

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИК
И СЕРВИСА»
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**МДК 02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методические указания по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу профессионального модуля для студентов Колледжа сервиса и дизайна Владивостокского государственного университета разработаны в соответствии с Законом Российской Федерации от 2 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464); Федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, другими законодательными и нормативными документами федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Владивостокский государственный университет».

Составители:

Шекеро Н.Э., преподаватель КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК

Протокол № 9 от «13» мая 2020г.

Председатель ЦМК



И.В. Мокшина

Утверждено:

Директор КСД



Д.В. Кузнецов

1. Общие положения

Курсовая работа является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов Колледжа сервиса и дизайна Владивостокского государственного университета экономики и сервиса.

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента является междисциплинарным курсом 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выполнение студентом курсовой работы по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки студента к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом.

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями колледжа, рассматривается и принимается соответствующими цикловыми комиссиями.

Студенты колледжа наделены правом самостоятельного выбора темы курсовой работы. Кроме того, тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности. При этом тема курсовой работы может быть связана с программой производственной практики, а для лиц, обучающихся по заочной форме, – с их непосредственной работой.

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно - экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 15 - 20 страниц печатного текста или 20 - 25 страниц рукописного текста.

По структуре **курссовая работа реферативного характера** состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель работы;
- теоретической части, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы;
- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;
- списка используемой литературы;
- приложения.

Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями к оформлению учебной документации ВВГУ (СТО 1.005-2015).

Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующего по междисциплинарного курса профессионального модуля.

На время выполнения курсовой работы составляется расписание консультаций, утверждаемое директором колледжа. В ходе консультаций руководителем разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, даются ответы на вопросы студентов.

Кроме того, руководитель курсовой работы:

- консультирует студентов по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
- оказывает помощь студенту в подборе необходимой литературы;
- контролирует ход выполнения курсовой работы;
- составляет письменный отзыв на курсовую работу.

Таким образом, руководитель курсовой работы назначается для оказания научно-консультационной и методической помощи студенту, оценки качества курсовой работы и степени ее готовности к защите, но не является соавтором курсовой работы.

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

Письменный отзыв должен включать:

- заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения курсовой работы;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы;
- оценку курсовой работы .

Проверку, составление письменного отзыва и прием курсовой работы осуществляет руководитель курсовой работы вне расписания учебных занятий.

При выявлении недоработок руководитель не допускает курсовую работу к аттестации и вместе с письменным отзывом возвращает студенту на доработку.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительна оценка по междисциплинарному курсу профессионального модуля, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже "удовлетворительно".

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

2. Порядок выполнения курсовой работы

Выполнение курсовой работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов:

- выбор темы, согласование ее с руководителем курсовой работы;

- оформление задания на курсовую работу;
- составление плана курсовой работы и согласование его с руководителем;
- сбор, анализ и обобщение материала по избранной теме курсовой работы ;
- формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций;
- оформление курсовой работы;
- представление курсовой работы руководителю для составления отзыва;
- защита курсовой работы .

Избранная тема курсовой работы закрепляется за студентом приказом ректора университета и изменению в процессе выполнения курсовой работы не подлежит. Тема курсовой работы отражается на титульном листе курсовой работы (приложение А).

После утверждения темы курсовой работы студент получает от руководителя курсовой работы задание на курсовую работу по утвержденной форме (приложение Б). Задание на курсовую работу служит основой для составления плана курсовой работы .

План курсовой работы составляется студентом самостоятельно на основе систематизации имеющихся теоретических знаний, изучения специальной литературы и других источников информации, а также справочной, нормативной и правовой документации по избранной теме.

Образец оформления плана курсовой работы представлен в приложении В.

План курсовой работы согласовывается с руководителем курсовой работы.

Сбор, анализ и обобщение материалов по избранной теме курсовой работы – один из самых сложных и трудоемких этапов работы.

Подбор источников информации для выполнения курсовой работы предполагает изучение справочной, нормативной и правовой документации по избранной тематике, а также литературных и иных источников как теоретического, так и прикладного характера. На основе собранных источников информации осуществляется сравнительный анализ многообразных подходов и путей решения исследуемого вопроса, сопоставляются различные точки зрения на проблему авторов публикаций.

Итогом работы должна стать логически выстроенная система знаний сущности исследуемой проблемы и формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций.

3. Требования к содержанию курсовой работы

Курсовая работа представляет собой целостную, логически выстроенную, завершенную студенческую учебно-исследовательскую работу, в которой должны быть четко сформулированы проблема и основные задачи исследования, обоснована актуальность выбранной темы, изложены степень изученности проблемы, состояние ее исследования, выстроена система знаний сущности исследуемой проблемы, сформулированы основные теоретические положения, практические выводы и рекомендации.

Курсовая работа всегда начинается с **введения**, в котором формулируется *цель* курсовой работы и исследовательские *задачи*, осуществляется обоснование *актуальности* выбранной темы исследования, постановка конкретной *проблемы*, описываются *потребительские свойства данного исследуемого товара*.

Обязательным атрибутом курсового исследования является краткая характеристика используемых источников и литературы по изучаемой проблеме. Обзор источников может быть сделан по тематическому или предметному принципу. Он должен содержать оценку точки зрения автора и собственное отношение студента к анализируемой литературе. Далее раскрывается структура курсовой работы и дается характеристика используемых исследовательских методов.

Содержанием основной части курсовой работы является теоретическое осмысление проблемы и изложение эмпирического и фактического материала по теме исследования.

Основная часть курсовой работы состоит из двух разделов: оценка качества выбранного горячего блюда и разработка пакета технологической документации на сложное горячее блюдо, которые должны быть представлены в работе следующим образом:

1. Оценка качества выбранного горячего блюда
 - 1.1 Товароведные свойства основных видов сырья для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.2 Характеристика дополнительных видов сырья для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей, обеспечение безопасных условий труда
 - 1.5 Технология и режимы приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.6 Требования к качеству, условиям и срокам хранения сложных горячих сложной горячей кулинарной продукции из овощей
2. Разработка пакета технологической документации на сложное горячее блюдо
 - 2.1 Акт контрольной отработки
 - 2.2 Техничко-технологическая карта
 - 2.3 Карта технологического процесса
 - 2.4 Технологическая схема приготовления
 - 2.5 Шкала органолептической оценки

Разделы работы должны быть соразмерны друг другу как по структурному делению, так и по объему излагаемого материала.

Основная часть курсовой работы может содержать иллюстративный или цифровой материал. Выбор формы предоставления иллюстративного материала (таблиц, диаграмм, графиков, схем и проч.) зависит, главным образом, от цели и характера темы курсовой работы. Однако следует учитывать, что любой иллюстративный материал, помещенный в основную часть курсовой работы, должен нести максимум полезной информации, быть аналитическим и располагаться непосредственно после текста, в котором о нем упоминается впервые. При этом каждая таблица или рисунок должны иметь заголовки.

Заключение содержит формулировку выводов, полученных в ходе выполнения курсовой работы. Здесь, как правило, суммируются результаты осмысления изученной темы, делается обобщение, и даются рекомендации по решению изученной проблемы. По возможности в заключении определяется научная новизна и практическая значимость исследовательской работы, а также основные направления дальнейшего исследования в этой области знаний. Объем заключения примерно должен быть равен объему введения курсовой работы.

