* 1. **Методические рекомендации по написанию курсовой работы по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**для студентов очной и заочной формы обучения**

**по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Пояснительная записка**

Настоящие методические рекомендации по подготовке курсовой работы по МДК.04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в пределах программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) ПМ. 04.«Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий».

Написание курсовых работ предусматривается учебным планом. Основная цель методических рекомендаций - обеспечить студентов методикой организации самостоятельной работы по написанию курсовой работы, начиная с выбора темы и заканчивая прохождением процедуры защиты.

В методических рекомендациях имеется более детальная проработка основных требований, предъявляемых к выполнению курсовой работы, приводятся конкретные бланки документов, формы таблиц, принципы и правила расчетов, а так же правила их оформления.

Несоответствие представляемых на защиту курсовых работ изложенным в настоящих методических рекомендаций требованиям является основанием для возвращения на доработку, а полнота соответствия служит одним из критериев оценки курсовой работы.

Данные методические указания являются обязательными для выполнения всеми студентами при написании курсовых работ.

.

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие требования к курсовым работам** |  |
|  | 1.1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ |  |
|  | 1.2. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ |  |
|  | 1. 3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВКР |  |
|  |  |  |
| **2.** | **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ** |  |
|  | 2.1. общее Содержание курсовой работы |  |
|  | **2.2. Содержание глав курсовой работы** |  |
|  | **2.2.1.** Глава 1. **Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |
|  | **2.2.2.** Глава 2. **Организация рабочего места пекарского цеха или кондитерского цеха** |  |
|  | **2.2.3.** Глава 3. **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |
|  | **2.2.4.** Глава 4. **Оформление технологических документов, сопровождающих процесс приготовления** |  |
|  | Заключение |  |
|  | **Допуск к защите и защита курсовой работы** |  |
|  |  |  |
|  | Список литературы |  |
|  |  |  |
|  | **Приложения к методическим рекомендациям** |  |

**Уважаемый студент!**

Курсовая работа МДК.04.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля Вашей учебной работы.

Курсовая работа – это творческая деятельность студента по изучаемому междисциплинарному курсу практического характера.

Выполнение курсовой работы по МДК.04.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» направлено на приобретение Вами практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя МДК.04.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»*.* Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит обязательной защите.

Настоящие методические рекомендации (МР) определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Обращаем Ваше внимание, что если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то Вы не будете допущены к экзамену квалификационному по профессиональному модулю*.*

Вместе с тем внимательное изучение рекомендаций, следование им и своевременное консультирование у Вашего руководителя поможет Вам без проблем подготовить, защитить курсовую работу и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения МДК, так и по индивидуальному графику.

**Желаем Вам успехов!**

1. **Общие требования к курсовым работам**

1.1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

**Курсовая работа** является одним из основных видов самостоятельной работы студентов по МДК.04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»,

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на её (его) изучение.

1. Формирования умений:

• проявить способность и навыки практического применения теоретических положений научных дисциплин;

• уметь грамотно выполнять технологические расчеты;

• уметь четко и логично формулировать мысли, предложения и рекомендации;

• уметь находить наиболее эффективные пути решения поставленных проблем и производить технологические расчеты сырья, составлять и оформлять технологическую документацию.

1. Формирования профессиональных компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |

3. Формирования общих компетенций по специальности:

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |

Задачами выполнения курсовой работы является: систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных студентом знаний, умений, навыков по определенному комплексу учебных дисциплин.

Курсовая работа имеет комплексный характер, т.е. содержит анализ и комплексное решение вопросов технологии и организации на предприятии и его структурных подразделений.

1.2. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В процессе подготовки курсовой работы должны быть выполнены следующие этапы:

* выбор и согласование темы[[1]](#footnote-1)
* утверждение темы курсовой работы
* оформление задания на курсовую работу
* составление плана выполнения курсовой работы
* выполнение основных разделов курсовой работы
* оформление курсовой работы и представление ее руководителю
* подготовка к защите курсовой работы, оформление презентации
* допуск и защита курсовой работы

1. 3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы осуществляется по единому образцу, после чего курсовая работа сдается руководителю.

Содержание курсовой работы печатается на одной стороне белой писчей бумаги стандартного размера (формата А4 — 210x297 мм).

Курсовая работа оформляется на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word. Размер полей (расстояние между текстом и краем страницы): слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц – справа внизу страницы арабскими цифрами. Межстрочный интервал — 1,5; размер шрифта (кегль) - 14; тип (гарнитура) шрифта: - для основного текста Times New Roman, начертание литер обычное; для заголовка желательно Arial, начертание литер полужирное; выравнивание основного текста — по ширине; перенос — автоматический.

