

Департамент образования и науки Тюменской области

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению и оформлению курсовой работы
по МДК. 04.01 Технология приготовления сложных
хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПМ. 04 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных хлебобулочных и мучных
кондитерских изделий
для студентов обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

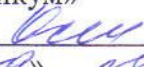
Составитель:
преподаватель
Л.Н.Красовских

2018 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для обучающихся очной и заочной форме обучения, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / сост. Л.Н.Красовских; ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум». – Ишим, 2018.

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «29» 08 2018г.
Председатель ЦК

 С.В.Котляревская

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный
техникум»
 /Н.В. Осипенко/
«29» 08 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ КУРСОВЫХ РАБОТ	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
4. ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	7
5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	13
6. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ	15
7. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	16
8. ХРАНЕНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ	21
9. ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение разработано на основании Федерального закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. N 464, федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования от 05.04.1999 г. № 16-52-55 ин/16-13.

1.2 Курсовая работа является одним из основных видов учебных занятий профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и формой промежуточной аттестации, выполняется в сроки, определенные учебным планом по специальности.

1.3 Выполнение курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса в структуре профессионального модуля (МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий), в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов или видом профессиональной деятельности в пределах времени, отведенного на изучение МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.4 Выполнение студентом курсовой работы проводится с целью:

- систематизации, углубления и расширения полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ;
- 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 к государственной итоговой аттестации.

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

- разрабатывать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на основе современных научных технологий;
- выбирать различные способы приготовления, оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ;
- подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ;
- составлять нормативно-технологическую документацию;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ КУРСОВЫХ РАБОТ

2.1 Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается и принимается цикловой комиссией по направлению подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

2.2 Темы курсовых работ соответствуют содержанию учебного материала в рабочей программе ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

2.3 Каждому обучающемуся предоставляется возможность самостоятельно выбирать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 1.

2.4 Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

2.5 По утверждённым темам руководителем курсовой работы разрабатывается индивидуальное задание и выдаётся обучающемуся. Индивидуальное задание утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Образец бланка задания на курсовую работу представлен в Приложении 2 и может быть дополнен конкретным перечнем вопросов (заданий), подлежащих разработке (в зависимости от выбранной темы) и перечнем необходимых графических и дополнительных материалов.

На индивидуальном задании проставляется штамп.

2.6 Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК43.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

2.7 В процессе подготовки курсовой работы обучающиеся должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, работать с нормативными документами, продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере, тем самым, формирую у себя, общие компетенции:

ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Умеет осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 6. Использует информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.

ОК 9. Ориентируется в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

1.5 2.8 При выполнении курсовой работы обучающиеся должны опираться на знания, полученные в ходе освоения общепрофессиональных дисциплин ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП. 02 Физиология питания; ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП. 05 Метрология и стандартизация; ОП.10 Техническое оснащение; МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1 По содержанию курсовая работа носит практический характер.

По структуре курсовая работа практического характера состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект, предмет, методы исследования, теоретическая база.
- основной части, которая обычно состоит из двух разделов:
 - в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, предлагается методика анализа показателей, которая будет использована в практической части;
 - вторым разделом является практическая часть, которая представлена описанием исследованием объекта курсовой работы, описанием проблемных зон на основе расчетов, подкрепленных графиками, таблицами, схемами и т.п. Результатом практической части должен быть некий продукт (разработка, модель, алгоритм и прочее), позволяющий улучшить состояние изучаемого объекта;
- заключения, в котором содержатся выводы по каждому параграфу и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы (описание опыта внедрения разработанного продукта);
- библиографического списка;
- приложений (в приложения могут быть включены материалы предприятия, по которому выполнена работа, схемы, графики, диаграммы, рисунки, занимаемые более половины страницы, прочее).

3.2 Обучающийся разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями:

- ЕСТД (Единая система технологической документации);
- ЕСКД (Единая система конструкторской документации);
- ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному делу и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

3.3 Исходной базой для выполнения курсовой работы являются данные, полученные на практических и лабораторных занятиях при разработке и освоению новых видов продукции.

3.4 По объему курсовая работа должна быть не менее 20-25 страниц печатного текста.

3.5 Все разделы/подразделы работы должны иметь примерно равный объем. Количество глав – две, максимальное подразделов в разделе – три.

3.6 В содержании курсовой работы указываются: введение, наименования разделов и подразделов, заключение, список использованных источников, наименование

приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются все элементы курсовой работы. Печатается на одной странице через 1,5 интервала (Приложение 3)

4. ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1. Курсовая работа всегда начинается с введения, в котором осуществляется постановка конкретной проблемы – проблемы исследования, откуда следует обоснование актуальности темы, объекта и предмета исследования, задач, методов исследования, возможно краткого обзора литературы по теме. Объект исследования – это пространство, область, в рамках которой и находится (содержится) то, что будет изучаться. Предмет исследования – это конкретная часть объекта или процесса или аспект проблемы, который собственно и исследуется. Затем формулируются вопросы, рассматриваемые в курсовой работе. Далее раскрывается структура работы и дается сжатое изложение ее основных положений.

В разделе «Введение» необходимо дать характеристику современного развития хлебопекарной отрасли, определить перспективные направления развития отрасли, отразить актуальность и значение темы, сформулировать цели и задачи курсовой работы.

Обязательным атрибутом исследования является краткий обзор привлеченных источников и литературы. Обзор литературы может быть приведен в введении или в основной части исследования, где рассматриваются теоретические аспекты проблемы.

Необходимо отметить важное правило – введение, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части. До того, как будет создана основная часть работы, реально невозможно написать хорошее введение, т.к. автор еще не вполне овладел материалами по теме. Рекомендуемый объем не более 2 страниц.

