

**Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ростовской области  
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

# **Методические указания**

**к выполнению письменной квалификационной работы  
для студентов 3 курса,  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**Октябрьский район, п. Качкан  
2018-2019 учебный год**

Одобрено и рекомендовано к практическому применению  
методической комиссией профессий и специальностей укрепленных групп  
19.00.00 и 36.00.00  
Протокол №\_\_ от «\_\_» «\_\_\_\_\_» 2018г.

Методические указания предназначены для студентов 3 курса, по  
профессии 19.01.17 Повар, кондитер с целью практического применения при  
выполнении письменной квалификационной работы

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ростовской области  
«Октябрьский аграрно-технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК:

Маар Н.Ю. – преподаватель высшей квалификационной категории, ГБПОУ  
РО «ОАТТ»;

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Данилова Е.А. – зам. директора по ПО и П, преподаватель высшей  
квалификационной категории, ГБПОУ РО «ОАТТ»;

Задера М.И. – старший методист. Преподаватель высшей квалификационной  
категории

---

Данные методические рекомендации разработаны и подготовлены к  
печати в Методическом центре ГБПОУ РО «ОАТТ» 2018г.

## ВВЕДЕНИЕ

Важным условием подготовки является выполнение студентом письменной квалификационной работы (далее ПЭР). В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.01.17 Повар, кондитер государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Целью данных методических указаний является формирование у студентов комплексного представления об общих требованиях, предъявляемых к ПЭР, методике написания и подготовке к защите ПЭР.

Методические указания разработаны с учетом требований следующих нормативных документов:

- ГОСТ 7. 32–2001 «Отчет о научно-исследовательской работе»;
- ГОСТ 2.105–95 «Общие требования к текстовым документам»;
- ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления».

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, должен обладать должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, включающими в себя способность:

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и гарниров. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПМ.03. Приготовление супов и соусов	ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате изучения профессиональных модулей обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья, полуфабрикатов и приготовления простых блюд (изделий)

**Уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья,

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления простых блюд (изделий),
- готовить и оформлять простые блюда (изделия).

**Знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья,
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов,
- температурный режим и правила приготовления простых блюд (изделий),
- правила проведения бракеража,
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд (изделий), температура подачи,
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд (изделий),
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оценка качества основных профессиональных компетенций включает как текущий контроль знаний, промежуточную так и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже 3 разряда повара, кондитера.

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения.

При написании письменной экзаменационной работы учитываются межпредметные связи с дисциплинами:

Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве;

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

Техническое оснащение и организация рабочего места.

Содержание и качество письменной экзаменационной работы позволяет судить не только об уровне теоретических знаний и общем развитии обучающихся, но и о способности выпускников самостоятельно применять эти знания для решения сложных производственных задач.

В ходе выполнения письменной экзаменационной работы, обучающиеся должны показать умение пользоваться не только учебниками и учебными пособиями, но и современными источниками информации, справочной литературой и нормативной литературой по профессии.

Письменная экзаменационная работа должна выявить общепрофессиональную и специальную подготовку обучающихся их знания современных технологий.

В ходе выполнения письменной экзаменационной работы обучающийся должен показать свою подготовленность в технологических процессах, а также в вопросах охраны труда и техники безопасности.

По окончании работы над письменной экзаменационной работой выпускник предоставляет материал письменной экзаменационной работы руководителю. Руководитель в течение трех дней готовит письменный отзыв.

#### Порядок защиты письменной экзаменационной работы

На защиту письменной – экзаменационной работы отводится 7-10 минут.

Порядок проведения защиты выпускных письменных – экзаменационных работ и окончание итоговой аттестации:

1. Заседание аттестационной комиссии проводится в специально - подготовленных помещениях;

2. Преподаватель зачитывает Производственную характеристику на выпускника, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы;

3. Аттестационная комиссия заслушивает доклад выпускника в течение 5-7 минут:

Выступление (доклад) должно включать:

- актуальность темы;
- цель выпускной письменной квалификационной работы;
- особенности технологии приготовления блюд (изделий), в соответствии с заданием;

4. выпускник отвечает на вопросы членов аттестационной комиссии

Результаты защиты определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Выпускники, не выполнившие письменную – экзаменационную работу в установленный срок могут получить новое задание на письменную – экзаменационную работу и защитить ее через год.

Выпускники, выполнившие письменную – экзаменационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно» имеют право на повторную защиту. В этом случае аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту по той же письменной – экзаменационной работе, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на письменную – экзаменационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через год.

#### ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Письменная квалификационная работа представляется в твердом переплете, ее следует оформлять в папку-скоросшиватель формата А 4. Общий объем – до 40 печатных страниц.

К письменной экзаменационной работе прилагаются (не подшиваются):

- отзыв руководителя (приложение Д);
- внешняя рецензия (приложение Е)

Проверка ПЭР на соответствие требованиям настоящих методических указаний, нормативным документам, регулирующим порядок оформления подобных работ (нормоконтроль), осуществляется только после полного ее завершения, наличие рецензии и отзыва, подписанного руководителем.

