



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Корсакова Ю.А.
Манченко О.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

**по профессиональному модулю
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

для обучающихся специальности
19.02.10 Технология продуктов общественного питания

Семилуки
2018

Рекомендовано методическим советом ГБПОУ ВО «СПК»

Автор-составитель: Корсакова Ю.А., Манченко О.В.

Методические указания для выполнения курсовой работы разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО для подготовки специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и предназначены для закрепления теоретических и практических умений по профессиональному модулю ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В данном методическом пособии подробно изложены требования по написанию пояснительной записки и выполнению основных расчетов, составлению нормативно-технологической документации на разрабатываемые блюда.

Учебное пособие адресовано обучающимся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

©Корсакова Ю.А., Манченко О.В., 2018г.

© Семилукский политехнический колледж

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Структура и содержание курсовой работы.....	6
2 Порядок выполнения курсовой работы.....	8
3 Порядок защиты курсовой работы.....	10
4 Рекомендации по написанию пояснительной записки	12
5 Требования к оформлению курсовой работы.....	20
6 Критерии оценки курсовой работы.....	26
Список рекомендуемых источников.....	27
Приложение А – Пример оформления титульного листа курсовой работы.....	28
Приложение Б - Пример оформления задания на выполнение курсовой работы.....	29
Приложение В – Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности.....	24
Приложение Г – Пример оформления технико-технологической карты.....	31

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, определяется основными требованиями подготовки специалиста в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих

профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Целью выполнения курсовой работы является закрепление обучающимися теоретических знаний и практических навыков, полученных в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Целями выполнения курсовой работы по МДК 04.01 являются:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию;
- подготовка к итоговой государственной аттестации.

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

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

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям, реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение, и осуществляется под руководством преподавателя профессионального модуля ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит обязательной защите.

При выполнении курсовой работы обучающийся должен опираться на знания, полученные в ходе освоения дисциплин и профессиональных модулей:

- Товароведение продовольственных товаров;
- Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве;
- Метрология и стандартизация;
- ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1 Структура и содержание курсовой работы

По содержанию курсовая работа может иметь расчетно-технологический или исследовательский характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 30 страниц печатного текста.

Курсовая работа должна содержать следующие обязательные составные части:

- 1) Титульный лист (Приложение А)
- 2) Задание (Приложение Б)
- 3) Содержание
- 4) Введение
- 5) Основная часть
- 6) Заключение
- 7) Список использованных источников
- 8) Приложения

При выполнении курсовой работы расчетно-технологического направления рекомендуется следующее примерное содержание:

Введение

1 Ассортимент и особенности приготовления сложных (хлебобулочных) мучных кондитерских изделий

1.1 Классификация и ассортимент (хлебобулочных) мучных кондитерских изделий

1.2 Технологический процесс приготовления хлебобулочных (мучных кондитерских) изделий

1.3 Анализ процессов, формирующих качество готовой продукции

2 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.1 Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями

2.2 Разработка технологического процесса приготовления кондитерской продукции

2.3 Составление технологических схем приготовления кондитерской продукции

2.4 Подбор технологического оборудования и инвентаря

2.5 Разработка вариантов оформления и подачи готовой продукции

2.6 Санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3 Разработка технологической документации

3.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности кондитерских изделий

3.2 Разработка технологических и технико-технологических карт приготовления кондитерских изделий

Заключение

Список использованных источников

Приложения

При выполнении курсовой работы исследовательского направления рекомендуется следующее примерное содержание:

Введение

1 Теоретическая часть

2 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.1 Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями

2.2 Разработка технологического процесса приготовления кондитерской продукции

2.3 Составление технологических схем приготовления кондитерской продукции

2.4 Подбор технологического оборудования и инвентаря

2.5 Разработка вариантов оформления и подачи готовой продукции

2.6 Санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3 Разработка технологической документации

3.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности кондитерских изделий

3.2 Разработка технико-технологических карт приготовления кондитерских изделий

Заключение

Список использованных источников

Приложения

2 Порядок выполнения курсовой работы

Распределение и закрепление тем производит преподаватель, оставляя право выбора за обучающимся.