4.2. Основная часть курсовой работы состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы. В первом разделе «Классификация и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4.3 В подразделе «Характеристика изделия» (по теме курсовой работы), необходимо дать подробную характеристику изделию согласно теме курсовой работы: исторические предпосылки развития их значение в питании, особенности оформления и отпуска» необходимо указать подгруппу продукции, к которой относится разрабатываемое изделие, указать характерные показатели (вид используемого сырья, вид полуфабрикатов, вид тепловой обработки и т.д.), охарактеризовать пищевые достоинства данной подгруппы продукции (пищевую и биологическую ценность, особенности химического состава, вкусовые достоинства), дать особенности технологии производства, оформления и отпуска.

4.4 В подразделе «Разработка ассортимента сложных кондитерских изделий (по теме работы)» следует разработать ассортимент кондитерской продукции согласно теме курсовой работы, которые наиболее ярко отражают тему курсовой работы. При разработке ассортимента автор может использовать опыт, полученный при прохождении производственной практики изучить современные тенденции в приготовлении блюд, пользоваться профессиональными периодическими изданиями, Интернет-ресурсами и специализированной литературой. Рекомендуется систематизировать разработанный перечень по основным признакам классификации продукции.

4.5 В подразделе «Товароведная характеристика основного сырья и полуфабрикатов» необходимо привести товароведную характеристику основного сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки. Анализ физиологического значения сырья и изделий из него для организма человека.

4.6 Второй раздел «Технологический процесс приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий (по теме курсовой работы)» включает разработку рецептуры на новое сложное изделие и описание используемых современных технологий механической кулинарной и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

4.7 При разработке рецептуры изделий используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям нормативной документации (ГОСТов, ТУ и др.), действующей на данные продукты. При работе с нормативной документацией необходимо обратить внимание на сроки действия документов. Обучающимся необходимо привести весь перечень сырья, используемый для приготовления данного изделия. Все данные сводятся в таблицу 1.

Таблица 1-Характеристика сырья

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты

Составляется проект рецептуры на изделие, на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры и технологии приготовления нового изделия (Приложение 4).

В процессе отработки рецептур и технологии приготовления изделий определяют:

- нормы закладки компонентов массой нетто;
- массу полуфабриката;
- производственные потери, в том числе потери при зачистке выпеченных полуфабрикатов;
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность изделия;
- выход готового изделия;
- потери при порционировании;
- органолептические и физико-химические показатели качества изделий при необходимости - микробиологические;
- пищевую и энергетическую ценность.

При отработке рецептуры используют компоненты массой нетто. В этом случае отходы и потери сырья не устанавливают.

При отклонении выхода блюда в сторону увеличения или уменьшения более 3% повторяют отработку рецептуры.

Отработку рецептур проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры изделия определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке; – потери при порционировании;
- выход готового изделия.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, в 3-кратной повторности. При отклонениях выхода изделия более 3 % отработку рецептуры повторяют.

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

$$M_{\text{б}} = \frac{M_{\text{н}}}{100\% - O} \times 100; \quad (1)$$

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

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

O - отходы при механической обработке сырья, %.

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

На отработанную рецептуру изделия составляют акт контрольной отработки (Приложение 5).

4.8 В подразделе «Разработка технологии производства нового изделия» дается подробное описание технологического процесса, в соответствии с санитарными требованиями, в том числе механическую, тепловую обработку, с указанием всех параметров

4.9 При разработке аппаратно-технологической схемы необходимо указывать все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.). Пример оформления аппаратно - технологической схемы приведен в Приложении 6.

4.10 В подразделе «Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий (по теме курсовой работы)» необходимо привести характеристику производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и изделий сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Описать требования к организации рабочего места, подобрать необходимое технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, описать требования охраны труда и правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов представить в виде таблицы 1.

Таблица 1- Виды технологического оборудования, используемого для приготовления сложных кондитерских изделий (по теме курсовой работы)

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Назначение оборудования	Технические характеристики
	1. Тепловое оборудование:			
1	(перечень)			
	2. Механическое оборудование			
1.	(перечень)			
	3. Холодильное оборудование			
1.	(перечень)			
	4. Инструменты, инвентарь			
1.	(перечень)			

4.11 В подразделе «Оценка пищевой ценности» производится расчет пищевой ценности сырьевого набора (изделия), описание изменений, протекающих в сырье в процессе кулинарной обработки и расчет пищевой ценности готового (изделия).

Написание данного раздела позволяет обучающимся более детально изучить состав и пищевую ценность исходного сырья для данного вида кулинарной продукции.

Для выполнения данного раздела необходимо знать точную рецептуру (изделия), способ тепловой обработки и норму закладки продуктов.

Для расчета пищевой ценности сырьевого набора необходимо изучить химический состав каждого вида сырья, приведенный в таблицах справочника под редакцией Н.И. Скурихина на 100г съедобной части продукта (т.е. на 100 г массы нетто).

Задача обучающихся состоит в пересчете данных таблиц химического состава (т.е. со 100 г.) на количество съедобной части продуктов (массу нетто), которые входят в состав разрабатываемого блюда (изделия).

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы. Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, какао, чая, дрожжей не вычисляются, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав рациона.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора и готового (изделия) производят математическим расчетным методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Расчет энергетической ценности производится по формуле 2.

$$Э_{\text{ц}} = \sum X \times 4 + \sum Y \times 9 + \sum Z \times 4; \quad (2)$$

где X - количество белков, г;
Y - количество жиров, г;
Z - количество углеводов, г.

На изменение пищевой ценности (изделия) существенное влияние оказывают следующие факторы: вид сырья и полуфабриката, вид тепловой обработки, режимы тепловой обработки, а так же способы обработки сырья (механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические).

При расчете количества пищевых веществ в готовой кулинарной продукции необходимо учесть, что часть их разрушается в процессе технологической обработки. Если же полуфабрикаты произведены из сырых продуктов, т.е. не подвергнутых тепловой обработке, то потери пищевых веществ происходят в незначительных количествах и существенно не влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

При расчетах пищевой ценности готового изделия важно знать потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки.

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевых веществ и энергетической ценности готового изделия.

Оценивая пищевой ценности разрабатываемого изделия обучающимся необходимо сделать анализ: факторов, влияющих на изменение пищевой ценности с учетом способа обработки; сбалансированности пищевых веществ; степени удовлетворения суточной потребности.