Работа выполняется в единой стилевой манере, строго научным языком, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки.

Работа оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на листах формата А 4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, 14 кеглем (для сносок и таблиц 11-12 кегль).

Поля используются по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – по 20 мм.

Каждый абзац должен начинаться с красной строки. Абзацный отступ – 1,25 см от левого поля листа и должен быть неизменным во всем тексте ПЭР.

Во всей работе, включая сноски, текст выравнивается по ширине рабочего поля листа и переносится по правилам орфографии русского языка.

Акцентировать внимание на определенных терминах, формулах и т.п. возможно за счет выделения курсивом. Использовать жирный шрифт при оформлении текста работы не разрешается.

Работа начинается с титульного листа, который оформляется в соответствии с требованиями (приложение В).

Выпускная квалификационная работа должна включать следующие структурные элементы: содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников (являются обязательными элементами),

приложения (является дополнительным элементом). Основной текст может быть разделен на главы и параграфы.

Каждый структурный элемент письменной работы (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) и главы необходимо начинать с новой страницы. Следующий параграф внутри одной главы начинается через 2 межстрочных интервала на том же листе, где закончился предыдущий.

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 2 межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов письменной работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки в конце прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая.

Главы и параграфы должны иметь заголовки. Их следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы, главы прописными (заглавными) буквами, параграфы строчными (кроме первой прописной) буквами без точки в конце, не подчеркивая. Номер главы указывается цифрой (например, 1, 2, 3), номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой (например, 1.1, 2.1, 3.3). После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются. Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

Образец оформления заголовков приведен в приложении Ж.

В содержании работы наименования структурных элементов указываются с левого края страницы, при этом первая буква наименования является прописной (заглавной), остальные буквы являются строчными.

**Нумерация страниц** начинается с титульного листа, на котором цифра «1» не проставляется. На следующей странице («СОДЕРЖАНИЕ») проставляется цифра «2». Далее весь последующий текст ПЭР, включая список использованной литературы и приложения, нумеруется по порядку до последней страницы. Ее порядковый номер печатается по центру внизу страницы.

**Сокращение** русских слов и словосочетаний допускается при условии соблюдения требований ГОСТ 7.12–93 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила».

В тексте письменной работы допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: год – г., годы – гг., и так далее – и т. д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн., миллиард – млрд., триллион – трлн., страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках дипломной работы, глав и параграфов.

Основной текст работы должен содержать **ссылки** на информацию, почерпнутую из различных научных источников. Ссылки на литературу необходимо указывать порядковым номером по списку источников, выделенным квадратными скобками, например: [15]. При ссылке в источнике на определенную формулу, рисунок, схему и т.п. следует указывать номера страниц, например: [5; с. 126]. Точка, обозначающая конец предложения, ставится после квадратных скобок.

Приводимые в работе **цитаты** должны быть по возможности краткими. Если цитата полностью воспроизводит предложение цитируемого текста, она начинается с прописной буквы. Если цитата включена на правах части в предложение авторского текста, она пишется со строчной буквы. Если в цитату вошла только часть предложения цитируемого источника, то либо

после кавычки ставится многоточие и цитата начинается с маленькой буквы, либо цитата начинается с большой буквы и заканчивается многоточием, например: Ф. Котлер подчеркивал, что современный маркетинг «...все в большей степени ориентируется на удовлетворение потребностей индивидуального потребителя» [26, с. 84].

**Перечисления.** Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости, ссылки в тексте на одно из перечислений, строчную букву (за исключением ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь).

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
  - 1) \_\_\_\_\_
  - 2) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

**Иллюстрации** должны быть расположены по тексту ВКР после первой ссылки на них так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текста или с поворотом по часовой стрелке. Название рисунка располагается под рисунком по центру. Поясняющие надписи располагаются под названием иллюстрации. На все рисунки в тексте должны быть ссылки.

Иллюстрации обозначают словом «Рисунок» и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела, располагают по центру строки. Например:

Рисунок 1 – Название рисунка

Образец оформления рисунка представлен в приложении И.

**Таблицу** размещают после первого упоминания, так, чтобы ее было удобно читать без поворота текста или с поворотом по часовой стрелке. Таблица должна иметь заголовок, который начинается с прописной буквы, нумеруется арабскими цифрами. Название таблицы следует помещать над

таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Например:

Таблица 1 – Название таблицы

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, например: «... в таблице 1».

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и ее номер указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями также слева пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице измерения, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей справа, а при делении таблицы на части – над каждой ее частью.

Обозначение единиц измерения общей для всех данных в строке следует указывать после ее наименования, через запятую. Допускается при необходимости выносить в отдельную графу обозначения единиц измерения.