Перечень тем курсовых работ, закрепленных за каждым обучающимся учебной группы, составляется преподавателем и утверждается заместителем директора по учебной работе. Каждому обучающемуся предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой может быть предложена обучающимся при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности.

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства сложных хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста
2. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства тортов и пирожных из слоеного теста
3. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста
4. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства блинных тортов
5. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий из вафельного теста
6. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства пряников и коврижек
7. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства кондитерских изделий из сдобного теста
8. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства песочных тортов и пирогов
9. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства песочного печенья
10. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства бисквитных тортов и пирожных

11. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства пирожных из воздушного белкового теста
12. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства заварных пирожных
13. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства кексов и маффинов
14. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства мучных кондитерских изделий с шоколадом
15. Организация процесса приготовления и разработка технологического процесса производства мучных кондитерских и кулинарных изделий с творогом
16. Исследование особенностей и традиций питания в странах мира и разработка технологического процесса мучных кондитерских и кулинарных изделий Рождественского меню
17. Исследование особенностей питания людей в пост и разработка технологического процесса производства мучных кондитерских и кулинарных изделий для постного меню
18. Исследование традиций и особенностей питания во Франции и разработка технологического процесса производства мучных кондитерских изделий национальной французской кухни
19. Исследование особенностей диетического питания и разработка технологического процесса производства мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
20. Исследование новых видов сырья и разработка технологического процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием различных видов муки

3 Порядок защиты курсовой работы

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Отзыв руководителя оформляется на отдельном бланке в зависимости от установленного в данном учебном заведении порядка.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Обучающийся изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно (незачет) оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Обучающемуся также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Необходимость проведения и формы защиты курсовой работы определяется образовательным учреждением на заседании цикловой методической комиссии.

Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите обучающийся должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работ и др.

Защита курсовой работы проводится с использованием мультимедийного оборудования в форме презентации.

4 Рекомендации по написанию пояснительной записки

Введение

В *Введении* необходимо обосновать целесообразность выбранной темы, описать основные цели и задачи, которые рассматриваются в курсовой работе. Для этого следует показать суть проблемной ситуации, с которой сталкиваются предприятия в условиях формирования рыночной экономики, из чего будет видна важность темы курсовой работы. При этом можно использовать региональный компонент, материалы периодической печати и научных дискуссий. Например, для характеристики актуальности темы можно использовать следующую фразу: «Этими обстоятельствами обусловлен выбор темы курсовой работы».

Затем определяется цель работы с ее разделением на комплекс взаимосвязанных задач, подлежащих решению в процессе выполнения курсовой работы. В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические основы...
- дать характеристику....
- провести анализ применяемых технологий при приготовлении.....
- изложить сущность новых приёмов обработки сырья и
- разработать технологические карты и
- выполнить расчёт калорийности блюд.

Таким образом, цели курсовой работы обычно перечисляются (изучить ..., описать..., установить..., выяснить... и т.д.).

Теоретические основы организации приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

При описании пункта 1.1 *Классификация и характеристика ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* курсовой работы, необходимо привести классификацию хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в целом, а также изучить ассортимент продукции по теме курсовой работы.

Ассортимент изделий - это определенное количество наименований изделий, характерных для различных предприятий общественного питания выпускаемых хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия (ресторанов, столовых, кафе и т. д.).

Особенность приготовления – это метод и способ приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, оформление и самих изделий.

Виды и причины брака изделий – это определенные нарушения в полном технологическом процессе приготовления изделий.

В пункте 1.2 *Технологический процесс приготовления хлебобулочных (мучных кондитерских) изделий* следует отразить особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по заданной теме, указать температурные режимы производства полуфабриката, виды и причины брака изделий.

В пункте 1.3 *Анализ процессов, формирующих качество готовой продукции* следует рассмотреть физико-химические процессы, происходящие

- при подготовке сырья к производству кондитерских изделий
- при замешивании, формовании, расстойке теста
- при тепловой обработке тестовых заготовок

Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В разделе *Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* необходимо разработать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий по теме работы, произвести подбор технологического оборудования и инвентаря, составить технологические схемы приготовления, определить показатели качества готовой продукции.