Список использованных источников включает нормативные источники, литературу, материалы с сайтов Интернета и т.д., использованные студентом в ходе подготовки и выполнения курсовой работы.

В конце курсовой работы даются приложения, на которые делаются ссылки в тексте. Все приложения должны иметь свой порядковый номер. Каждое приложение должно быть выполнено на отдельном листе.

Приложения помещают после списка источников и литературы в порядке их упоминания в тексте. В заданные объемы курсовой работы объем приложения не засчитывается.

Обязательным приложением для курсовой работы является презентация.

4. Требования к оформлению курсовой работы

Этап оформления курсовой работы является не менее важным, чем остальные, так как на этом этапе студент должен не только свести все материалы по курсовой работе в единый документ, но и оформить курсовую работу в соответствии с требованиями государственного стандарта.

К оформлению чистового варианта курсовой работы приступают после устранения замечаний руководителя, внесения собственных дополнений и изменений. При этом следует проверить, нет ли в работе пробелов в изложении и аргументации, устранить стилистические погрешности, проверить точность цитат и ссылок, правильность их оформления, обратить внимание на написание числительных и т. д. Работа оформляется в соответствии с требованиями стандарта ВВГУ СТО 1.005-2015 (ГДЕ НАХОДИТСЯ :сайт ВВГУ- библиотека-пользователям-примеры оформления списка использованной литературы) (приложение Г). Необходимо, чтобы работа была авторской не менее, чем на 60%.

Целенаправленная завершающая работа с текстом характеризует ответственность студента за представляемый материал, его уважение к руководителю, оценивающему курсовую работу.

При выполнении текста документа на ПК следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Times New Roman, размер (кегель) – 12, стиль (начертание) – обычный, цвет шрифта – черный;
- выравнивание – по ширине; красная (первая) строка (отступ) – 1,25 см; межстрочный интервал – 1,5;
- автоматический перенос слов (*устанавливается Сервис → Язык → Расстановка переносов → Автоматическая расстановка переносов – поставить флажок¹*).

Страницы документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точек и черточек.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц документа. Номер страницы на титульном листе, не проставляют.

Структурным элементам документа «Задание», «Аннотация (Реферат)» номер страницы не присваивается. Они помещаются в документе последовательно после титульного листа и в «Содержание» не включаются.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета.

Иллюстрации и таблицы на листах формата А3 и более учитывают как одну страницу. В этом случае они должны быть сложены или разрезаны без ущерба для чтения до формата А4 и помещены в приложение, если распечаток много; если мало – допускается располагать непосредственно в тексте после первого упоминания о них.

При выполнении документа необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему документу. Линии, буквы, цифры и знаки должны быть четкие, не расплывшиеся.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста

(графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить названия организаций в переводе на язык документа с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

Сокращение русских слов и словосочетаний в документе – по ГОСТ 7.12–93.

Титульный лист

Титульный лист является первым листом курсовой работы (проекта), предшествующим основному тексту.

Размеры полей те же, что и для текстового документа.

Расположение реквизитов на титульном листе приведено в приложении А.

Требования к оформлению реквизитов

Реквизиты 1–4 выполняют прописными буквами. Реквизиты друг от друга отделяют увеличенным интервалом;

Реквизит 5 «Гриф утверждения». Слово «УТВЕРЖДАЮ» пишут прописными буквами, без кавычек. Составные части реквизита, состоящие из нескольких строк, печатают через одинарный межстрочный интервал, а сами составные части отделяют друг от друга полуторным межстрочным интервалом. Выравнивание строк – по левому краю зоны реквизита. Допускается центрировать строки относительно самой длинной строки реквизита.

Элементы даты приводят арабскими цифрами в одной строке в следующей последовательности: день месяца, месяц, год, например: дату 10 апреля 2004 г. следует оформлять 10.04.2004;

Реквизит 6 «Наименование документа» выполняют прописными буквами, например, «КУРСОВАЯ РАБОТА».

Реквизит 7 «Наименование дисциплины» выполняют строчными буквами. Наименование дисциплины пишут в кавычках с прописной буквы в именительном падеже;

Реквизит 8 «Наименование (тема работы)» выполняют строчными буквами, первая прописная;

Слева одна под другой приводятся записи «Студент» и т.д. ,согласно приложению А, справа – инициалы и фамилии лиц, подписавших работу, посередине ставится личная подпись и дата подписания работы. Подписи и даты подписания должны быть выполнены только черными чернилами или тушью.

Должности, ученые степени, ученые звания руководителей, консультантов, если печатаются в несколько строк, то выполняются через одинарный межстрочный интервал.

Реквизит15. Одной строкой с прописной буквы приводится название города и год выполнения работы. Слова «город» и «год» не пишутся, знаки препинания не ставятся.

При выполнении титульного листа с применением ПК рекомендуется использовать основной размер (кегель) шрифта 12–14: Реквизит 6 рекомендуется выполнять размером (кеглем) шрифта 24, реквизит 7 – размером 18, реквизиты 8, 9 – размером 20–22.

Все реквизиты, за исключением реквизита 5, выполняются симметрично (по центру) без абзацного отступа.

Если на титульном листе не размещаются все необходимые подписи (записи), допускается переносить их на следующий лист.

Образцы титульного листов приведены в приложении А.

Содержание

Содержание включает введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение (выводы), список использованных

источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы документа.

Содержание включают в общее количество листов текстового документа.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту без абзацного отступа) с прописной буквы (приложение В).

Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, кроме первой прописной буквы, с абзаца, с указанием номеров разделов, подразделов, пунктов. Если заголовок раздела, подраздела состоит из нескольких строк, то следующая строка выполняется под первой буквой предыдущей строки заголовка. Межстрочный интервал, в этом случае, равен единице.

В содержании курсовой работы (проекта) должны быть перечислены все приложения с указанием их номеров и заголовков.

В «Содержание» не включают лист задания (технического задания) на работу, аннотацию (реферат).

Заголовки «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение» начинают писать на уровне первой буквы наименования раздела.

Цифры, обозначающие номера страниц (листов), с которых начинается раздел или подраздел, следует располагать на расстоянии 10 мм от края листа, соблюдая разрядность цифр. Слово «стр.» не пишется.

Между наименованием раздела и номером страницы можно выполнять заполнитель, например, точки.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

При переносе заголовка на вторую строку первая буква второй строки размещается под первой буквой первой строки. Межстрочный интервал в этом случае – одинарный.

Заголовки «Задание», «Аннотация (Реферат)», «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» выполняют симметрично тексту (по центру) без абзацного отступа с прописной буквы без нумерации.

При использовании ПК заголовки разделов следует выполнять шрифтом Arial Cyr, стиль (начертание) обычный, размер (кегель) – 14; подразделов – шрифтом Arial Cyr, стиль (начертание) – обычный, размер – 13; пунктов – шрифтом Times New Roman Cyr, стиль жирный, размер 12; текст документа – шрифтом Times New Roman Cyr, стиль – обычный, размер 12.