Текст, повторяющийся в строках одной и той же графы и состоящий из одиночных слов, чередующийся с цифрами, заменяют кавычками. Если повторяющийся текст состоит из двух или более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Если предыдущая фраза является частью последующей, то допускается заменить

ее словами «То же» и добавить дополнительные сведения. При наличии горизонтальных линий текст необходимо повторять.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и номера, обозначения нормативных материалов, марок материалов не допускается.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Между рисунком, таблицей и основным текстом должен быть отступ – 1-2 интервала.

Образец оформления таблицы приведен в приложении К.

**Уравнения и формулы** необходимо выделять из текста свободными строками, если к ним есть пояснения. Пояснения значений символов необходимо привести непосредственно под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа надо дать с новой строки. Первую строку начинают со слов «где» без двоеточия. Например:

$$n = N\phi * m, \quad (2.1)$$

где n- количество блюд;

Nφ - фактическая пропускная способность, чел.;

m - коэффициент потребления блюд ( приложение 1).

Формулы нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами только при наличии ссылок на них в тексте. При необходимости допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (2.1)., т.е. первая формула второго раздела.

**Список используемых источников** включает в себя не менее 30 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

– нормативно-правовые источники в хронологической последовательности;

- учебники, монографии, брошюры;
- периодические издания;
- иностранная литература;
- электронные ресурсы.

Объекты описания списка должны быть обозначены терминами в квадратных скобках: [Текст]; [Электронный ресурс].

При занесении источников в список литературы следует придерживаться установленных правил их библиографического описания.

В сведения о книгах (учебниках, монографиях, справочниках и др.) следует включать фамилию и инициалы автора; название книги; место издания (город); наименование издательства; год издания. При этом названия книги и издательства приводят без кавычек, а место издания – полностью, без сокращений, за исключением двух городов, Москвы и Санкт-Петербурга. Названия этих городов принято сокращать так: М. и СПб.

Статьи из периодических изданий (журналов, газет и др.) в списке должны быть приведены в следующем порядке: фамилии и инициалы авторов; название статьи (без кавычек); наименование издания (без кавычек, указания издательства и места его расположения); серия; год; том; номер; страница, на которой начинается публикация.

Год издания везде приводится в виде цифры, без слова «год» или сокращения «г.». За цифрой следует точка.

Ниже приводятся примеры библиографического описания книг, статей из сборников, журналов, газет, нормативных документов и электронных ресурсов.

Как уже говорилось выше, систематизация разнообразных Положений по оформлению письменных работ позволяет улучшить качество этих работ в учреждении начального профессионального образования, а это, в свою очередь, поднимает уровень воспитательно - образовательного процесса.

Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»

*Повар, кондитер*

*Код 19.01.17*

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
к письменной *квалификационной* работе

Тема работы:

Обучающийся \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_  
(Фамилия и инициалы) (код группы)

Работа выполнена «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018г.  
(Дата сдачи работы) (подпись обучающегося)

Руководитель работы \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия и инициалы) (дата)

Октябрьский район  
2018 год

Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»

Задание  
на письменную экзаменационную работу

По профессии \_\_\_\_\_ 19.01.17 Повар, кондитер \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курса \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ Группы \_\_\_\_\_ П-1-16 \_\_\_\_\_

Тема работы: Технологический процесс производства блюд из запечённого мяса: «Запеканка картофельная с мясом».

Технологический процесс производства бисквитных тортов: торт «Бисквитно-кремовый».

Индивидуальное задание: Приготовление блюд из запечённого мяса: «Запеканка картофельная с мясом». Приготовление торта «Бисквитно-кремового».

Срок сдачи законченной работы \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

СОДЕРЖАНИЕ	
ВВЕДЕНИЕ	
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМЫ	
2. КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ	
2.1 Товароведческая характеристика продуктов	
2.2 Механическая и кулинарная обработка продуктов	
2.3 Технологический процесс приготовления кулинарных блюд	
2.3.1 Технологическая карта	
2.3.2 Технологическая схема	
2.3.3 Технологическая карта	
2.3.4 Технологическая схема	
2.3.5 Технологическая карта	
2.3.6 Технологическая схема	
2.4 Расчет сводной сырьевой ведомости	
3. КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ	
3.1 Товароведческая характеристика сырья	
3.2 Подготовка сырья к производству	
3.3 Технологический процесс приготовления кондитерских изделий	
3.3.1 Технологическая карта	
3.3.2 Технологическая схема	
3.4 Расчет сводной сырьевой ведомости	
4. ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЩЕГО МЕСТА	
5. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	
6. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

## ВВЕДЕНИЕ

Раскрыть роль профессии и перспективы развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Сформулировать цели и задачи работы.

Объём не более 1 страницы.

## 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМЫ

Дать краткую характеристику кулинарных блюд и кондитерского изделия по индивидуальному заданию.

## 2. КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ

В этом разделе необходимо описать товароведческую характеристику продуктов, механическую и кулинарную обработку продуктов, технологический процесс приготовления кулинарных блюд.