В пункте 2.1 *Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями* следует привести требования к качеству сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий, основываясь на данных действующих нормативных документов (ГОСТ, ТУ, СТП и пр.)

Данную информацию представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Требования к качеству сырья

Наименование сырья	Показатели качества	Недопустимые дефекты
ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия	Цвет – белый или белый с кремовым оттенком Вкус – свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький Запах – свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Зараженность вредителями Загрязненность вредителями

При написании пункта 2.2 *Разработка технологического процесса приготовления кондитерской продукции* необходимо привести нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия; описание технологического процесса приготовления.

Разработка технологического процесса приготовления фирменной продукции представляется в форме, указанной на рисунке 1

_____ (Наименование фирменной продукции)

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Все го, г
	полуфабрикат	Крем	Начинка	
Выход полуфабрикатов				
Выход готовой продукции				

Технология приготовления

Рисунок 1 – Пример оформления описания технологического процесса приготовления фирменной продукции

В пункте 2.3 *Составление технологических схем приготовления кондитерской продукции* следует представить разработку технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий, которые включают в себя последовательное изложение технологических операций с указанием режимов, перечисление сырья с указанием массы брутто и нетто, а также массы полуфабрикатов и готовых блюд. В технологической схеме приводятся правила оформления, отпуска, хранения, реализации кондитерских изделий.

В пункте 2.4 *Подбор технологического оборудования и инвентаря* следует подобрать оборудование и инвентарь, необходимые для выполнения технологических операций в соответствии со спецификой задания.

Данные представить в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Подбор технологического оборудования и инвентаря

Технологические операции	Технологические линии, участки	Оборудование и инвентарь	Температурные условия и режимы
Просеивание, дозирование	Отделение просеивания муки	Установка для бестарного хранения муки, просеиватель, комплект для очистки мешков	t – 12 ⁰ С

Пункт 2.5 *Разработка вариантов оформления и подачи готовой продукции.*
 В данном подразделе необходимо отразить варианты оформления и подачи готовой продукции. Рекомендуется использовать иллюстративный материал. Информацию представить в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Способы оформления и подачи готовой продукции

Наименование готовой продукции	Внешний вид (иллюстрация, рисунок)	Способы и правила подачи
		<i>В данном графе следует привести температурно-временные режимы реализации, хранения, а также указать используемую для подачи посуду</i>

При написании пункта 2.6 *Санитарные требования к организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий* необходимо сделать анализ нормативных и правовых актов отражающих санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выделить и описать санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

- общие требования к условиям работы, в производственных помещениях, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к соблюдению санитарных правил;
- требования к обработке сырья и производству продукции, к хранению и реализации изделий.

Разработка технологической документации

В разделе *Разработка технологической документации на* необходимо произвести расчет энергетической, пищевой и биологической ценности изделий, разработать технико-технологические карты производства фирменной продукции.

Одним из критериев качества пищевой ценности продукции общественного питания, является содержание белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, а так же энергетической ценностью.

Судить о том, насколько фактическое содержание пищевых веществ соответствует рациональным потребностям людей, можно, сравнивая полученные данные с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для взрослого человека (18 – 59 лет), разработанными учеными НИИ питания РАМН.

Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд проводят по таблицам сборника «Химический состав российских пищевых продуктов» под редакцией И. М. Скурихина. Расчет производится с использованием программ MS Word, MS Excel. Пример расчета энергетической, пищевой и биологической ценности представлен в приложении В.

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

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

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

В разделе "Область применения" указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе "Требования к качеству сырья" делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

В разделе "Рецептура" указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел "Технологический процесс..." содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе "Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению" отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно *СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов*, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе "Показатели качества и безопасности" указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям *СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов*.

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

Пример оформления ТТК представлен в приложении Г.

Заключение

В этой части работы обучающийся должен показать, как выполнены те цели и задачи, которые поставлены в курсовой работе во введении.

В заключении логически последовательно излагаются выводы и предложения. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности выполненных разработок. Именно разработка предложений и рекомендаций будет свидетельствовать о практической значимости курсовой работы.