Данные расчетов сводятся в таблицу технико-технологической карты.

4.12 Подраздел «Органолептическая оценка изделия»

После отработки рецептуры и технологии разработанного блюда производится оценка его качества по органолептическим и физико-химическим показателям.

По результатам дегустации и органолептического анализа заполняются дегустационные листы (приложение 7).

Органолептическую оценку качества разработанного изделия проводят по следующим показателям: внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу. Каждый показатель качества разработанного изделия оценивается по пятибальной системе.

При органолептической оценке методом скидок каждый показатель качества оценивается определенным количеством баллов: вкус – 5, запах – 5, консистенция – 5, внешний вид – 5, цвет – 5.

Максимальная сумма баллов 25. За каждый дефект снимается четное число баллов и оценка снижается. Изделия, получившие оценку ноль по вкусу, запаху или консистенции, считаются браком независимо от результатов оценки по другим показателям.

При органолептическом контроле качества изделия необходимо иметь в виду, что бракуются и снимаются с реализации изделия в том случае, если хотя бы один показатель качества оценен в два балла. Сумму баллов для изделия тогда не подсчитывают. Если вкус и запах блюда оценивается в три балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям, изделие оценивается не выше чем на «удовлетворительно». Так же с суммы баллов снимают: за более низкий (по сравнению с расчетным) выход изделия – 1 балл на каждые 10 г, за более высокий выход – 1 балл на каждые 10 г.

4.13 На основании ранее выполненных разделов разрабатывается технико-технологическая карта (ТТК), которая является нормативно-техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового изделия.

Технико-технологическая карта, состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение изделия; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность. Технико-технологическая карта на новое (изделие) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны. Форма оформления ТТК представлена в Приложении 8.

В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название изделия, а также название предприятия где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» дается наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырье.

В третьем разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия.

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

В пятом разделе «Оформление, реализация и хранение кондитерского изделия» приводятся правила оформления и посуда, в которой подают изделия, температурный режим подачи, сроки реализации кондитерской продукции.

При определении сроков реализации кондитерской продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» а также следует учитывать, что срок реализации кондитерской продукции при хранении в условиях торговых помещений не должен превышать 2–3 часа с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого изделия. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление об изделии.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность

изделия рассчитанная на одну порцию готовой продукции. Для оформления этого раздела используются расчетные данные подраздела 2.3 курсовой работы.

4.14 Технологическая карта (ТК) изделия составляется для приготовления одной и десяти порций. Оформление технологической карты приведено в Приложении 9.

В разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда (изделия) и выхода готового изделия для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

4.15 В заключении курсовой работы содержатся теоретические и практические выводы, сформулированные обучающимся. Они должны содержать краткое обобщение и оценку результатов работы, рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы. Выводы должны быть краткими и четкими. Необходимо иметь в виду, что введение и заключение никогда не делятся на части. Рекомендуемый объем заключения не более 2 страниц от общего объема курсовой работы.

4.16 В списке использованных источников должны быть указаны все источники, которые обучающийся использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, Интернет-источники и пр.) При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников (ГОСТ Р 7.0.5-2008).

Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждому подразделу. Рекомендуется включать не менее 10-15 источников, выпущенных за последние 3-5 лет. Перечень рекомендуемых источников представлен в Приложении 10.

4.17 Приложения являются обязательным компонентом курсовой работы. В приложении необходимо представить всю разработанную нормативно-технологическую документацию для приготовления нового изделия. Также к дополнительным приложениям можно отнести таблицы, формулы, расчеты, фотографии блюд, оборудование и т.д.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху справа страницы слова «Приложение» (прописными буквами) и его номера.

Приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы и располагают в порядке появления на них ссылок в тексте курсовой работы.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1 Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующего МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий необходимо дать подробную характеристику изделию согласно теме курсовой работы. Для организации выполнения и защиты курсовой работы преподаватель разрабатывает методические рекомендации/указания для обучающихся, где определяет вид курсовой работы и требования к ее выполнению по структуре, содержанию и оформлению на основе данного документа.

5.2 Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- разработка индивидуального задания и календарного плана - графика выполнения курсовой работы - примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, (% выполнения объема работы от общего объема задания);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой

- работы, структуры, проводимое на занятиях курсового проектирования, консультаций;
- оказание помощи студентам в подборе необходимой литературы;
 - контроль хода выполнения курсовой работы;
 - подготовка письменного отзыва-рецензии на курсовую работу;

Курсовая работа выполняется аудиторно в соответствии с расписанием учебных занятий согласно графика в пределах времени, отведенного на ее изучение в рамках МДК и времени внеаудиторной самостоятельной работы.

5.3 Процесс написания обучающимися курсовой работы (проекта) включает в себя ряд взаимосвязанных этапов:

- выбор темы, согласование ее с руководителем, получение задания;
- составление личного рабочего плана выполнения курсовой работы;
- формирование структуры работы;
- сбор, анализ и обобщение материала по выбранной теме;
- формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций;
- оформление курсовой работы в соответствии с требованиями и представление ее руководителю за неделю до срока защиты;
- доработка чистового варианта с учетом замечаний руководителя;
- получение допуска к защите;
- защита курсовой работы.

5.4 По завершении обучающимся курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом-рецензией передает обучающемуся для ознакомления и подготовки к защите.

5.5 Письменный отзыв - рецензия должен включать (Приложение 11):

- заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения курсовой работы;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы;
- соблюдение плана-графика выполнения работы;
- практическую и теоретическую значимость работы (при наличии);
- описывает отношение обучающегося к выполнению курсовой работы/проекта, степень самостоятельности;
- преимущества работы и замечания;
- оценку курсовой работы.

5.6 Проверку, составление письменного отзыва и прием курсовой работы осуществляет руководитель курсовой работы вне расписания учебных занятий. На выполнение этой работы отводится 1 часа на каждую курсовую работу.

5.7 На защиту курсовой работы отводится 20 минут на одного обучающегося.