Нумерация страниц в курсовой работе - сквозная.

Первой страницей курсовой работы является титульный лист[[2]](#footnote-2), он не нумеруется.

Далее следует «Задание и содержание работы»[[3]](#footnote-3).

В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки глав, подразделов и приложений и указывают номера страниц, на которых они помещены. Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в курсовой работе, а так же введение, заключение, список использованных источников и приложение.

В курсовой работе каждая глава, введение, заключение, список литературы, приложение, начинают с новой страницы.

Нумерация страниц начинается со страницы номер 4.

Введение и заключение не имеют порядкового номера, все остальные разделы основной части курсовой работы должны иметь порядковую нумерацию. Каждая глава обозначается арабской цифрой с точкой на конце. Разделы нумеруются в пределах каждой главы. Номер раздела должен состоять из двух цифр, первая из которых является номером главы, а вторая — раздела, разделенных точкой. В конце номера раздела также ставят точку (например, 1.1. — первый раздел первой главы).

Текст курсовой работы должен быть иллюстрирован таблицами и наглядными материалами (схемами, рисунками и др.). Они располагаются в тексте или выносятся на отдельную страницу. Все наглядные материалы и таблицы должны иметь заголовок и быть пронумерованы. Нумерация сквозная, например, таблица 1, таблица 2, таблица 3 и т.д., вне зависимости от того, в какой главе они расположены.

Название темы, указанной в курсовой работе, должно точно соответствовать названию, указанном в задании.

Контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет руководитель.

По окончании курсовой работы она сдается руководителю на проверку.

**2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

2.1. общее Содержание курсовой работы

Курсовая работа состоит из введения, четырех глав, выводов и предложений (заключения), списка использованной литературы, приложений. Общий объем курсовой работы рекомендуется в пределах 25-30 страниц компьютерного текста, включая таблицы, схемы, рисунки.

Таблица 1. Содержание курсовой работы[[4]](#footnote-4)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Введение | 4 | | Глава 1. | Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | | Глава 2. | Организация рабочего места пекарского цеха или кондитерского цеха |  | | Глава 3. | Технологический процесс приготовления изделий |  | | Глава 4. | Оформление нормативно технологических документов, сопровождающих процесс приготовления |  | |  | Заключение |  | |  | Литература |  | |  | Приложение |  | |

В **введении** должна быть обоснована актуальность темы и сформулированы конкретные цели и задачи, поставленные в курсовой работе[[5]](#footnote-5). Объем введения — 1-2 страницы.

Прежде чем писать введение, рекомендуется взять лист бумаги и по пунктам (тезисами)  переписать все сильные стороны и ключевые моменты курсовой работы. Каждый последующий тезис должен быть связан с предыдущим.

Необходимо подобрать не менее 4-х подобных пунктов независимо от объема курсовой работы. Именно их и следует отразить во введении.

**Заключение** выполняет роль концовки, обусловленной логикой выполнения работы: последовательное, логически стройное изложение итогов и их соотношения с общей целью и конкретными задачами, поставленными сформулированными во введении. В заключении не допускаются повторения содержания введения и основные части, в частности, выводов, сделанных по главам.

Заключение, как правило, должно занимать не более 2 страниц. В нем формулируют основные выводы по работе, рекомендации.

**Приложения** призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: материалы, дополняющие текст, промежуточные формулы и расчеты, таблицы, иллюстрации, инструкции и т.д.

Приложения размещаются в конце курсовой работы. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок; приложения нумеруют арабскими цифрами по порядку. На все приложения в основной части курсовой работы должны быть ссылки. Номер приложения размещают в правом верхнем углу над заголовком после слова «ПРИЛОЖЕНИЕ»[[6]](#footnote-6).

Записи в **списке литературы** должны быть пронумерованы. После номера приводят само описание издания в соответствии с [ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления"](http://www.aspirantura.spb.ru/forum/showthread.php?t=884). Списки литературы набирают шрифтом такого же размера, как и в основном тексте.

При оформлении списка литературы по каждому изданию указывается фамилия и инициалы автора (авторов), точное название, место издания, наименование издательства, год издания, количество страниц. Для журнальной статьи указываются фамилия и инициалы автора, название статьи, название журнала, год выпуска, номер журнала, страницы, занимаемые в журнале статьей.

Список литературы должен включать только издания, использованные в работе, т.е. те, которые цитировались, на которые делались ссылки или которые послужили основой для формулирования точки зрения студента. Все цифры, цитаты и чертежи, заимствованные из литературных источников, следует снабдить обязательными ссылками на источник с полным описанием издания в списке использованной литературы.