При выполнении документа на ПК расстояние между заголовком раздела и заголовком подраздела – два интервала (12 пт).

Расстояние между заголовком раздела и текстом, если заголовок подраздела отсутствует – два интервала (12 пт).

Расстояние между заголовком подраздела и текстом – один интервал (6 пт).

Расстояние между текстом и заголовком следующего подраздела – два интервала (12 пт).

Интервал устанавливается Формат → Абзац → интервал → перед → ... пт → после → ... пт.

Каждый структурный элемент, каждый раздел текстового документа следует начинать с нового листа (страницы).

Заголовки подразделов, пунктов, подпунктов не должны выполняться в конце листа, необходимо, чтобы за ними следовало несколько строк текста.

Раздел должен заканчиваться текстом, последний лист раздела должен быть заполнен минимум наполовину.

В тексте не допускается:

— применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;

- применять для одного и того же понятия научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами, а также установленными в данном документе;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всего документа. Если рисунок один, то он обозначается – Рисунок 1

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в курсовой работе (проекте).

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации рисунка в пределах раздела.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией, точка в конце номера не ставится, например, Таблица 2

Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева

На все таблицы должны быть ссылки в документе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера, например, «...в таблице 2.1». Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и название (заголовок), если оно есть, указывают один раз слева над первой частью таблицы. Над другими частями пишут слово «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы, например – Продолжение таблицы 1.

В каждой части повторяют головку таблицы.

Список использованных источников

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении работы (приложение Д).

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте документа (сквозная нумерация для всего документа), нумеровать арабскими цифрами без точки и писать с абзацного отступа.

Каждому источнику в списке присваивается порядковый номер, который дается ему при первом упоминании. При дальнейших ссылках на данный источник в документе, номер не меняется.

Обязательные элементы библиографического описания книги:

- фамилия и инициалы автора. Фамилию (имя) одного автора приводят в именительном падеже. При наличии двух и трех авторов, как правило, указывают имя первого. Если авторов четыре и более, фамилии не указывают;
- полное название книги;
- место издания;
- издательство;
- год издания;
- количество страниц.

Все данные о книге разделяются в библиографическом описании условными разделительными знаками (точка, тире, двоеточие).

Библиографическое описание иностранных изданий приводится на языке подлинника.

В **приложениях** помещают материал, дополняющий текст курсовой работы, который при включении в основную часть загромождал бы текст, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания приборов и т.д. 4 Приложения могут быть обязательными и информационными.

Информационные приложения могут быть рекомендуемого и справочного характера

В тексте курсовой работы (проекта) на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы (листа) с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», а для информационного – «рекомендуемое» или «обязательное».

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Если в курсовой работе (проекте) одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Формулы, иллюстрации, таблицы, помещаемые в приложения, должны нумероваться арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждым номером обозначения приложения, например: формула (А.1), Рисунок Б.3, Таблица В.1.

Приложения должны иметь общую с остальной частью курсовой работы (проекта) сквозную нумерацию страниц, если они составляют общий том с текстовым документом.

5. Письменный отзыв и защита курсовой работы

После полного завершения и оформления курсовая работа представляется на рецензирование руководителю.

Руководитель осуществляет предварительную оценку курсовой работы и делает вывод о ее готовности к аттестации (Приложение Е)

При оценке курсовой работ руководитель учитывает:

- степень усвоения студентом понятий и категорий по теме курсового исследования;
- умение работать с различными источниками информации;
- умение самостоятельно организовать исследование проблемы и сформулировать основные выводы по результатам анализа конкретного материала;
- грамотность и стиль изложения;
- самостоятельность работы, оригинальность осмысления материала;
- правильность и аккуратность оформления, соответствие оформления курсовой работы установленным требованиям.

При выявлении серьезных отклонений от установленных требований курсовая работа к защите не допускается, а студенту предлагается устранить выявленные недостатки.

Работа не может быть допущена к защите в следующих случаях:

- содержание курсовой работы не соответствует утвержденной теме;
- в работе отсутствуют ссылки и сноски на нормативные и другие источники;
- оформление курсовой работы не соответствует требованиям ГОСТа и данных Указаний.

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

Письменный отзыв руководителя (приложение Е) включает:

- заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;

- оценку качества выполнения курсовой работы;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы ;
- оценку курсовой работы .

Внесение изменений в курсовую работу после получения письменного отзыва не допускается.

При необходимости руководитель курсовой работы может предусмотреть защиту курсовой работы. Процедура защиты курсовой работы является открытым мероприятием.

При определении окончательной оценки по защите курсовой работы (проекта) учитываются:

- доклад студента по каждому разделу курсовой работы ;
- ответы на вопросы;
- отзыв и оценка руководителя курсовой работы.

6. Хранение курсовых работ

Выполненные студентами курсовые работы хранятся 1 год в кабинетах соответствующих дисциплин или учебной части колледжа. По истечении указанного срока все курсовые работы, не представляющие для кабинета интереса, списываются по акту.

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

К работе обязательно прикладываются:

1. Справка о прохождении проверки работы на уникальность текста (справка на антиплагиат)
2. Электронная версия работы, записанная на диск
3. Два пустых файла в конце работы(для размещения в них отзыва руководителя, справки на уникальность текста, диска с электр. версией работы

Приложение А
МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И СЕРВИСА
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

(Шифр 12)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ А.Т.Бондарь
(Шифр 12)

(Шифр 24)

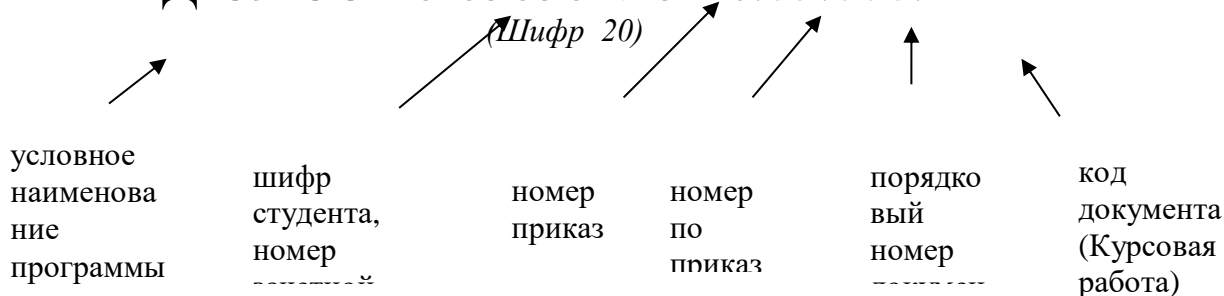
КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 02.02 «Процессы приготовления и подготовки к
реализации горячей кулинарной продукции сложного
ассортимента»

(Шифр 18)

**Организация технологического процесса и
ассортимент сложной горячей кулинарной продукции
из овощей** (Шифр 20)

КД-С9-СС-16-050501.152-с.05.000. КР



Студент
Гр. СОПК - 19 _____ С.Ю. Иванов

Руководитель
преподаватель _____ Н.Э. Шекеро (Шифр 12)

Владивосток 2020 (Шифр 12)

Приложение Б

Лицевая сторона листа

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И СЕВИСА

КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

РАССМОТРЕНО

на заседании

ЦМК _____

« ____ » _____ 2020г.