5.8 Проверенная работа выдается обучающемуся для ознакомления с оценкой и возможного исправления. Если же курсовая работа по заключению руководителя является неудовлетворительной и подлежит переработке, то после исправления она представляется на повторную проверку

5.9 Защита курсовой работы является обязательной и открытой, вне рамок учебного времени, предусмотренного на изучение междисциплинарного курса.

5.10 Открытая защита курсовых работ проходит в форме публичной презентации результатов выполненной работы.

5.11 Порядок проведения защиты курсовой работы:

1) устный доклад обучающегося с применением презентационного материала по итогам выполнения работы продолжительностью не более 5 минут; презентация должна быть выполнена в программе PowerPoint и содержать название темы, цели, задачи,

структуру работы, основные положения практической части. Материал слайдов должен быть лаконичным, определять собственный вклад автора в исследовании темы.

2) краткое выступление (отзыв) руководителя с рекомендуемой оценкой работы обучающегося по пятибалльной шкале;

3) ответы обучающегося на вопросы присутствующих преподавателей и председателя цикловой комиссии по направлению подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В тот же день обучающимся объявляются результаты защиты курсовых работ и преподавателем - руководителем курсовых работ выставляются оценки в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетные книжки обучающихся. Выставленные оценки являются окончательными и пересмотру не подлежат.

5.12 При проверке качества организации и выполнения курсовых работ анализируется следующая документация:

- протокол заседания цикловой комиссии об утверждении тематики курсовых работ;
- рабочая программа по профессиональному модулю;
- календарно-тематический план по междисциплинарному курсу;
- журнал учебных занятий;
- методические указания по выполнению курсовых работ для обучающихся;
- комплект контрольно - оценочных средств по профессиональному модулю;
- наличие и содержание план-графика написания курсовой работы, индивидуального задания, письменного отзыва-рецензии на курсовую работу, критериев оценки курсовой работы.

6. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

6.1 Защита курсовых проектов, в том числе и повторная (в случае оценки «неудовлетворительно») но не более двух раз, должна завершиться до начала экзаменационной сессии. Обучающийся, по неуважительной причине не предоставивший в установленный срок курсовую работу, считается обучающимся, имеющим академическую задолженность. Руководитель курсовой работы выставляет в экзаменационную ведомость неудовлетворительную оценку. В случае наличия у обучающегося уважительных причин, подтвержденных документально, распоряжением по техникуму обучающемуся устанавливаются индивидуальный порядок и сроки выполнения и защиты курсовой работы.

6.2 Обучающимся, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, по предложению преподавателя и в соответствии с решением цикловой комиссии и разрешения заместителя директора по учебно-производственной работе дается возможность доработать прежнюю тему и установить новый срок для ее выполнения. При необходимости может быть определена новая тема курсовой работы и устанавливается срок для ее выполнения. Новая тема курсовой работы выполняется самостоятельно с возможностью получения необходимых консультаций, в соответствии с графиком ликвидации академической задолженности и под контролем преподавателя.

6.3 Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. При оценивании курсовой работы используются следующие критерии:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные обучающимся
	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное

«Хорошо»	знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные обучающимся после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.

7. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

7.1 Курсовая работа включает следующие структурные части, каждая из которых начинается с новой страницы:

- Титульный лист (Приложение 12);
- Индивидуальное задание на курсовую работу и календарный план-график (Приложение Б);
- Содержание (Приложение 3);
- Введение;
- Основная часть (следует делить на разделы, подразделы и пункты);
- Заключение;
- Список использованных источников (Приложение 10);
- Приложения.

7.2 Курсовая работа (проект) выполняется в текстовом редакторе MS Word для ПК на одной стороне листа бумаги формата А4, размером 210*297 мм, в соответствии со следующими требованиями:

- поля: слева 30 мм, справа 10 мм, снизу и сверху 20 мм;
- межстрочный интервал должен составлять 1,5;
- отступ текста от левой границы составляет 1,25;
- выравнивание текста производится по ширине;
- шрифт Times New Roman, размер шрифта 14 – в основном тексте, 12 - в сносках, таблицах;
- нумерация страниц проставляется арабскими цифрами без знака «№» в правом нижнем углу, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, и начинается с раздела «СОДЕРЖАНИЕ», причём в расчёт принимается титульный лист;
- использование различных цветов допускается только для исполнения графических работ, а для основного текста используется черный цвет;
- основная цифровая информация работы должна быть представлена в табличном или графическом виде.

7.3 Курсовая работа не должна содержать помарок, карандашных исправлений, пятен, трещин и загибов. Набивка буквы на букву и дорисовка букв запрещается. Курсовые работы, оформленные небрежно или содержащие ошибки, к защите не принимаются.

7.4 Оформление заголовков.

Текст основной части работы рекомендуется разделять путём разбивки разделов основной части на подразделы. При этом следует использовать систему нумерации, где

применяются только арабские цифры: 1; 1.1 . После номера раздела, подраздела, пункта точку не ставят, после – пробел, далее – сам текст заголовка. Номер пункта включает номер раздела и подраздела, которые разделяются точкой.

ПРИМЕР 1:

1 ТЕКСТ ТЕКСТ ТЕКСТ
1.1 Текст текст текст
Текст текст.
1.2 Текст текст текст
Текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст.

В конце заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки и переносить слова в них не допускается. Заголовки «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» и названия разделов, подразделов пишутся по центру с абзацного отступа.

Расстояние между названием раздела и подраздела, подраздела и текста составляет 12 пт. Между текстом и наименованием раздела/подраздела – 12 пт.

При оформлении курсовой работы не допускается выделять текст жирным шрифтом, использовать подчеркивание, выделять курсивом.

7.5 Оформление таблиц.

Для систематизации однообразного материала целесообразно представлять его в виде таблиц, которые располагаются по ходу изложения текста. Таблицу помещают под текстом, в котором впервые приведена ссылка на нее.

Все таблицы нумеруются арабскими цифрами, используется сквозная нумерация. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, точка в конце не ставится. До и после таблицы в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например: *в соответствии с таблицей 1*.