Список использованной литературы составляется в строго приоритетном порядке, начиная с нормативных правовых актов  федерального уровня,  индивидуальных и коллективных монографий, научных статей и т.д[[7]](#footnote-7).

Пример иерархии источников списка литературы:

1. Нормативно-правовые акты;

2. Материалы практики;

3. Литература и периодические издания;

4. Литература на иностранных языках;

5. Интернет источники.

Если в работе не использовался какой-либо вид источников, то его можно пропустить. Например, если в курсовой работе нет материалов практики, то после нормативно-правовых актов идет сразу литература.

**2.2. Содержание глав курсовой работы**

**2.2.1.** Глава 1. **Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Содержание главы 1**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1. | Классификация и ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| 1.2. | Особенности приготовления. |
| 1.3.  1.4. | Способы и методы оформления.  Виды и причины брака изделий. |

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 разделах главы необходимо дать характеристику ассортимента и особенностей приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Составить схему «Классификация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Рассмотреть методы и способы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (на примере 2-3 –х изделий)

Составить таблицу «Виды и причины брака изделий» при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. (на примере 2-3-х изделий).

**2.2.2.** Глава 2. **Организация рабочего места пекарского цеха или кондитерского цеха(в соответствии выбранной темы)**

**Содержание главы 2**

|  |  |
| --- | --- |
| 2.1. | Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря с учетом требований техники безопасности для приготовления изделий |
| 2.2. | Санитарные требования к организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |

Для контролирования технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий кондитер или пекарь должен находиться вблизи оборудования. Поэтому все необходимые компоненты, вспомогательные приборы, инвентарь должны быть в зоне его рабочего места.

Описать расположение линий технологического оборудования. Виды и назначение оборудования с учетом требований техники безопасности для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Составить инструкцию по правила техники безопасности в цехе при приготовлении сложных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.[[8]](#footnote-8).

**Санитарные требования** – это единые **санитарно**-эпидемиологические и гигиенические **требования** к процессу приготовления и хранения продукции (полуфабрикатов) включают рассмотрение вопросов в соответствии с нормативными документами (СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1324-03):

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.

* + 1. Глава 3. **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Содержание главы 3**

|  |  |
| --- | --- |
| 3.1. | Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями. |
| 3.2.  3.3.  3.4. | Основные критерии оценки качества основных и дополнительных продуктов.  Определение основных операций технологического процесса приготовления изделий.  Выполнение основных видов работы при приготовлении изделий и отделочных полуфабрикатов |
| 3.5. | Определение показателей качества изделий и условий хранения и реализации. |

В данной главе необходимо описать правила выбора основных и дополнительных продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Рассмотреть особенности подбора ароматических продуктов в зависимости от изделий, требования при использовании .

Оценка качества пищевых продуктов – это совокупность характеристик продукции, относящихся к ее способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности в соот­ветствии с его назначением. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, называется **показателем качества продукции**.

Различают несколько групп показателей качества готовых блюд:

- **органолептические показатели** (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах и др.),

- **физико-химические показатели** (массовая доля поваренной соли, влаги, жира, сухих веществ и др.)

- **показатели сохраняемости** (надежности в потреблении) характеризуют способность продукции сохранять качество в процессе хранения (при соблюдении оптимальных режимов хранения).

- **показатели безопасности** обеспечивают безопасность пищевой продукции при потреблении человеком.

-**эстетические показатели** характеризуют привлекательность, информативность оформления продукта, удобство eгo использования.

На качество готового изделия оказывают влияние различные факторы (вид и качество сырья, полуфабрикатов и материалов, а также качество технологического оборудования и технологических процессов, квалификации, опыта и мастерство работников производства, условия хранения, транспортирования и реализации).

Составить таблицу «Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с критериями оценки.

Описать сервировку и подачу сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**2.2.4.** Глава 4. **Оформление технологических документов, сопровождающих процесс приготовления**

**Содержание главы 4**

|  |  |
| --- | --- |
| 4.1. | Составление и оформление технологической карты |
| 4.2. | Составление и оформление технико-технологической карты. Расчет пищевой и энергетической ценности изделия |
| 4.3. | Составление и оформление технологической схемы на изделие |

**Технологическая карта** (ТК)— это документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия) [[9]](#footnote-9).

Требования к оформлению, построению и содержанию технологических карт:

Технологическая карта составляется на основании Сборника рецептур на блюда, кулинарные и кондитерские изделия. Поэтому, сверху на бланке ТК указывают наименование блюда, источник рецептуры, номер рецептуры, колонка вложения.