Выводы и предложения пишутся в виде тезисов, по пунктам, и должны отражать основные выводы по теории вопроса, по приведенным расчётам, а также по всем предлагаемым направлениям совершенствования предмета исследования. Таким образом, в заключении формулируются краткие выводы по курсовой работы.

Список использованных источников

Библиографический список – это элемент библиографического аппарата, который содержит библиографические описания использованных источников и помещается после заключения. Такой список составляет одну из частей курсовой работы и отражает самостоятельную творческую работу обучающегося.

Этот список необходим для подтверждения правильности теоретических и практических выводов и предложений обучающегося, целесообразности выбора использованных в курсовой работе методов исследования. В список литературы должны быть включены только те источники информации, которые были непосредственно использованы при выполнении курсовой работы.

Список использованных источников в курсовой работе необходимо приводить в алфавитном порядке. При этом по каждому источнику отражаются фамилия и инициалы автора, полный заголовок книги или статьи, место издания, наименование издательства, год издания и нумерации страниц.

Список использованных источников должен составляться единообразно, нумерация делается сплошной от первого до последнего названия.

Список использованных источников оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

5 Требования к оформлению курсовой работы

Текст работы излагается на компьютере, с использованием текстового редактора MS Word на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля:

с левой стороны – 30 мм,

с правой – 10 мм,

сверху – 20 мм,

снизу – 20 мм.

Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт – Times New Roman (размер основного текста – 14 пт, размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста – по ширине, без отступов.

Автоматическая расстановка переносов.

Каждая структурная часть курсовой работы оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ГЛАВА», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) буквами по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом составляет 2 интервала, а между заголовками раздела и подраздела – 1 интервал.

Перенос слов в заголовках глав и подпунктов не допускается.

Точку в конце заголовка не ставят.

В работе обязательно указывается название разделов и подразделов, которое должно точно соответствовать плану и содержанию работы. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами без точки.

Введение и заключение не нумеруются.

Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера вопроса, например: «1.1», «1.2», «2.1» и т.п.

Каждый раздел начинается с новой страницы, а начало каждого подраздела пишется на той же странице, что и предыдущий, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист, задание (состоящее из 2-х страниц) и оглавление включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «СОДЕРЖАНИЯ» (т.е. со страницы 3).

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

В курсовой работе используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источника в перечне использованных источников и номер страницы, например: [23, с.50], [23, с.50-53].

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «... на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части курсовой работы, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: *Эстетическое оформление десерта (Рисунок 1)*;

- в виде оборота, например: *Как видно из рисунка 2, Питание оказывает особое влияние на организм человека*;

- в приложении (например: *Расчет интегрального сора представлен на рисунке в Приложении А*).

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы (например: *Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.*).

Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: *Рисунок 1 – Режим питания вегетарианцев*). Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть курсовой работы (*выравнивание по центру*), так и в приложения.

На каждую таблицу в тексте должна быть сделана ссылка (например: *Данные таблицы 2 показывают..., Результаты расчетов представлены в таблице 3...*).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица 1 – ...» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака «→» пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы (например: *Таблица 1, Таблица 2 и т.д.*).

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы...», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией.

Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения, например:

$$G = \frac{n_d \cdot g_p}{100}, \quad (1)$$

где G – масса или количество сырья (или п/ф) данного вида, кг;

n_d – количество порций, блюд данного вида, шт.;

g_p – норма сырья (п/ф) данного вида на одно блюдо или на 1 кг выхода готовой продукции, г.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяются запятой.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

Список использованных источников имеет единую сквозную нумерацию, охватывающую все подразделы.

При его оформлении рекомендуется следующая последовательность расположения материала:

1. Официально-документальные материалы: Президента РФ, Правительства РФ, Государственной Думы РФ:

а) федеральные законы РФ;

б) указы Президента РФ;

в) постановления Правительства РФ.

2. Труды, речи, выступления Президента РФ, Правительства РФ, материалы конференций, съездов.

3. Техничко-экономические нормативы, положения по бухгалтерскому учету, стандарты, сборники документов, материалов министерств и ведомств, статистические сборники.

4. Монографии, диссертации, рефераты, доклады, книги, статьи из книг приводятся в алфавитном порядке авторов. Если авторов нет, то в алфавитном порядке заглавий.