Председатель ЦМК

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ А.Т.Бондарь

« ____ » _____ 2020 г.

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу

по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей
кулинарной продукции сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тема: Организация технологического процесса и ассортимент сложной горячей
кулинарной продукции из овощей**

Срок сдачи законченной работы

« ____ » _____ 20 г

Студент группы СПК-20

Иванов В.И.

Руководитель

Шекеро Н.Э.

Владивосток 2020

Оборотная сторона листа

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

Введение

1. Оценка качества выбранного горячего блюда
 - 1.1 Товароведные свойства основных видов сырья для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.7 Характеристика дополнительных видов сырья для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.8 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.9 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей, обеспечение безопасных условий труда
 - 1.10 Технология и режимы приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей
 - 1.11 Требования к качеству, условиям и срокам хранения сложных горячих сложной горячей кулинарной продукции из овощей
2. Разработка пакета технологической документации на сложное горячее блюдо «Рататуй»
 - 2.6 Акт контрольной отработки
 - 2.7 Техничко-технологическая карта
 - 2.8 Карта технологического процесса
 - 2.9 Технологическая схема приготовления
 - 2.10 Шкала органолептической оценки

Заключение

Список используемых источников

Приложение А. Акт контрольной отработки на сложное горячее блюдо «Рататуй»

Приложение Б. Техничко-технологическая ката на сложное горячее блюдо «Рататуй»

Рекомендуемые информационные источники

Основные источники:

1. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2016. - 376
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2016. – 336
3. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2016. – 240

Нормативные источники:

1. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Интернет-ресурсы:

1. Режим доступа: <http://lib.vvsu.ru/> Научная электронная библиотека ВГУЭС
2. Режим доступа: <http://elibrary.ru/> Научная электронная библиотека
3. Режим доступа: www.povarenok.ru
4. Режим доступа: <https://biblio-online.ru>
5. Режим доступа: <https://www.book.ru>

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20 г.

Руководитель _____ (подпись)

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 20 г.

_____ (подпись студента)

Приложение В

Содержание

Введение

1 Оценка качества выбранного горячего блюда

1.1 Товароведные свойства основных видов сырья для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей

1.2 Характеристика дополнительных видов сырья для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей

1.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей

1.4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для производства сложной горячей кулинарной продукции из овощей, обеспечение безопасных условий труда

1.5 Технология и режимы приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей

1.6 Требования к качеству, условиям и срокам хранения сложных горячих сложной горячей кулинарной продукции из овощей

2 Разработка пакета технологической документации на сложное горячее блюдо «Рататуй»

2.1 Акт контрольной отработки

2.2 Техничко-технологическая карта

2.3 Карта технологического процесса

2.4 Технологическая схема приготовления

2.5 Шкала органолептической оценки

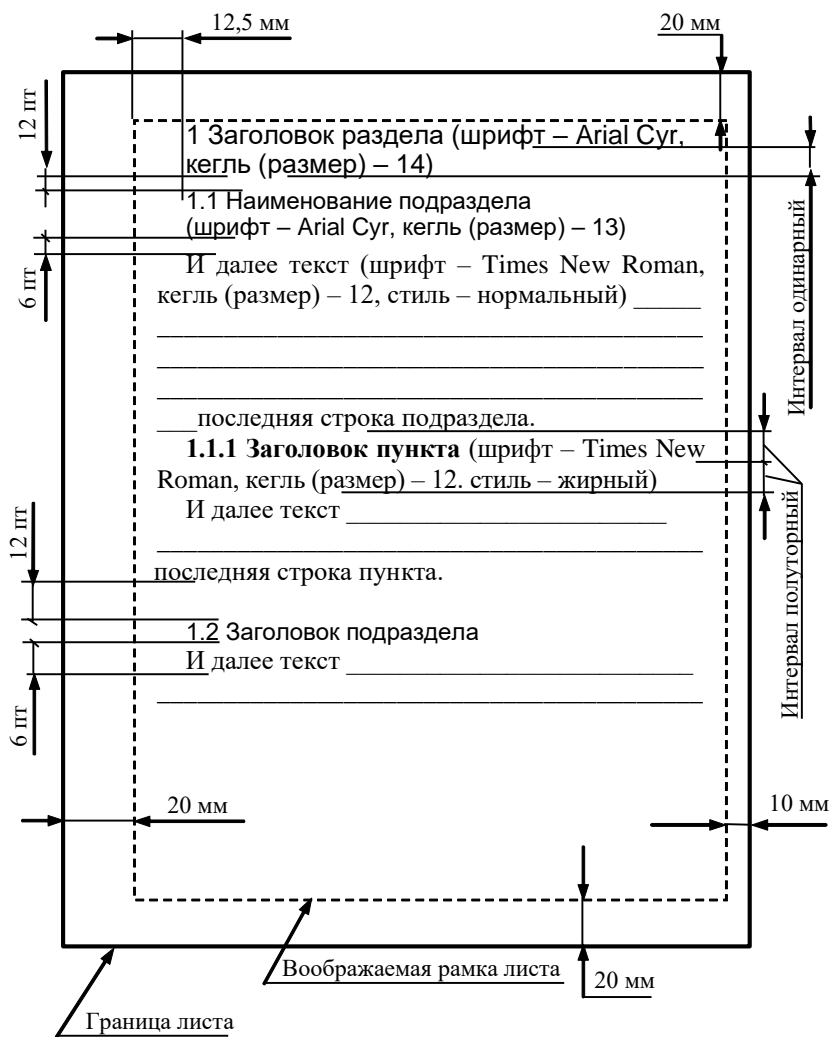
Заключение

Список используемых источников

Приложение А. Акт контрольной отработки на сложное горячее блюдо «Рататуй»

Приложение Б. Техничко-технологическая ката на сложное горячее блюдо «Рататуй»

Выполнение текстового документа с использованием ПК



Приложение Д

Список использованных источников

Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2016. - 376
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2016. – 336
4. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2016. – 240
5. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2017. - 440 с.
6. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2017. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
7. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2014. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
8. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).
9. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 240 с.
2. Джабоева А.С., Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
4. Похлебкин В. В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - М. : Эксмо, 2016. - 992 с.
5. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 304 с.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №

389)

3. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Интернет-ресурсы:

1. Режим доступа: <https://worldskills.ru>
2. Режим доступа: www.povarenok.ru
3. Режим доступа: russianfood.com
4. Режим доступа: eda.ru
5. Режим доступа: povar.ru
6. Режим доступа: edimdoma.ru
7. Режим доступа: www.say7.info
8. Режим доступа: gotovim-doma.ru

Приложение Е

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

Отзыв
на курсовую работу
по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей
кулинарной продукции сложного ассортимента

Студентки Ивановой Полины Павловны

Курса _____ 2 _____ Группы _____ СОПК-19 _____

Специальности _____ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

Руководитель
преподаватель Шекеро Наталья Эдуардовна

Тема курсовой работы Организация процесса приготовления, разработка ассортимента и технологической документации горячих сложных блюд из мяса диких животных. Содержание курсовой работы не совсем соответствует теме и выданному заданию.