### 2.1 Товароведческая характеристика продуктов на кулинарные блюда

Необходимо привести краткую характеристику продуктов используемое для приготовления кулинарного блюда, соответственно вашей работе и записать всё в таблицу (на каждое блюдо своя характеристика).

Например:

Таблица

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в г,	Требование к качеству
<b>Щука ГОСТ 24896-81</b> 	Относится к чешуйчатой рыбе. Имеет два спинных плавника, тело покрыто мелкой чешуей. Съедобная часть в теле 38-45%.	Жиры – 0,8-15. Белки – 8-10. Углеводы 0,05-0,85. Минеральные вещества 3. Вода 57. Витамины А, Д, Е, К, F.	Должна быть с чистой поверхностью, естественной окраски, без слизи. Консистенция плотная, запах свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.
<i>п....</i>	<i>п.....</i>	<i>п.....</i>	<i>п.....</i>

Объём 1-3 листа.

## 2.2 Механическая и кулинарная обработка продуктов

Описать основные продукты, которые будете использовать для приготовления кулинарных блюд, соответственно вашей индивидуальной работе. Например:

Название продукта	Механическая обработка продуктов
Картофель	<p>На предприятия общественного питания в основном поступает очищенный сульфитированный картофель, но может поступать и неочищенный.</p> <p>Кулинарную обработку картофеля производят механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.</p> <p>Рассмотрим технологический процесс механической кулинарной обработки:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• сортировка — отбор картофеля вручную или сортировочными машинами (удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни);</li><li>• калибровка — сортировка картофеля по размерам (делается для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее и к концу очистки всего картофеля с них срезается большой слой мякоти, в котором содержится значительное количество пищевых веществ);</li><li>• мойка — очистка поверхности картофеля с помощью воды (улучшает санитарные условия даль-</li></ul>
п.....	п.....

Объём 2-3 листа.

## 2.3 Технологический процесс приготовления кулинарных блюд

2.3.1 Технологическая карта на первое блюдо

2.3.2 Технологическая карта на второе блюдо

2.3.3 Технологическая карта на третье блюдо

Необходимо составить технологическую карту и произвести расчет на 2 порции используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий или электронный сборник технико-технологических карт «Гильдии кулинаров», по структуре:

- Названия блюда;
- Рецепт (указать № и какой источник использовался);
- Подготовка продуктов, полуфабрикатов (описать первичную обработку продуктов, если её нет в технологии приготовления);
- Технология приготовления блюда;
- Оформление и отпуск;

Требования к качеству (характеризуется по органолептическим показателям согласно СанПиН). (ПРИЛОЖЕНИЕ)

Объем не более 6 листов.

#### 2.4. Технологическая схема

2.4.1. Технологическая схема на ваше первое блюдо

2.4.2. Технологическая схема на ваше второе блюдо

2.4.3. Технологическая схема на ваше третье блюдо

Необходимо составить технологическую схему с подробным описанием на кулинарное блюдо, соответственно вашей работе используя технологию приготовления. (ПРИЛОЖЕНИЕ)

Объем 3 листа.

#### 2.5 Расчет сводной сырьевой ведомости продуктов на кулинарное блюдо

Расчет сырья на один день производится на основании производственной программы холодного и горячего цехов. Расчет сырья оформляется в виде таблицы, которая называется «Сырьевая ведомость». В сырьевой ведомости указывают ассортимент блюд согласно плана-меню, масса продуктов на одну порцию указывается в граммах, затем делается перерасчет продуктов в килограммах на количество порций в соответствии с планом-меню.

Супы, гарниры, соусы, некоторые салаты и холодные напитки выписывают на 1 л. или 1 кг. в граммах, а перерасчет делают в соответствии с планом-меню.

В конце сырьевой ведомости подсчитывают, сколько всего продуктов по массе брутто необходимо для выполнения производственной программы. На основании сырьевой ведомости зав. производством оформляет требование в кладовую ФОР-3. И, конечно же, в сырьевую ведомость входят все продукты, в том числе и напитки!!!

### 3. КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ

#### 3.1 Товароведческая характеристика сырья

Необходимо описать сырье, используемое для приготовления кондитерского изделия, соответственно вашей работе. Например:

Наименование сырья	Краткая характеристика сырья	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
<b>Мука пшеничная</b> <b>ГОСТ Р 52189-2003</b> 	Белый порошкообразный продукт, полученный из зерен хлебных злаков.	Крахмал – 60 Белки – 40 Жиры - 2	Качество муки оценивают по цвету, вкусу, запаху, влажности и крупности помола, примесям и хлебопекарным свойствам.
<i>п....</i>	<i>п.....</i>	<i>п.....</i>	<i>п.....</i>

#### 3.2 Характеристика сырья, подготовка его к производству

Описать подготовку основного сырья (мука, сахар, яйцо и т.д.) перед использованием для кондитерских изделий, которое дано вам по заданию.