При переносе таблицы на следующую страницу шапку таблицы следует повторить и над ней поместить слова «Продолжение таблицы...».

Если шапка громоздкая, допускается ее не повторять. В этом случае нумеруют графы и повторяют нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, 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 ставятся.

Размер шрифта в таблице - 12, используется одинарный межстрочный интервал.

ПРИМЕР 2:

Таблица 1 – Наименование таблицы		x		
Текст	Текст	Текст	Текст	Текст
1	2	3	4	5
Текст				
Текст				

Продолжение таблицы 1

Текст		x		
Текст	Текст	Текст	Текст	Текст
1	2	3	4	5
Текст				
Текст				

7.6 Оформление формул.

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения, в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

ПРИМЕР 5:

Формула для расчёта:

$$\text{НБ} = \text{ВД} = \text{БД} * \text{N} \quad (1)$$

где НБ – налоговая база по ЕНВД;
ВД – вменённый доход.

Порядковые номера формул обозначают арабскими цифрами в круглых скобках у правого края страницы. Место номера при переносе формулы должно быть на уровне последней строки, используется сквозная нумерация формул.

7.7 Оформление иллюстраций.

Иллюстративный материал можно представить в виде диаграммы, схемы, графика, фотографии и т.д.

Иллюстрации в студенческих работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе, например, «... в соответствии с рисунком 1».

ПРИМЕР 6:

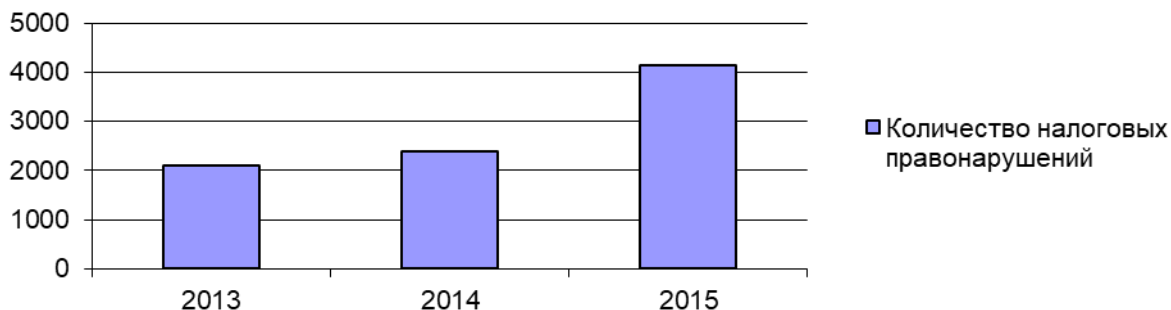


Рисунок 1- Наименование иллюстрации

Название под иллюстрацией включает:

- наименование графического сюжета, обозначаемого словом «Рисунок»;

- порядковый номер иллюстрации, который указывается без знака «№» арабскими цифрами, нумерация сквозная;
- тематический заголовок иллюстрации;
- экспликацию, которая строится так: детали сюжета обозначаются цифрами, затем эти цифры выносятся за рисунок, сопровождая текстом.

В конце названия рисунка точка не ставится, если нет сокращения слова. Названия рисунков приводятся без отступов, выравнивание - по центру. До и после иллюстрации в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

7.8 Оформление ссылок и сносок.

К помещенным в тексте таблицам, формулам и иллюстрациям делают пояснения. Для обращения к ним используют ссылки – наименование объекта и порядковый номер.

Ссылка на источник обязательна при использовании заимствованных из литературы данных, выводов, цитат, формул и другой информации, а также под каждой таблицей и иллюстрацией. На каждой странице теоретической части работы должно быть не менее двух ссылок на библиографический список.

Библиографическую ссылку в тексте на литературный источник выполняют путем приведения номера по библиографическому списку источников или номера подстрочной сноски.

Номер источника по списку необходимо указывать сразу после упоминания в тексте, проставляя в квадратных скобках порядковый номер, под которым ссылка значится в библиографическом списке.

Обязательно при использовании в работе заимствованных из литературных источников цитат, иллюстраций и таблиц указывать наряду с порядковым номером источника номера страниц, иллюстраций и таблиц. Например: [2, с.21], где 2 - номер источника в списке, 21 - номер страницы.

7.9 Оформление списков.

Формирование списка в курсовой работе необходимо проводить только одним способом, в зависимости от выбора автора.

ПРИМЕР 7:

Целями учета являются:

- сбор сведений о финансово-хозяйственной деятельности;
- установление правил обобщения полученных данных о хозяйствующем субъекте;
- обобщение полученной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации.

7.10 Оформление библиографического списка.

В курсовой работе рекомендуется использовать алфавитный способ группировки использованных источников, который характерен тем, что фамилии авторов и заглавие книги (если автор не указан) размещены по алфавиту. Книги одного или двух авторов включаются в список с указанием их фамилий. Книги, написанные тремя и более авторами, приводятся под фамилией одного автора, указанного в издании первым, с добавлением слов «и др.». Не следует смешивать в одном списке алфавиты разных языков. Иностранные источники размещают по алфавиту после перечня всех источников.

Принцип расположения источников в списке литературы:

- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента, постановления Правительства;
- методические материалы, инструкции, рекомендации;
- учебная литература, монографии;
- периодические издания (журналы, газеты);

- электронные ресурсы.

Правила описания некоторых источников

Нормативные акты.

Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Сведения об издании (информация о переиздании, номер издания). - Место издания: Издательство, Год издания. - Объем. - (Серия).

Книги. Однотомное издание

Автор. Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Сведения об издании (информация о переиздании, номер издания). - Место издания: Издательство, Год издания. - Объем. - (Серия).

Книги. Многотомные издания

Автор. Заглавие издания: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / Сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Город издания: Издательство, Год начала издания - год окончания издания. - Количество томов. - (Серия).

Диссертации (авторезферат диссертации)

Автор. Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле): шифр номенклатуры специальностей научных работников: дата защиты: дата утверждения / сведения об ответственности (автор); последующие сведения об ответственности (коллектив). - Место написания, Дата написания. - Объем.