Работа выполнена самостоятельно и последовательно, материал изложен логично и в полном объеме.

Курсовая работа состоит из двух разделов, содержащих оценку качества выбранного сложного горячего блюда и разработку пакета технологической документации на сложное блюдо из мяса диких животных.

В курсовой работе студентка продемонстрировала знания и умения, соответствующие виду профессиональной деятельности: дала оценку качества выбранного сложного горячего блюда и разработала пакет технологической документации на горячее сложное блюдо из дичи. В технологической схеме приготовления блюда была допущена ошибка в последовательности операций технологического процесса. Курсовая работа показала освоение студенткой общих и профессиональных компетенций, соответствующих требованиям ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Исследование носит не полный и не завершённый характер, результаты работы могут использоваться для дополнительного материала при изучении МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Оценка хорошо _____

«____» _____ 20 ____ г.

Руководитель: _____ / Шекеро Наталья Эдуардовна /

7 Разработка нормативной документации на кулинарную продукцию

Для обеспечения контроля качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции при выполнении курсовой работы составляется технико-технологическая карта (приложение Ж).

На основе уточненной массы нетто проводят расчет количества сырья массой брутто по формуле 1:

$$M_{\text{б}} = \frac{M_{\text{н}}}{100 - \text{О}} \cdot 100 \quad (1);$$

где $M_{\text{б}}$ – масса сырья брутто, кг

$M_{\text{н}}$ - масса сырья нетто, кг

О - отходы при механической обработке сырья, %

Производственные потери при изготовлении блюда (изделия) определяют по формуле 2:

$$\text{П} = \frac{\sum M_{\text{н}} - M_{\text{п/ф}}}{\sum M_{\text{н}}} \cdot 100 \quad (2);$$

где, П – производственные потери, %;

$\sum M_{\text{н}}$ - суммарная масса сырья (нетто), входящего в состав полуфабриката, кг

$M_{\text{п/ф}}$ - масса полученного полуфабриката, кг.

Полученные при отработке данные сравнивают с расчетными в рецептуре.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) рассчитывают в % к массе полуфабриката по формуле 3:

$$\text{П}_{\text{т/о}} = \frac{M_{\text{п/ф}} - M_{\text{гот}}}{M_{\text{п/ф}}} \cdot 100 \quad (3);$$

где, $\text{П}_{\text{т/о}}$ - потери при тепловой обработке, %

$M_{\text{п/ф}}$ - масса п/ф, подготовленного к тепловой обработке, кг;

$M_{\text{гот}}$ - масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, кг.

При отработке рецептуры готовое блюдо (изделие) отпускаемое в горячем виде (супы, вторые блюда и т.д.) взвешивают после его остывания до температуры 40° С. Блюда (изделия) отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные, сладкие блюда и т.д.) взвешивают при температуре 14° С.

Потери при порционировании рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле:

$$\text{П}_{\text{порц}} = \frac{M_{\text{гот}} - M_{\text{порц}}}{M_{\text{гот}}} \cdot 100 \quad (4);$$

где $P_{\text{порц}}$ - потери при порционировании, %;

$M_{\text{гот}}$ - масса готового блюда до порционирования, кг;

$M_{\text{порц}}$ - масса готового блюда после порционирования, кг.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой.

Оформление технико-технологической карты.

Технико-технологическая карта является нормативно-технологическим документом, предоставляющим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда (изделия).

В технико-технологической карте, разрабатываемой по форме (приложениях б) указывают перечень сырья идущего на приготовление блюда, рецептуру, технологию приготовления, правила оформления, подачи, реализации и хранения блюда, показатели качества и безопасности (органолептические, физико-химические и микробиологические), пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия).

Технико-технологические карты на новые блюда (изделия) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны.

Во втором разделе технико-технологической карты «Перечень сырья» дается наименование сырья входящего в рецептуру и требования действующих ГОСТ, ОСТ, ТУ на указанное сырье. В третьем разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда (изделия) с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов получаемых в процессе приготовления блюда (изделия) и выхода готового блюда (изделия).

В четвертом разделе карты дается технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе карты приводятся правила оформления и посуда в которой подают блюда, температурный режим подачи, сроки реализации кулинарной продукции.

В шестом разделе технико-технологической карты приводятся органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества блюд (изделий), пищевая ценность.

Характеристику органолептических показателей качества описывают по внешнему виду, цвету, консистенции (структуре), запаху (аромату), вкусу, так, чтобы можно было иметь представление о блюде (изделие).

Затем рассчитывают выход готового блюда (изделия) по формуле 5:

$$V_{\text{гот}} = \frac{M_{\text{Г}}}{M_{\text{Н}}} \quad (5);$$

где $M_{\text{Г}}$ - масса готового блюда (изделия);

$M_{\text{Н}}$ - масса полуфабриката (сырьевого набора).

Сохранность белков, жиров, углеводов в блюде (изделие) определяют путем вычитания потерь белков, жиров, углеводов из 100 г. В расчете используют усредненные потери белков, жиров, углеводов при тепловой обработке, они оставляют для белков – 6 %; жиров – 12 %; углеводов – 9 %.

Массу белков, жиров, углеводов в 100 г готового блюда (изделия), вычисляют по формуле 6:

$$K_{\text{гот.издел}} = \frac{C_{\text{в}} \cdot K_{\text{н}}}{V_{\text{гот}}} \quad (6);$$

где $K_{\text{гот.издел}}$ - количество вещества в готовом блюде (изделии), %;

$C_{\text{в}}$ - сохранность белков, жиров, углеводов в блюде (изделии), %;

$K_{\text{н}}$ - содержание белков, жиров, углеводов в 100г съедобной части сырьевого набора (т.е. в 100г полуфабриката).

При расчете энергетической ценности блюда (формула 7), количество пищевых веществ в 100 г готового блюда (изделия) умножают на соответствующие коэффициенты: белки - 4; жиры – 9; углеводы – 4; сахар – 3,8; крахмал – 4,1; органические кислоты – 3,0. Результат выражают в килокалориях (ккал/г):

$$\mathcal{E} = 4 \cdot \text{Б} + 4 \cdot \text{У} + 9 \cdot \text{Ж} \quad (7).$$

Контроль качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Качество кулинарной продукции – комплекс свойств продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р50647-94).

Основными показателями качества продуктов питания является пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

Состав, свойства пищевой продукции ее безопасность определяются по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также пищевой и энергетической ценности.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая

населению», СанПиН 2.3.2560-96 «Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов».

В этом разделе курсовой работы для обеспечения систематического контроля качества кулинарной продукции студент по заданию руководителя составляет карту технологического процесса с указанием режимов обработки, используемого на операциях оборудования, контролируемых показателей и способов контроля, либо разрабатывает шкалу балльной оценки качества продукции (приложение 11, 12, 13, 14, 15, 16).