5. Статьи из журналов, газет, периодических изданий располагаются в алфавитном порядке с указанием года издания журнала (газеты), номер, страницы.

Описание источников:

одного, двух или трех авторов:

Фамилия и инициалы автора Название (без кавычек): Сведения, относящиеся к названию (если есть) /.– Сведения об издании (номер, дополнения и т.д.). – Место издания (город, где была издана книга): Название издательства (без

кавычек), год издания (без буквы «г»). – Общее количество страниц или номера страниц, если использовалась часть книги.

более трех авторов:

Название / Фамилия и инициалы автора, могут быть указаны все авторы или только первый с пометкой в квадратных скобках [и др.]– Сведения об издании (номер, дополнения и т.д.). – Место издания (город, где была издана книга). : Название издательства (без кавычек), год издания (без буквы «г»). – Общее количество страниц или номера страниц, если использовалась часть книги.

пяти и более авторов:

Название / Фамилия и инициалы автора, может быть указан только первый автор или три автора с пометкой в квадратных скобках [и др.]– Сведения об издании (номер, дополнения и т.д.). – Место издания (город, где была издана книга). : Название издательства (без кавычек), год издания (без буквы «г»). – Общее количество страниц или номера страниц, если использовалась часть книги.

статьи из журнала (газеты):

Фамилия и инициалы автора. Название статьи // Название журнала (или газеты). – Год выхода (год выпуска газеты). - № журнала (дата выпуска или № газеты). – Страницы, на которых помещена публикуемая статья

При составлении ссылок на электронные ресурсы указывается обозначение материалов для электронных ресурсов: [Электронный ресурс].

В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса, в следующей последовательности:

- - системные требования - в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например: Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п.;
- -с ведения об ограничении доступа - в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то сведения об ограничении доступа не указываются;
- дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте;
- электронный адрес, дата обращения к документу – дата, когда составитель ссылки открывал данный документ и этот документ был доступен.

6 Критерии оценки курсовой работы

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе.
6. Имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка *«хорошо»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе
6. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется если к курсовой работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа написана неубедительно.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, работа написана непоследовательно, нелогично

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2015 г. – 384 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2014 г. – 336 с.
3. Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова, М.: изд. центр «Академия», 2014 г. – 480 с.
4. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 64 с.
5. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2014 г. – 336 с.
6. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколов, М.: изд. центр «Академия», 2014 г. – 80 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2013. 373 с.
8. Ботов М.И. , Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с.
9. Книга кулинара [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://knigakulinara.ru/>
10. Ресторанный консалтинг [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://restcon.ru/>
11. Книга рецептов [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://povarenok.ru/>
12. Кулинарная социальная сеть Юлии Высоцкой [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://edimdoma.ru/>
13. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://znaytovar.ru/>
14. Портал ресторанный бизнеса [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://restoranoff.ru/>

Приложение А

Пример оформления титульного листа курсовой работы

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

КУРСОВАЯ РАБОТА

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО

КР 19.02.10 01.00 ПЗ

Автор _____ «__» _____ 201__ г. _____
(Подпись) (Дата) (Фамилия, инициалы)

Руководитель _____ «__» _____ 201__ г. _____
(Подпись) (Дата) (Фамилия, инициалы)

Дата защиты «_____» _____ 201__ г.

Оценка _____

Руководитель _____ / _____ /

Семилуки

201__

Приложение Б

Пример оформления задания на выполнение курсовой работы

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

ЗАДАНИЕ на выполнение курсовой работы

обучающемуся _____ курса, группы _____
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Иванову Ивану Ивановичу

1 Дисциплина/ПМ ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2 Тема _____

3 Руководитель _____

4 Сроки выполнения курсовой работы «__» _____ – «__» _____ 201__ г.

5 Содержание текстовой части курсовой работы (перечень вопросов, подлежащих рассмотрению)

1. Характеристика и ассортимент десертов по теме работы
2. Разработка ассортимента фирменных десертов
3. Разработка технологической документации

Задание выдал

Руководитель _____/_____/_____ « ____ » _____ 201__ г.

Задание получил

Обучающийся _____/_____/_____ « ____ » _____ 201__ г.