Электронный ресурс локального доступа (CD)

Автор. Заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). — Обозначение вида ресурса ("электрон. дан." и/или "электрон. прогр"). — Место издания: Издательство, Год издания. — Обозначение материала и количество физических единиц. — (Серия).

Электронный ресурс удаленного доступа (Internet)

Автор. Заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). — Обозначение вида ресурса ("электрон. текст. дан."). — Место издания: Издательство, Дата издания. — Режим доступа: URL. - Примечания ("Электрон. версия печ. публикации").

Статья из газеты

Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название газеты. - Год выпуска. - Число и месяц выпуска. - Местоположение статьи (страницы).

Статья из журнала

Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название журнала. - Год выпуска. - Номер выпуска. - Местоположение статьи (страницы).

ПРИМЕР 7:

1 Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 22.11.2013 г N 1293-р (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

2 Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) (НК) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 31.07.1998 N 146-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

3 Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (КоАП РФ) [электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 195-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

4 О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федеральный закон от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс.

5 Бурмистрова, Л.М. Бухгалтерский учет [Текст]: учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. – Москва: ФОРУМ, 2012. –304 с.

6 Ефимова, О.В. Анализ финансовой отчетности [Электронный ресурс.]: учебное пособие / О.В. Ефимова, А.И Петрова – Москва: Издательство «Омега-Л», 2013. – 388 с.

7 Иванова, Н.В. Бухгалтерский учет [Текст] / Н.В. Иванова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 336 с.

8 Кондраков, Н. П.. Бухгалтерский учет [Текст]: учебник / Н. П. Кондраков. - Москва: Проспект, 2013. - 496 с.

9 Иванова, И.И. Проблемы организации учета материалов [Текст] / И.И. Иванов // Главбух. - 2010. - № 11. - С. 90-95.

10 Назмутдинова, А.М. Учет амортизируемой и ликвидационной стоимости основных средств [Текст]/ А.М. Назмутдинова // Бухгалтерский учет. – 2012. - №12 .- С. 76-79.

11 Поздняев, А. С. Сущность и значение формирования и верификации налогооблагаемых показателей [Текст] / А. С. Поздняев // Управленческий учет. - 2012. - N 12. - С.76-82.

12 Сапрыкина, С.А. Пошаговое руководство по переходу с повременной оплаты труда на «сдельщину» [Текст] / С.А. Сапрыкина // Главбух. – 2012. - №11. - С. 76-79.

13 Тамарова, Р.И. Оценка эффективности сбытового потенциала промышленного предприятия [Текст] / Р.И. Тамарова // Проблемы переходной экономики: сб.науч.тр. Уфа : Изд-во Уфим.гос.техн.ун-та, 2012.- С. 216-223.

14 Гомола, А. И. Бухгалтерский учет: [Электронный ресурс]/ А.И. Гомола. – Режим доступа: [http:// www.riuwat.ru/bfi.php](http://www.riuwat.ru/bfi.php) (дата обращения 5.10.2016).

15 Инвестиции останутся сырьевыми. [Электронный ресурс]: ежедн. интернет-изд. 2012. 25 янв. URL: <http://www.prognosis.ru/print.html?id =6464> (дата обращения 15.10.2016).

7.11 Оформление приложений.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах или в виде отдельной части.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах и имеют общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

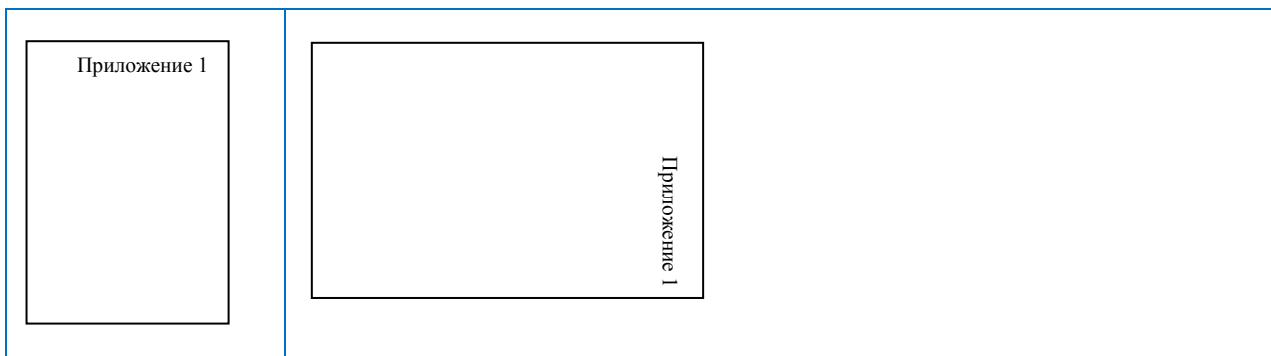
Приложения обозначают цифрами. Каждое приложение начинают с новой страницы с указанием наверху по правому краю слова «Приложение» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок.

Если одно приложение располагается на нескольких листах, то подписывается только первый лист.

Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформлять приложения на форматах большего размера.

Прилагаемые и используемые в работе документы и другие материалы должны быть правильно оформлены и достоверны.

ПРИМЕР 8:



8. ХРАНЕНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ

8.1 Выполненные обучающимися курсовые работы вместе с описью передаются заместителю директора по учебно-производственной работе. После проверки количества и качества выполнения курсовых работ заместитель директора передает их в архив. Срок хранения курсовых работ один год. По истечении указанного срока все курсовые работы, не представляющие для кабинета интереса, списываются по акту.