Разработка технико-технологической карты

Приложение Ж

образец

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия
_____ Ф.И.О.
«_____» _____ 20__ г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на блюдо «Сливы в тесте»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо, вырабатываемое в предприятии

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда используют следующее сырье:

Сливы	ГОСТ 18-24
Сахар	ГОСТ 21-94
Орехи грецкие	ГОСТ 15810-80
Мука пшеничная	ГОСТ 26574-85
Яйца куриные	ГОСТ 27583-88
Сметана	ГОСТ 22145
Молоко	ГОСТ 13277-79
Масло растительное	ГОСТ 7825-96
Пудра рафинадная	ГОСТ 21-94

2.2 Сырье, используемое для приготовления должно соответствовать нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 рецептура блюда

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Сливы свежие	67	60
Орехи грецкие	24	11
Мука пшеничная	30	30
Яйца	3/7	17
Сахар	0,2	0,2
Сметана	5	5
Молоко	13	13
Масло растительное	10	10
Пудра рафинадная	5	5
Выход	-	130

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 В подготовленных сливах делают надрез, удаляют косточки, заполняют грецким орехом. В яичные желтки кладут сахар соль, сметану, муку. Хорошо перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и вводят в тесто. Сливы с помощью поварской иглы окунают в тесто, быстро перекалывают в разогретое масло и жарят до образования золотистой корочки.

4.2 Срок хранения и реализация при температуре 65°C не более 1 часа

4.3 Подают посыпав рафинадной пудрой.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид- форма овальная, сливы полностью покрыты тестом, посыпаны сахарной пудрой

Консистенция- теста пышная, мягкая, слив сочная

Цвет- теста золотистый, слив- соответствует продукту

Вкус – приятный, сладкий от пудры

Запах – соответствует продукту, жареного теста, приятный

5.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, 40,8 %

Массовая доля жира- 10,7 %

5.3 Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г продукта не более 1×10^6

бактерии группы кишечной палочки не допускаются в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта, г 0,01

6. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,3	12,7	25,1	240,4

Ответственный разработчик _____

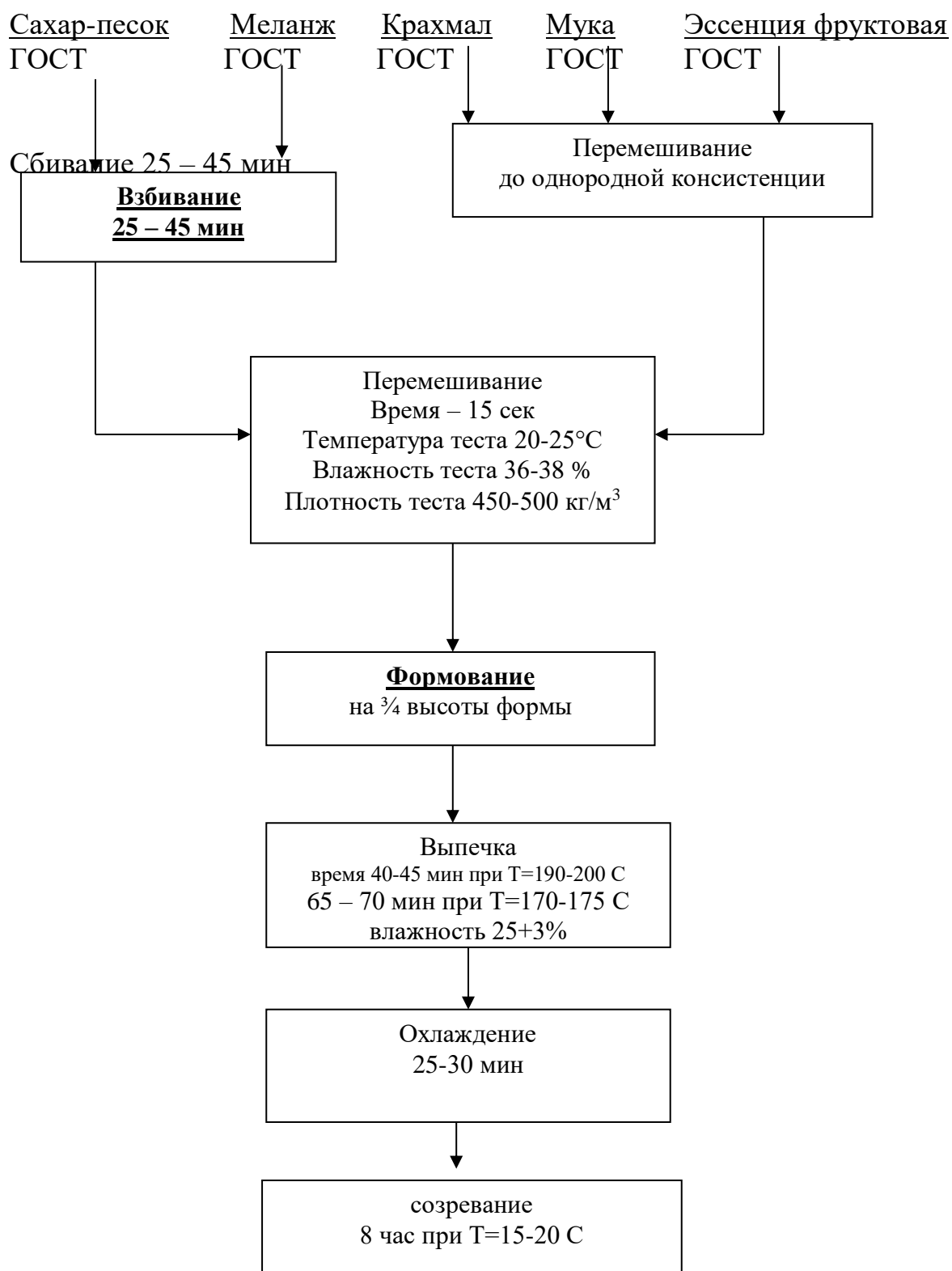


Рисунок 1. Технологическая схема приготовления бисквита

Технологическая схема получения крема сливочного

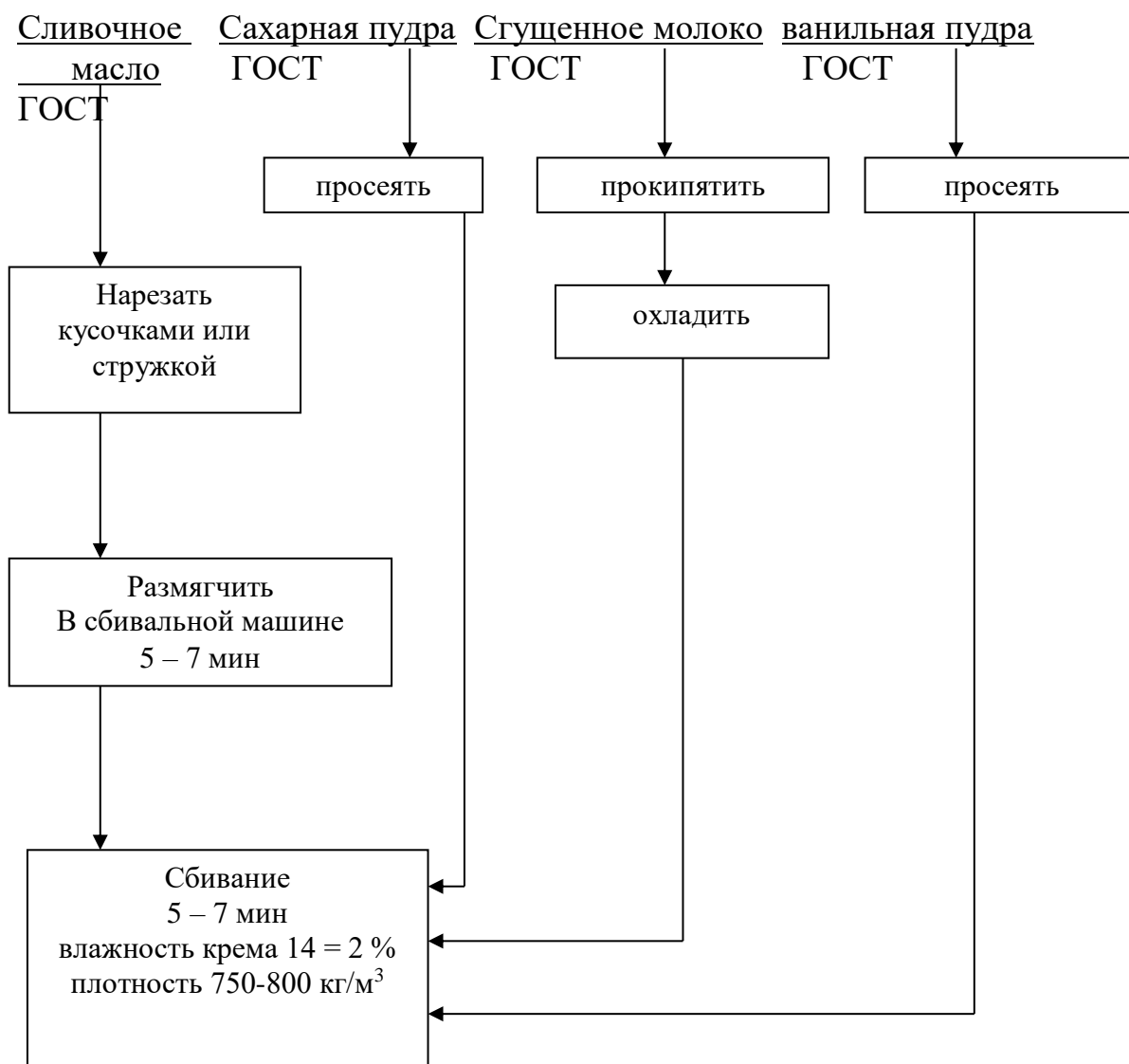


Рисунок 2. Технологическая схема получения крема сливочного

Таблица 13 – Шкала органолептической оценки «Языки слоеные»

Показатель	Баллы (5-1), характеристика готовых изделий				
	5	4	3	2	1
Цвет	Верхней корочки-светло-желтый, нижней – светло-коричневый	Без изменений	Темно-коричневый	Очень светлый	Подгоревший, с обуглившимися участками
Внешний вид	Форма удлинённая, овальная или прямоугольная, края гофрированные, на поверхности сахар	Форма слегка изменена, края негофрированные	Изделия с неравномерным подъемом, форма значительно изменена, поверхность посыпана сахаром неравномерно	Изделия с плохим подъемом, незначительно деформированы	изделия значительно деформированы, поверхность со вздутиями и впадинами
Консистенция	Сухая, языки имеют тонкие, отделяющиеся один от другого слои	Сухая, языки имеют слегка утолщенные слои	Значительно сухая	Плотная, с плохо отделяющимися слоями	Влажная, рассыпчатая, со слипшимися слоями
Запах	Свежевыпеченного изделия	Без изменений	Без изменений	Черствого изделия	Неприятный, прогорклого жира
Вкус	Свежевыпеченного изделия, сладкий	Слегка недосолены	Слегка пересолены	Черствого изделия	прогорклого жира

Таблица 15 – Шкала органолептической оценки «Блинчики с грибами»

Показатель	Баллы (5-1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4-1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности равномерно-золотистый, в разрезе светло-желтый	Без изменений	Поверхность не равномерная, слегка подгорелая	Поверхность темно-коричневая, подгорелая	Поверхность горелая, с закалом
Внешний вид	Изделия прямоугольной формы, толщина блинчика 1,5 мм, хорошо пропеченные	Без изменений	Края блинчика слегка подсохшие, частично рваные	Блинчик неравномерной толщины, неправильной формы	Блинчик не сохраняет форму, толщина более чем 1,5 мм
Консистенция	Мягкая, эластичная, равномерно пористая, фарша - сочная	Менее эластичная, чем требуется	Жестковатая, фарш – слегка сухой	Жесткая, фарш- сухой	Неоднородная, непропеченная фарш – сухой
Запах	Жареного теста, с грибами	Без изменений	Без изменений	Кисловатого теста, несвежего фарша	Посторонний, порочащий, резко неприятный
Вкус	Жареного теста, грибов и лука	Слегка недосолены	Недосоленного фарша	Пересоленного фарша, пережаренных грибов и лука	Горечи, недоброкачественного фарша

Таблица 16 – Шкала органолептической оценки блюда «Мясной салат»

Показатель	Баллы (5-1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4-1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Салата – серо-белый (определяется количеством мяса и майонеза)	Без изменений	Серый (мало майонеза)	От светло-желтого до желтого за счет картофеля и майонеза (мало мяса)	На поверхности - пленка (результат длительного хранения)
Внешний вид	Мясо и овощи нарезаны мелкими ломтиками, зеленый салат – кусочками. Салат заправлен майонезом, уложен горкой в салатник, украшен входящими в его состав продуктами	Нарезка овощей неравномерная	Овощи нарезаны крупней, чем требуется, картофель частично помят	Форма нарезки овощей произвольная, огурцы с крупными зернами	Сильно заветренная поверхность
Консистенция	Вареных овощей мягкая, сырых – слегка хрустящая, салата – сочная	Менее сочная	Мажущаяся	Рассыпчатая (плохая заправка майонезом), мяса - жесткая	Огурцов – чрезмерно мягкая, картофеля – клеобразная
Запах	Овощей, майонеза и соуса “Южный”	Майонеза - слабый	Огурцов преобладает над запахом других продуктов	Немного неприятный (за счет огурцов)	Запах прокисших овощей, затхлый, несвежего мяса
Вкус	Острый, умеренно соленый	Недосолен	Немного пересолен	Несоленый	Пересоленный, прокисший

Таблица 17 – Шкала органолептической оценки блюда «Рассольник петербургский»

Показатель	Баллы (5-1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4-1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульона – бесцветный, крупы – светло-серый, жира – светло-желтый, кореньев и лука свойственный пассерованным овощам	Жира - бесцветный	Бульона – мутный, крупы - темный	Синеватый оттенок бульона (перловая крупа варилась не отдельно)	Несвойственный блюду, за счет подгоревшей пассировки
Внешний вид	Огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиком или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья соломкой	Нарушена форма нарезки 1-2 видов овощей	Форма нарезки всех овощей нарушена	Огурцы с семенами, подгоревшие лук, морковь, коренья, бульон слизистый, блюдо посыпано увядшей зеленью	Огурцы недоброкачественные (дряблой консистенции)
Консистенция	Овощей, мяса – мягкая, огурцов слегка хрустящая, перловой крупы мягкая	Картофель частично переварен	Всех овощей частично переварены	Мяса, картофеля, крупы недоваренная	Жидкая или пюреобразная
Запах	Огуречного рассола, пряных овощей и специй	Пассерованных кореньев недостаточно выражен	Лаврового листа излишне выражен	Сильный запах огуречного рассола	Окислившегося жира или прокисшего запаха огурцов
Вкус	Острый, в меру соленый	Недосоленный	Бульона выражен слабо	Резкий, привкус огурцов	Излишне кислый

Таблица 18 – Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 20)^\circ \text{C}$.