Приложение В

Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности

(пример расчета блюда «Карамельный чизкейк» с использованием справочника Скурихина И. М.)

Наименование продукта	Норма закладки	Белки г.	Жиры г.	Углеводы г.	Минеральные вещества, мг.			Витамины, мг.			Энергетическая ценность, ккал
					Na	K	Ca	B ₁	B ₂	PP	
Печенье юбилейное	83	5,3	14	56	81	70,5	19	0,08	0,05	0,4	374
Масло сливочное	33	0,1	27	0,2	2,3	5	3,9	0	0,03	0,01	246
Сливки 33%	16	0,4	1,6	0,6	6,4	19,8	14,4	0,004	0,01	0,02	18,8
Желатин	6	5,2	0,02	0,04	0,6	0,07	42	0	0	0	21,3
Сыр Almette	83	18	19,2	0	0	0	597	0	0	0	253
Сахар	23	0	0	23	0,2	0,6	0,4	0	0	0	87,1
Молоко сгущенное	66	4,2	5,1	6,7	81,8	210	186	0,03	0,13	0,1	91
Всего:		33,2	66,92	86,54	172	306	863	0,114	0,22	0,53	1091,2
Всего (в 100г):		10,71	21,59	27,92	55,48	98,71	278,39	0,04	0,07	0,17	352,00

Приложение Г

Пример оформления технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Директор кофейни «Триумф»

Уланов А.И.

«12» мая 2016 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Лавандовые капкейки», вырабатываемое в кофейне «Триумф»

2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Лавандовые капкейки» используют следующее сырье:

Мука пшеничная	ГОСТ Р 52189-2003
Сахар	ГОСТ Р 52189-2003
Молоко	ГОСТ Р 52090-2003
Разрыхлитель	ГОСТ Р 52499-2005
Сливочное масло	ГОСТ 32261-2013
Яйца	ГОСТ Р 52121-2003
Краситель пищевой	ГОСТ Р 52481-2010

2.2 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Лавандовые капкейки» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества)

3 РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецепт блюда «Лавандовые капкейки»

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Всего, г
	Тесто для капкейков	Глазурь	
Молоко	10	4	14
Мука пшеничная	10		10
Сушеная лаванда	3	2	5
Сахар	15		15
Разрыхлитель	1,3		1,3
Сливочное масло	5		5
Яйца	4		4
Краситель пищевой фиолетовый		0,2	0,2
Сахарная пудра	20		20
Выход полуфабрикатов			74,5
Выход готовой продукции			60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Лавандовые капкейки» производится в соответствии с рекомендациями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2 Молоко соединяют с сушеными цветами лаванды, накрывают и ставят в холодильник на 5-6 часов.

Соединяют пшеничную муку, сахар, разрыхлитель и сливочное масло и взбивают на медленной скорости до однородности. Вливают в тесто лавандовое молоко. Хорошо перемешивают. Добавляют яйцо и взбивают.

Выкладывают бумажные вкладыши для капкейков в форму. Заполняют формы на 2/3 и выпекают при температуре 170 градусов в течение 20–25 минут.

Для глазури взбивают сахарную пудру со сливочным маслом и пищевым красителем. Добавляют лавандовое молоко. Взбивают до однородного состояния в течение 5 минут.

Охлажденные капкейки поливают глазурью и украшают веточкой лаванды.

5 ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо «Лавандовые капкейки» подают на круглой порционной тарелке. Оформляют веточкой лаванды.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 12- 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: капкейки без трещин и дефектов.

Консистенция: нежная, мягкая

Цвет: фиолетовый

Вкус: с преобладанием лавандового послевкусия

Запах: свойственный данному капкейку

6.2 Микробиологические показатели блюда «Лавандовые капкейки» должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			
	БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Сульфитредуцирующие кlostридии	Патогенные, в т.ч сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>
1*10 (4)	1,0	1,0	1,0	25

7 ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (в 100 г блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
2,2	9,4	40,7	251

Ответственный разработчик _____

Для заметок

Методические указания для выполнения курсовой работы
по профессиональному модулю
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Автор – составитель: Корсакова Ю.А.
Компьютерный набор и верстка Корсаковой Ю.А.