8.2 Лучшие курсовые работы, представляющие учебно - методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях техникума.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из бисквитного теста основным способом кондитерских
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из бисквитного теста «Буше» кондитерских
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из бисквитного теста масляного кондитерских
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из песочного теста кондитерских
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из воздушного теста кондитерских
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из вафельного теста кондитерских
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из заварного теста кондитерских
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из миндального теста кондитерских
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из пряничного теста сырцовым способом кондитерских

10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из пряничного теста заварным способом кондитерских
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из песочного полуфабриката кондитерских
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из крошкового теста кондитерских
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из крошкового полуфабриката кондитерских
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из слоеного теста кондитерских
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из сахарного теста кондитерских
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из тюлипного теста кондитерских
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из бисквитного полуфабриката кондитерских
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из муссового полуфабриката кондитерских
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из желе кондитерских
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из сдобного пресного теста кондитерских

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____/Н.В. Осипенко/
« ____ » _____ 2018г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работы

по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Обучающегося : Афолина Анастасия Станиславовна

Группа ТПП-11.16.3

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(шифр и наименование специальности)

1. Тема работы: Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий из песочно-орехового теста основным способом

2. Перечень вопросов, подлежащих разработке:

Разработка ассортимента сложных кондитерских изделий (по теме курсовой работы)

Технологический процесс приготовления сложных кондитерских изделий (по теме курсовой работы)

Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий (по теме курсовой работы)

Разработка рецептуры на новое кондитерское изделие (пирожное)

Оценка пищевой ценности нового кондитерское изделие (пирожного)

Разработка нормативно-технологической документации (по теме курсовой работы)

3. Дата выдачи задания: « 15» октября 2018 г.

4. Срок сдачи работы: « 20» ноября 2018 г.

Руководитель КР _____

подпись

Л.Н.Красовских

Задание принял к исполнению _____

подпись

Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН – ГРАФИК
выполнения курсовой работы

Зам.директора по УПР ГАПОУ ТО «ИМТ»
_____ Н.В.Осипенко

Группа ТПП-11.16.3

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(шифр и наименование специальности)

Тема работы: Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий

№ п/п	Наименование этапов КР	Срок выполнения этапов	Подпись, дата		Заключение руководителя
			выполнил (обучающийся)	принял (руководитель)	
1.	Обзор теоретического материала на основе литературных источников	16.10.18			
2.	Составление плана курсовой работы, постановка цели и задач работы	20.10.18			
3.	Разработка и представление первой главы	26.10.18			
4.	Разработка и представление второй главы	02-05.11.18			
5.	Переработка (доработка) курсовой работы в соответствии с замечаниями	05-09.11.18			
6.	Составление заключения, библиографии, приложений	12-15.11.18			
7.	Представление курсовой работы руководителю	15.11.18			
8.	Защита курсовой работы	20.11.18			

Преподаватель: _____ Л.Н.Красовских

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	4
1.1 Характеристика полуфабриката (Историческая справка)	4
1.2 Классификация видов полуфабрикатов. Значение в питании. Виды изделий из полуфабриката. Их оформление и реализация	5
1.3 Подобрать ассортимент сложных изделий (по теме курсовой работы)	6
1.4 Товароведная характеристика основного сырья и полуфабрикатов	6
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД (ПО ТЕМЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ)	7
2.1 Разработка рецептуры на новое кондитерское изделие (по теме курсовой)	7
2.2 Разработка технологии производства нового изделия (по теме курсовой)	8
2.3 Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия (по теме курсовой работы)	10
2.4 Оценка пищевой ценности изделия	12
2.5 Органолептическая оценка готового изделия	14
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	19
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	22

АКТ

отработки рецептуры и технологии приготовления новой продукции

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование продукции _____

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки, кг			Средние данные, кг
		опыт 1	опыт 2	Опыт 3	
Мука	100	105	97	100	101
Яйца	70	70	70	70	70
Сахар	40	40	39	40	40,1
Фруктовая начинка	90	88	91	93	90.4
Масло сливочное	110	120	109	99	109
соль	5	4	5	5	4,9
Разрыхлитель	1	1	1	2	1,3
Масса набора продуктов, г		473	251	454	461,5
Производственные потери, %		1,5	0,8	0,5	0,9
Масса изделия, г		466	249	451,7	456,8
В горячем состоянии, г		291	156	282	285
В остывшем состоянии, г		234	131	237	240
Масса набора продуктов, г		473	251	454	461,5

АКТ
контрольной проработки кондитерского изделия,
определения норм отходов и потерь на новые виды
сырья, пищевых продуктов, материалов

Члены комиссии: _____

Наименование продукции _____

Наименование сырья	Вес брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, %	Вес нетто, г	Вес полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, %	Вес готовой продукции, г
Выход						