Например:

Наименование сырья	Подготовка к производству
Мука пшеничная	Перед подачей муки для приготовления теста производится ее подготовка: <ul style="list-style-type: none"> <li>• подсортировка (смешивание) отдельных партий</li> <li>• просеивание</li> <li>• магнитная очистка.</li> </ul>

	<p>Обычно смешивают - муку со слабой клейковиной смешивают с сильной; муку, темнеющую в процессе переработки, - с нетемнеющей и т.д., на специальных машинах — мукосмесителях.</p> <p>Для просеивания муки с целью удаления случайных посторонних примесей применяют вибросита или просеиватели различных конструкций. Муку просеивают через сито из стальной сетки с ячейками определенного размера.</p> <p>Для очистки муки от металломагнитных примесей в выходных каналах просеивающих машин устанавливают магнитные уловители.</p>
п.....	п.....

### 3.3 Технологический процесс приготовления кондитерских изделий

#### 3.3.1 Технологическая карта

Необходимо составить технологическую карту и произвести расчет по индивидуальному заданию, используя сборник мучных и кондитерских изделий, а также учебник Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», по структуре:

- Названия изделия;
- Рецепт (указать № и какой источник использовался);
- Подготовка сырья, полуфабрикатов (описать подготовку сырья, если её нет в технологии приготовления);
- Технология приготовления кондитерского изделия;
- Требования к качеству (характеризуется по органолептическим показателям согласно СанПиН).

Объем не более 2 листов.

*Технологических карт должно быть столько, сколько полуфабрикатов используют для вашего кондитерского изделия по вашему индивидуальному заданию. И все они представлены в ПРИЛОЖЕНИЕ.*

### 3.4. Технологическая схема

Необходимо составить технологические схемы на кондитерское изделие, соответственно вашей работе.

Объём 1 лист

*Технологических схем должно быть столько, сколько полуфабрикатов используют для вашего кондитерского изделия по вашему индивидуальному заданию. И все они представлены в ПРИЛОЖЕНИЕ.*

### 4. ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Необходимо дать краткое описание используемых цехов, используемого оборудования, основного инвентаря и приспособлений для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий. Например:

Наименование цехов	Краткая характеристика
<p>Горячий цех</p> 	<p>В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, гарниры, вторые блюда, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды. Горячий цех подразделяют на два отделения - суповое и соусное.</p>
п.....	п.....
Наименование оборудования	Краткая характеристика
<p>Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом ПЭСМ-4Ш</p> 	<p>Плиты электрические относятся тепловому оборудованию. Состоит из четырех унифицированных блоков конфорок, установленных на подставках. Регулирование каждой конфорки ступенчатое.</p>
п.....	п.....

Наименование инвентаря и приспособлений	Краткая характеристика
<p>Доски разделочная</p> 	<p>Ножи используются с маркировками «ОС», «ОВ», «МС», «МС», «ГП», «ХЛЕБ»</p>
п.....	п.....

Объём 2-3 листа.

### 5. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Необходимо описать современные достижения науки в питании, ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.

Объём 1-2 листа.

### 6. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Необходимо описать типовые инструкции, которые необходимо соблюдать повару и кондитеру, для обеспечения безопасных условий труда.

Объём 1-2 листа.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Необходимо сделать выводы о проделанной работе.

### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Необходимо написать перечень литературы, которые были использованы для написания вашей работы, с полным указанием названия учебника или учебного пособия, нормативной документации, автора, издательства, год выпуска, количество страниц, а также и интернет ресурсы если были использованы. Литературы должно быть не менее 15 штук.

Например:

Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. -272 с.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Поэтапное приготовление кулинарных блюд и кондитерских изделий.  
Дополнительные схемы, рисунки.

## ПРЕЗЕНТАЦИЯ

### Содержание презентации к ПЭР

Титульный слайд – это первый слайд презентации, на котором указана тема, автор ПЭР, а также можно указать наименование учебного заведения, имя руководителя и год защиты. Далее, в зависимости от общего объема презентации на защите необходимо указать в рамках одного или двух слайдов цель, задачи и актуальность исследования. В некоторых случаях может потребоваться указание других элементов введения ПЭР, например, предмет и объект исследования. (Вводная часть презентации ПЭР включает в себя 2-3 слайда).

Теоретическая часть презентации к защите – это несколько слайдов, на которых отражены основные положения теории ПЭР, т.е. это могут быть базовые определения, результаты анализа или сделанные выводы в отношении теоретических изысканий. (Теоретическая часть презентации ВКР включает в себя 1-2 слайда).

Практическая (аналитическая) часть презентации ПЭР включает в себя слайды, видео – сюжеты, на которых нужно показать результаты сделанных расчетов, проведенного анализа объекта исследования и т.п. Таким образом, в данный раздел презентации включают таблицы, графики и диаграммы из аналитической главы ВКР. (Практическая (аналитическая) часть презентации ВКР включает 5-7 слайдов)

Заключительная часть презентации ПЭР – это слайд с итоговыми выводами, которые сделаны по результатам написания ПЭР. Они должны емко и полно отражать общий итог проделанной работы. Желательно

отразить их лаконично, причем таким образом, чтобы их трактовка соответствовала действительности.

