наименование блюда: _____

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	На ___ порцию		На ___ порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Выход:	-		-	

Технология приготовления

Требования к качеству, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Вкус и запах: _____

Приложение 7.
Технико-технологическая карта
«Утверждаю»
Директор предприятия

Технико-технологическая карта № _____
«НАЗВАНИЕ БЛЮДА»

Фото

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «название», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название 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.)

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
ВЫХОД:		

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологии приготовления блюда.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Описание оформления Температура подачи блюда

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

6. Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

7. Пищевая ценность «Название блюда» на выход

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Зав. производством _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Приложение 8.
Акт проработки

Наименование предприятия

УТВЕРЖДАЮ:
Директор предприятия

(подпись/расшифровка)

Акт проработки №

Акт проработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления
Наименование блюда(изделия): _____

Комиссия в составе:

Зав. производством: _____ Технолог _____
Повара _____

Наименование продукта	Ед. изм. гр	Вес брутто	% отходов холодной переработки	Масса полуфабрикатов	%отходов тепловой переработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порцию
Общий вес продуктов в брутто (г)							
Приготовление							
Отпуск:							

Члены комиссии:

Зав. производством: _____ Технолог: _____ Повара: _____