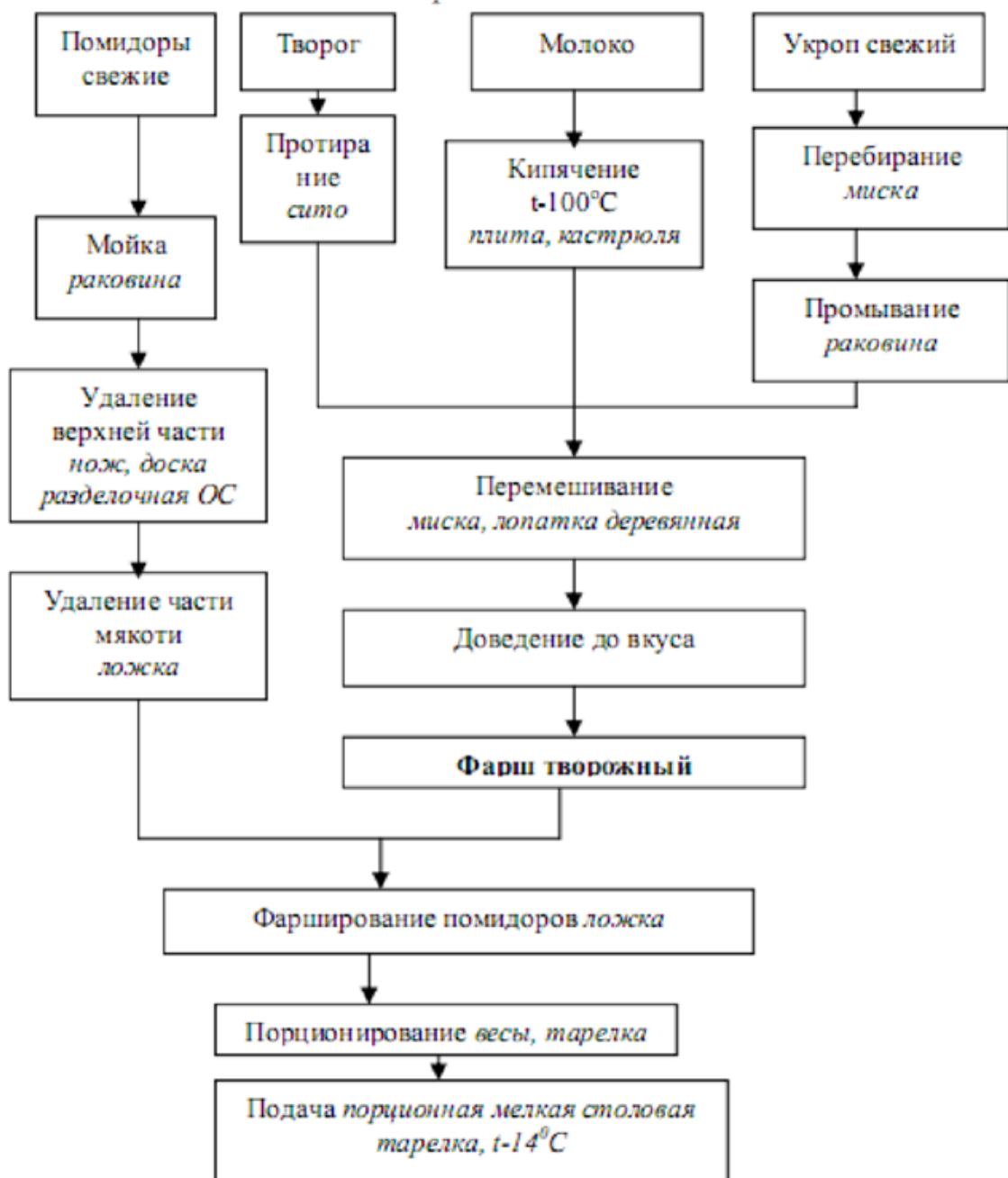


Рисунок 1 - Аппаратно-технологическая схема блюда «Помидоры, фаршированные творогом»

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Наименование продукции _____

Дата проведения оценки: _____

Члены комиссии: _____

Органолептические показатели

Наименование показателей	Характеристика показателей
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	

Наименование показателей	Характеристика дефектов	Снижение оценки (баллы)
Внешний вид		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Консистенция		

Перевод суммы баллов в соответствующую оценку:

Сумма баллов 25-22 - отлично

Сумма баллов 21-18 - хорошо

Сумма баллов 17-15 - удовлетворительно

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1 пирожное «Зимняя сказка»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пирожное «Зимняя сказка».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления пирожного «Зимняя сказка» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларация о соответствии, удостоверение качества и безопасности и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Меренга:		
Яичные белки	10	10
Сахар	20	20
Ванильный сахар	5	5
Крем:		
Молоко сгущенное	20	20
Сливочное масло	28	25
Сироп:		
Вода	35	35
Сахар	10	10
Клюква	6	5
ВЫХОД ПФ	130	
Выход	100	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления меренги взбиваем белки с сахаром, ванильным сахаром 1-2 мин. Затем продолжаем взбивать белковую массу на водяной бане до появления следов от миксера. Снимаем с паровой бани и продолжаем взбивать еще 5-10 минут. Наполняем

белковым кремом кондитерский мешок с подходящей насадкой звездочка. Отсаживаем корзиночки в виде гнезд.

Подсушиваем в духовке при температуре 105 градусов 2 часа. И еще 1 час при температуре 90 градусов. Варим сироп из воды и сахара.

Заливаем замороженную клюкву горячим сиропом. Даем ягодам настояться 3-8 часов. Для крема: Взбиваем сгущенку с размягченным сливочным маслом.

Собираем пирожное. В корзиночки отсаживаем крем из сгущенки.

Пирожные безе с кремом украшаем сверху клюквой, обваленной в сахаре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Пирожное «Зимняя сказка» хранят и реализуют – в соответствии с СанПиН 2.3.2.1323-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Допустимый срок хранения до реализации – не более 2 часов. Воздушный полуфабрикат – белого цвета, крупнопористая выпеченная масса, хрупкая и рассыпчатая консистенция. Влажность 3,5%

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид – Поверхность продукта однородная, консистенция нежная, целеобразная, однородная

Цвет – белый

Вкус и запах - свойственный продуктам, входящим в состав блюд

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2. 1078-01 п. 1.9.15.5 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пирожное «Зимняя сказка» (на 1 порцию)

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (Ккал.)
1.9	10	37	245.6

Ответственный разработчик: Петрова А.В

наименование организации и предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование кулинарного изделия (блюда) _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		_____ порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход:				

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Ответственный за составление

_____ Подпись

_____ Расшифровка подписи

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
10. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
12. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
13. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с
16. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с

РЕЦЕНЗИЯ
на курсовую работу по теме

выполненную студентом группы _____

Ф.И.О.

Соответствие курсовой работы выбранной теме и характер раскрытия

Полнота раскрытия теоретической части

Характер выполнения аналитической, практической части

Творческий характер работы

Соблюдение требований к оформлению

Замечания и рекомендации руководителя

Оценка и допуск к защите

Дата проверки _____

Преподаватель-рецензент

Л.Н.Красовских

14 -Департамент образования и науки Тюменской области

14 - ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

14 - Допущен к защите

Зам. директора по УПР

_____ Н.В. Осипенко

« ____ » _____ 2018г.

16 - КУРСОВАЯ РАБОТА

14 - НА ТЕМУ

**14-ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТА**

14 - Выполнил _____
(И.О.Фамилия) (подпись, дата)

14 - Группа _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(шифр и наименование специальности)

14 - Руководитель курсовой работы Красовских Л.Н. _____
подпись дата

Оценка _____

2018 г.