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
<i>Полуфабрикаты мясные бескостные</i>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т. ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мяскокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мяскокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	-«-
<i>Полуфабрикаты из мяса птицы</i>		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мяскокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	-«-
мяскокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-«-
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее		
9. Фарш куриный	12	-«-
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	-«-
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	-«-
<i>Кулинарные изделия – блюда готовые из мяса и мясопродуктов</i>		

1	2	3
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	-«-
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	-«-
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	-«-
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-«-
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	-«-
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	-«-
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	-«-
<i>Кулинарные изделия из мяса птицы</i>		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	-«-
22. Блюда готовые из птицы жарены, отварные, тушеные	48	-«-
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-«-
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-«-
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы в т.ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-
27. Яйца вареные	36	-«-

1	2	3
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
первого сорта	8	суток
второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	часов
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта	72	часов
первого сорта	48	часов

1	2	3
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
<i>Полуфабрикаты рыбные</i>		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при t от 0 до -2°C
40. Филе рыбное	24	-«- от 0 до -2°C
41. Рыба специальной разделки	24	-«- от -2 до +2°C
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом	24	-«- от -2 до +2°C
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-«-
47. Многокомпонентные изделия – солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-

1	2	3
53. Раки и креветки вареные	12	-«-
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)		
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-«-
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при t от -2 до +2°С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты*, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре	36	часов
во флягах и цистернах	36	часов
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисло-молочные продукты*	72	часов
61. Жидкие кисло-молочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-«-
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	-«-
63. Ряженка	72	-«-
64. Сметана и продукты на ее основе	72	-«-
65. Творог и творожные изделия	72	-«-
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога – вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-«-
69. Запеканки, пудинги из творога	48	-«-
70. Сыр домашний	72	-«-

1	2	3
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
<i>Продукция детская молочных кухонь **</i>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
в бутылках	36	часов
в полимерной таре	72	-«-
другие кисломолочные продукты	36	-«-
75. Творог детский		
76. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках	48	-«-
в герметичной таре	10	суток
77. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
<i>Полуфабрикаты из овощей и зелени</i>		
78. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-«-
79. Капуста свежая зачищенная	12	-«-
80. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-«-
81. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-«-
82. Петрушка, сельдерей обработанные	24	-«-
83. Лук зеленый обработанный	18	-«-
84. Укроп обработанный	18	-«-
<i>Кулинарные изделия</i>		
85. Салаты из сырых овощей и фруктов:		

1	2	3
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
86. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	6	-«-
87. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-«-
88. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
89. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-«-
90. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
91. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-«-
овощи тушеные	18	-«-
картофель отварной, жареный	18	-«-
92. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-«-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
<i>Полуфабрикаты тестовые</i>		
93. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-«-
94. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	-«-
95. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-«-

1	2	3
Кулинарные изделия		
96. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-«-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-«-
97. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	-«-
98. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-«-
99. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	-«-
пирожное «Картошка»	36	-«-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-«-
100. Рулеты бисквитные:		
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-«-
с творогом	24	-«-
101. Желе, муссы	24	-«-
102. Кремы	24	-«-
103. Сливки взбитые	6	-«-
104. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	-«-
квас «Московский»	72	-«-
105. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	-«-

*Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

**Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

Действующая нормативная и технологическая документация

Нормативные акты Правительства РФ и Федеральных органов исполнительной власти

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036

Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.95 № 55

Правила розничной торговли алкогольной продукцией. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987 (с изменениями и дополнениями от 13.10.99 № 1150 и от 2.11.2000 №840)

Перечень отдельных категорий организаций, предприятий, учреждений, их филиалов и других обособленных подразделений (в том числе физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в случае осуществления ими торговых операций или оказания услуг), которые в силу специфики своей деятельности либо особенностей местонахождения могут осуществлять денежные расчеты с населением без применения контрольно-кассовых машин. Утвержден постановлением Совета Министров (Правительства) РФ от 30.07.93 № 745 (в редакции постановления Правительства РФ от 2.12.2000 № 917)

ГОСТ Р 510740-97. Продукты пищевые. Информация для потребления. Общие требования.

ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.

ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

ГОСТ Р 50645-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.

СанПиН 2.3.6.959-00. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Введены взамен СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, 2002 (с дополн. 1,2).

СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.2.1293-03. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Контроль физических факторов производственной среды, опасных для человека. Энциклопедия.

СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения.

СанПиН 2.3.5.021-94. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.

СанПиН 2.4.2.576-99. Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.

СП-2.5.12.20-98. Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте.

Санитарные правила для предприятий по производству быстрозамороженных готовых блюд 2982-84 от 30.03.84.

СанПиН 5179-90. Санитарные правила устройства, оборудования и эксплуатации больниц.

ПОТ Р М-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Утверждены постановлением Минтруда РФ от 24.12.99 № 52.

Нормативный правовой акт, устанавливающий единые гос. требования охраны труда для организаций общественного питания любых орг.-правовых форм и форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей, использующих наемный труд в этой сфере. Подлежат замене или пересмотру принятые ранее акты, содержащие аналогичные требования охраны труда. На основе Правил разрабатывают и утверждают типовые инструкции по охране труда, в том числе работников и отдельных видов работ.

Технические условия на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Приказ Минторга России от 18.01.99 № 26.

СН 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации. Введены взамен Санитарных правил обеспечения пассажиров бортовым питанием на многоместных скоростных самолетах (утвержденных 01.03.73 № 1007-73).

Санитарные правила для вагонов-ресторанов пассажирских поездов. Утверждены 26.07.85 № ЦУВС-6-24-85.

Справочник руководителя предприятия общественного питания. Издательство Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 г.

Справочник технолога общественного питания. 2000 г.

Рекомендуемая литература:

Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2016. - 376
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2016. – 336
4. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2016. – 240
5. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2017. - 440 с.
6. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2017. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
7. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2014. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
8. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).
9. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 240 с.
2. Джабоева А.С., Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
4. Похлебкин В. В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - М. : Эксмо, 2016. - 992 с.
5. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 304 с.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному

персоналу»

7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Интернет-ресурсы:

1. Режим доступа: <https://worldskills.ru>
2. Режим доступа: www.povarenok.ru
3. Режим доступа: russianfood.com
4. Режим доступа: eda.ru
5. Режим доступа: povar.ru
6. Режим доступа: edimdoma.ru
7. Режим доступа: www.say7.info
8. Режим доступа: gotovim-doma.ru
9. Режим доступа: www.gastronom.ru