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход блюда.

Технологический процесс описывают подробно с указанием формы нарезки, технологических приёмов и др. Недопустимо использование таких фраз как: «а в остальном процесс ведут как в рецептуре №…».

Требования к качеству прописываются по 5 показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Втребованиях к реализации указывается температура хранения и время реализации изделия.

Условия и сроки реализации блюда, изделия указывают согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

В пищевой и энергетической ценности указывают содержание белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность на 100 г готового изделия и на выход изделия.

ТК составляются по установленной форме, подписываются директором, зав. производством, калькулятором и хранятся в картотеке зав. производством.

**В данном разделе необходимо составить не менее трех ТК по установленной форме.**

**Технико-технологическая карта (**ТТК)[[10]](#footnote-10) - 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](http://geobases.ru/rubric/%D1%82%D1%82%D0%BA/0) разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую 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 определенное количество порций или установленный выход блюда.

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 «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 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы».

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.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

**Пищевая ценность** кулинарного блюда (изделия) определяется по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), входящего в него сырья (продуктов). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности производится по таблицам действующего справочника «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г. съедобной части продукта (сырья).

Количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах), определяют по массе продуктов нетто указанном в рецептуре (в графе «нетто») расчетным путем.

**В данном разделе необходимо составить одну ТТК по установленной форме и технологическую схему на изделие по ТТК**

**Технологическая схема[[11]](#footnote-11)** – это (графический или текстовый) технологический документ, который отдельно или в совокупности с другими документами (технологическая карта, технико-технологическая карта) определяет технологический процесс или операцию изготовления изделий.

На схеме показывают в виде условных обозначений составные части процесса, определяемые как *элементы схемы.* Элементами технологической схемы являются *продукты, полуфабрикаты, технологические операции или линии связи между ними.*

1. **Допуск к защите и защита курсовой работы**

К защите курсовой работы допускается студент, в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Студент должен в полном объеме знать содержание своей работы, уметь грамотно отвечать на все поставленные вопросы.

Для получения допуска к защите студент должен представить следующие материалы:

1. Оформленную курсовую работу с подписью руководителя.
2. Диск с презентацией[[12]](#footnote-12) и электронным вариантом курсовой работы. Диск подписывается, указывается Ф.И.О. студента и тема курсовой работы.

Подготовка к защите[[13]](#footnote-13) включает в себя подготовку студентом доклада и презентации.

Защита курсовой работы проводится по утвержденному графику учебного процесса.

**Список литературы**

**Нормативные документы**

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от15.08.97 №1036 в редакции Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 № 276. // Консультант плюс
2. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ Р 5764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования".
4. ГОСТ Р 50935-2010 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
5. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2010 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 53105-2008. «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СаНПиН2.3.2 1078 – 01 Москва 2002 г.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

**Учебные издания**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 2-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003.-352 с.
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» Учебник. - М.: Издательский дом «Деловая литература»,2002.544 с.
3. Экономика общественного питания: учеб. Пособие/О.П. Ефимова; под ред.Н.И. Кабушкина.- 5-е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 2006. – 348 с. – (Экономическое образование).
4. Экономика отрасли: торговля и общественное питание/ Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др.: Учебное пособие.- М.:Альфа – М: ИНФРА-М, 2007.-224 с.:ил. – (Серия «ПРОФИль»)
5. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание: Учеб.пособие для сред. проф. образования/Светлана Борисовна Жабина. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 224 с.
6. Менеджмент. Учебное пособие/Изд-е 2-е, доп. иперераб. – Ростовн/Д: «Феникс», 2002.-352 с. (Серия «Учебники XXIвека»)
7. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 224 с.

**Справочные издания**

1. Лапшина В.Т. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М: Хлебпродинформ, 2001.-720 с.
2. Приложение к сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.-М: Хлебпродинформ, 2001.-86 с.
3. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.- Спб: ПРОФИ- ИНФОРМ, 2004.- 294с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт. сост.: А.И. Зобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2006 г. - 656 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - Хлебпродинформ; 2001.
6. Ефимов А.Д. Общественное питание: Справочник руководителя общественного питания.- М.: Экономические новости, 2007.-676с.
7. Справочник кондитера: Общественное питание.- М.: Экономические новости, 2003.-640 с.
8. Справочник по товароведению продовольственных товаров/ Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной.-М.:Колос,2003.-608 с., ил.
9. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. И. М. Скурихина и В.А. Тельяна.- М.:ДеЛи принт,2002.-236 с.
10. Денисов Д. Как открыть кофейню.- : Ресторанные ведомости,2003.-212 с.
11. Денисов Д. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания.- М: Ресторанные ведомости, 2003.-236 с.
12. Мрыхина У.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИНФРА-М, 2007.-176 с.
13. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М: Март, 2005; 2008.-192 с.
14. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. – М: Колос, 2006. – 247 с.
15. Предприятия общественного питания.- М.: ”Книга-сервис”, 2002-240с.
16. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51, утв. пост. Министерства труда Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 30, с изменениями и дополнениями
17. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Дело вкуса», «Современный ресторан»