Также можно добавить заключительный слайд повторением первого, что позволит членам комиссии напомнить тему ПЭР, имя докладчика и перейти к вопросам.

Общий объем презентации на защиту ПЭР включает в себя 8-10 слайдов.

### Требования к созданию презентаций

<b><i>Оформление слайдов</i></b>	
Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
Фон	Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый)
Использование цвета	На одной слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
<b><i>Представление информации</i></b>	
Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительней горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации – не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: рамки, границы, заливку; разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для использования наиболее важных фактов.

Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Конституция Российской Федерации с комментариями Конституционного Суда РФ [Текст]. – 2 – е изд. – М.: ИНФРА – М, 2001. – 157с.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации: официальный текст [Текст]. – М.: Дашков и К, 2002. – 179с.
3. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» с изменением от 25. 01. 96 № 2300 – 1 – ФЗ [Текст]. – М.: Омега – Л, 2012 – 31с.
4. Федеральный закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03. 99 № 52 – ФЗ [Текст]. – М.: Омега – Л, 2010 – 47с.
5. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 янв. 2000г. № 29 – ФЗ [Текст]. – М.: ПРИОР, 2002. – 28с.
6. Федеральный закон РФ «Об охране окружающей среды»: от 10 янв. 2002 г. № 7 – ФЗ [Текст]. – М.: Ось – 89, 2002. – 62с.
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (ДО 01.01.2016)
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
10. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
11. ГОСТ Р 31987 - 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, и содержанию»
12. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общ. Питания»
13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
14. ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общ. питания»
15. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
16. ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общ. Питания»
17. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Введены новые термины для индустрии питания
18. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»
19. ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общ. Пита. ( Отбор проб, и подготовка к ф-х испытаниям»
20. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

21. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения .
22. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
23. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.
24. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний
25. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.
26. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования
27. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
28. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
29. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
30. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
31. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
32. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
33. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
34. ГОСТ 2. 105 – 95. ЕСКД «Общие требования к текстовым документам» [Текст]. – М.: Госстандарт, 1995. – 29с.
35. ГОСТ 21.101-97 «Основные требования к рабочей документации. СПДС» [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 1997.-27с.
36. ГОСТ 50763 – 2007 «Услуги общественного питания. Продукции общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2009. – 12с.
37. ГОСТ Р 50762 – 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2008. – 12с.
38. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2009. – 12с.;
39. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2009. - 12с.
40. ГОСТ Р 53106 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2009. – 11с.
41. ГОСТ Р 50764 – 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2010. – 8с.
42. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения» [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2011. – 12с.

43. ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2011. – 10с.
44. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2011. – 8с.
45. МГСН 4. 14 – 98 «Предприятия общественного питания» [Текст]. – М.: Госстрой Россия, 1998. – 70с.
46. СанПиН 42 – 123 – 4117 - 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» [Текст]. – М.: Минздрав России, 1986 – 74с.
47. СанПиН 2. 2. 4. 548 – 96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» [Текст]. – М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 12с.
48. СанПиН 2. 3. 2. 1078 – 01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» [Текст]. – М.: Минздрав России, 2002 – 168с.
49. СП 2. 3. 6. 1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [Текст]. – М.: Минздрав России, 2001 – 72с.
50. СанПиН 2. 3. 2. 1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Текст]. – М.: Минздрав России, 2003. – 24с.
51. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений: Сборник технологических нормативов В 2-х частях. – Пермь: ПГИА, Уральский региональный центр питания, 2004
52. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Сост. П.С.Ершов. – СПб.: «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2004
53. Сборник технических нормативов. В 2-х частях. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.
54. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. В 2-х частях. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.
55. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. - М.: «Хлебпродинформ», 2000.
56. Булочные изделия: Сборник технических нормативов. - М.: «Хлебпродинформ», 2000
57. Профессиональный стандарт на повара, кондитера, руководителя предприятия питания.
58. Требования WSR: «Кондитерское дело» или «Поварское дело»
59. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие для вузов[Текст] / Е. Н. Артемова. - Изд. 2-е, перераб. и доп. М.: КноРус, 2010. - 331 с.
60. Богатырев А.Н. Качество пищи и культура питания/ А.Н.Богатырев [Текст] //Пищевая промышленность.-2006.-№7- С. 68-69.
61. Беляков К.М. Быстрова Н.В. Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий. Москва.,1969
62. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие[Текст]. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 296 с.

63. Димитриев А.Д. Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции: учебное пособие для специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» [Текст]./А. Д. Димитриев; А. Д. Ефимов. Чебоксары.: [б.и. ],2009 .-212с
64. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., 2001
65. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М., 2001
66. Ефимов А.Д. Димитриев А.Д. Химический состав и пищевая ценность продуктов для кулинарной продукции.- учебное пособие[Текст].- Чебоксары: ЧКИ РУК, 2011-204с.
67. Золин В. П. Оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2004.
68. Калинина В. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., ИРПО 2001.
69. Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник [Текст]. - М.: Экономика, 1993.-328с.
70. Мацкивская Ю. Аппетит по расчету: [особенности меню предприятий общественного питания] [Текст] / Ю. Мацкивская / / Торговое оборудование в России. - 2008. - N 12. - С. 102-108с.
71. Матюхина З. и др. Товароведение пищевых продуктов. М., Академия,1998
72. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие [Текст]. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2002. – 124 с.
73. Панова Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания., М., 2002.
74. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник[Текст]. / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. и перераб. – РОСТОВ Н/д: Феникс, 2007. – 373,[1] с. – (СПО).
75. Скурихин И.М. , Тутельян В.А. - Химический состав российских пищевых продуктов. М.: ДеЛи прпнт, 2002.
76. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., 2002.
77. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., Академия, 2004.
78. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. М., 2000.

**Интернет – источники**

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>  
[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)  
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>  
<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.creative-chef.ru/>  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>  
<http://www.povarenok.ru/>  
<http://www.gastromag.ru/>  
<http://www.horeca.ru/>  
<http://novikovgroup.ru/>  
<http://www.cafemumu.ru/>  
[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)  
[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)  
[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)  
<http://www.aup.ru/books/m21/>  
<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.htm>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Предприятие \_\_\_\_\_

Утверждаю

Адрес \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

**Технологическая карта**

Наименование блюда по Сборнику рецептов (или другого источника указать)

Год издания: 2005

Колонка II, Рецептура № \_\_\_\_\_

п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта, г	Масса нетто на порций, г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)*
		брутто, г	нетто, г			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
Выход на 1 порцию						

Информация о пищевой ценности: Белки –

Жиры –

Углеводы –

Калорийность –

Требования к качеству:

Внешний вид –

Консистенция –

Вкус и запах –

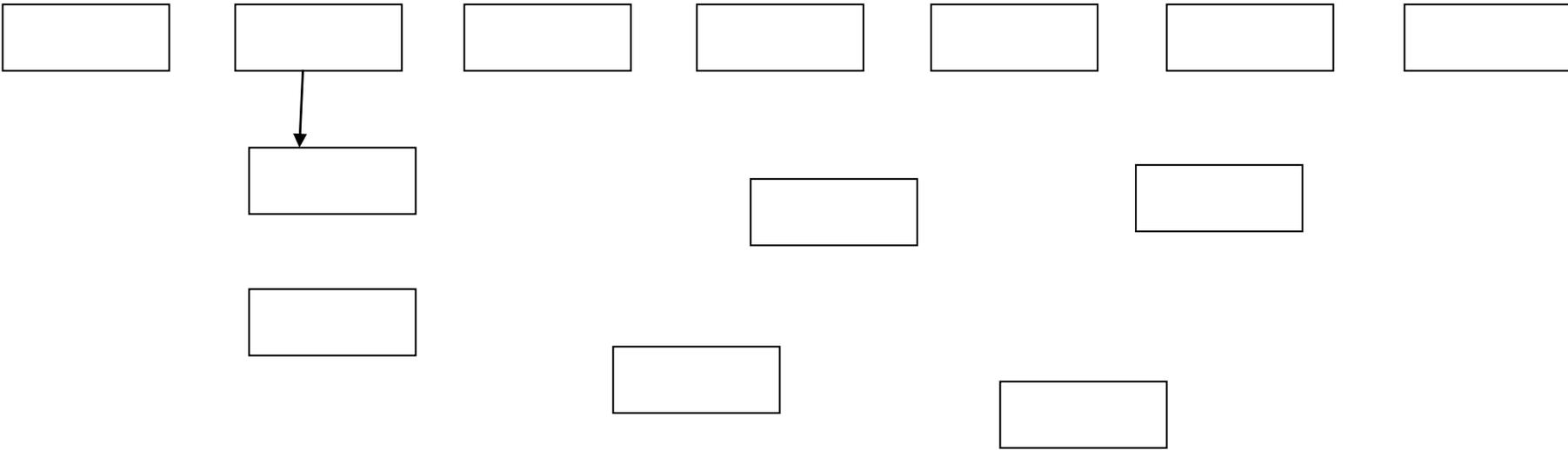
Требования к отпуску:

Зав. производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*Технологическая схема на кулинарное блюдо:*

«»



2.5 Расчет сводной сырьевой ведомости

№ п/п	Наименование продуктов	Похлебка рыбная по-сибирски № 88 (Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 2009)	Мясо, тушенное с овощами № 1.280 (Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 2013)	Салат «Мария» №1457 (Электронный сборник «Гильдия кулинаров», 2007)	Всего
		Брутто, г 1 порция			
	Выход	300			

3.5 Расчет сводной сырьевой ведомости

№ п/п	Наименование продуктов	Бисквит основной № 1 (Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 2000)	Крем Гляссе № 48 (Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 2000)	Сироп сахарный № 68 (Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 2000)	Всего
	Выход*				

\*записать из технологической карты по вашему заданию

**Перечень тем письменных квалификационных работ по профессии «Повар» » 2018- 2019 учебный год III – курс, группа П-1-16**

Задания	Темы	Разряд
№1	Технологический процесс производства отварных гарниров из овощей. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№2	Технологический процесс производства каш и блюд из каш. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№3	Технологический процесс производства блюд из бобовых. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№4	Технологический процесс производства блюд из макаронных изделий. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№5	Технологический процесс производства блюд из яиц. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№6	Технологический процесс производства жареных блюд гарниров из овощей. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№7	Технологический процесс производства жареных изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной). Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№8	Технологический процесс производства блинов, оладий, пончиков. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№9	Технологический процесс производства блинчиков. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№10	Технологический процесс производства запеченных блюд из овощей, каш, макаронных изделий. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	3
№11	Технологический процесс производства запеченных блюд из яиц и творога.	3

	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№12	Технологический процесс производства открытых и закрытых бутербродов.	3
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№13	Технологический процесс производства блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов.	3
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№14	Технологический процесс производства супов из концентратов и полуфабрикатов.	3
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№15	Технологический процесс производства супов молочных.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№16	Технологический процесс производства супов пюре.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№17	Технологический процесс производства прозрачных супов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№18	Технологический процесс производства сладких супов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№19	Технологический процесс производства заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки, крупяные, с бобовыми и макаронными изделиями).	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№20	Технологический процесс производства различных салатов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№21	Технологический процесс производства вторых отварных блюд из овощей. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	4
№22	Технологический процесс производства вторых отварных блюд из рыбы и нерыбных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№23	Технологический процесс производства вторых отварных блюд из мяса и мясных продуктов.	4

	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№24	Технологический процесс производства отварных блюд из птицы и кролика.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№25	Технологический процесс производства жареных блюд из овощей.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№26	Технологический процесс производства жареных блюд из рыбы и нерыбных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№27	Технологический процесс производства жареных блюд из мяса и мясных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№28	Технологический процесс производства жареных блюд из птицы и кролика.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№29	Технологический процесс производства тушеных блюд из овощей.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№30	Технологический процесс производства тушеных блюд из рыбы и нерыбных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№31	Технологический процесс производства тушеных блюд из мяса и мясных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№32	Технологический процесс производства тушеных блюд из птицы и кролика. Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	4
№33	Технологический процесс производства запеченных блюд из рыбы и нерыбных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
№34	Технологический процесс производства запеченных блюд из мяса и мясных продуктов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	

№35	Технологический процесс производства соусов.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№36	Технологический процесс производства горячих и холодных напитков.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№37	Технологический процесс производства сладких блюд.	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№38	Технологический процесс производства мучных изделий из пресного теста (пельмени, вареники, чебуреки).	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	
№39	Технологический процесс производства (мучных изделий из дрожжевого и блинчатого теста).	4
	Практическая часть выполняется согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	

Преподаватель

Маар Наталья Юрьевна

**Перечень тем письменных квалификационных работ по профессии  
«Кондитер» 2018 - 2019 учебный год III – курс, группа П-1-16**

<b>Задания</b>	<b>Темы</b>	<b>Разряд</b>
№1	Технологический процесс дрожжевого теста опарным и безопасным способом и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№2	Технологический процесс производства дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№3	Технологический процесс производства блинчиков.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№4	Технологический процесс производства сдобного пресного теста и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№5	Технологический процесс производства вафельного теста и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№6	Технологический процесс производства пряничного теста и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№7	Технологический процесс производства песочного теста и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№8	Технологический процесс производства блинов, оладий, пончиков.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№9	Технологический процесс производства бисквита и изделий из него.	3
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№10	Технологический процесс производства заварного теста и изделий из него.	3



№21	Технологический процесс производства приготовления крошковых пирожных.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№22	Технологический процесс производства бисквитных тортов.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№23	Технологический процесс производства песочных тортов.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№24	Технологический процесс производства слоёных тортов.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№25	Технологический процесс производства миндальных тортов.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№26	Технологический процесс производства воздушно - ореховых тортов.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№27	Технологический процесс производства воздушных тортов.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№28	Технологический процесс производства изделий пониженной калорийности.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	
№29	Технологический процесс производства национальных кондитерских изделий.	4
	Практическая часть выбирается согласно сборника кондитерских изделий или учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	

Преподаватель

Маар Наталья Юрьевна

## Критерии оценки ПКР

Критерии	Показатели			
	Оценки «2-5»			
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Актуальность	<p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима до-работка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)</p>	<p>Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе</p>	<p>Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).</p>	<p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.</p>
Логика работы	<p>Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.</p>	<p>Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы</p>	<p>Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.</p>	<p>Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы</p>

Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР</p>
Оформление	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

<p style="text-align: center;">Защита работы</p>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>
--	---	--	---	--

Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
---------------	--	--	---	--