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

**Темы курсовой работы по МДК.04.01**

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

1. Технологический процесс приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.
2. Технологический процесс приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов.
3. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Характеристика, ассортимент.
4. Технологический процесс приготовления мусса. Характеристика, ассортимент.
5. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика,ассортимент.
6. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий. Характеристика, ассортимент.
7. Технологический процесс приготовления простых видов хлеба. Характеристика, ассортимент.
8. Технологический процесс приготовления изделия, жаренные в жире. Характеристика, ассортимент.
9. Технологический процесс приготовления изделия из сухих смесей промышленного производства. Характеристика, ассортимент.
10. Технологический процесс приготовления изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности. Характеристика, ассортимент.
11. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий печенье. Характеристика, ассортимент.
12. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий пряников. Характеристика, ассортимент.
13. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий коврижек. Характеристика, ассортимент.
14. Технологический процесс приготовления вафельного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
15. Технологический процесс приготовления изделия из сдобного пресного теста. Характеристика, ассортимент.
16. Технологический процесс приготовления воздушного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
17. Технологический процесс приготовления песочного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
18. Технологический процесс приготовления миндального теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
19. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
20. Технологический процесс приготовления заварного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
21. Технологический процесс приготовления крошкового полуфабриката, изделия из него. Характеристика, ассортимент.
22. Технологический процесс приготовления сахарного полуфабрикаты . Характеристика, ассортимент.
23. Технологический процесс изготовления изделий на остове сухих смесей промышленного производства. Характеристика, ассортимент.
24. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделия пониженной калорийности. Характеристика, ассортимент.
25. Технологический процесс приготовления песочных пирожных. Классификация.
26. Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Классификация.
27. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных. Классификация.
28. Технологический процесс приготовления крошковые пирожные. Классификация.
29. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. Классификация.
30. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов. Классификация.
31. Технологический процесс приготовления песочных тортов. Классификация.
32. Технологический процесс приготовления слоеных тортов. Классификация.
33. Технологический процесс приготовления белково- воздущных тортов. Классификация.
34. Технологический процесс приготовления комбинированных тортов. Классификация.
35. Технологический процесс приготовления низкокалорийных тортов. Классификация.
36. технологический процесс приготовления праздничных тортов. Классификация.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

**ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА**

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Белореченский индустриально-технологический техникум»

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

На тему: «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

**Выполнил:**

Студент(ка) 4 курса, группы № 47з

Специальность 19.02.10 «Технология

Продукции общественного питания»

Ф.И.О.

**Руководитель:**

Преподаватель спец.дисциплин

Власенко Марина Викторовна

Работа допущена к защите

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Работа защищена с оценкой «\_\_\_\_\_\_»

Протокол №\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г.Белореченск, 2019г

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Белореченский индустриально-технологический техникум»  УТВЕРЖДАЮ:  Замдиректора по УР  \_\_\_\_\_\_\_ П.В. Печенкин  « » 201\_г.  **ЗАДАНИЕ**  **на курсовую работу**  студенту группы 47 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»   1. Тема курсовой работы: Технологический процесса приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2. Срок представления курсовой работы \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_г  3. Содержание курсовой работы   |  |  | | --- | --- | |  | Введение | | Глава 1. | Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Глава 2. | Организация рабочего места пекарского цеха или кондитерского цеха | | Глава 3. | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Глава 4. | Оформление технологических документов, сопровождающих процесс приготовления | |  | Заключение | |  | Список литературы | |  | Приложения |   Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подпись Ф.И.О.  Дата выдачи задания \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_г  Задание принято к исполнению \_\_\_.\_\_\_.2015г  Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подпись Ф.И.О |

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.

Содержание курсовой работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ВВЕДЕНИЕ | |  |
|  | |  |
| Глава 1. | **Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |
| 1.1. | Классификация и ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |  |
| 1.2. | Особенности приготовления |  |
| 1.3. | Способы и методы оформления |  |
| 1.4. | Виды и причины брака изделий |  |
| Глава 2. | **Организация рабочего места пекарского цеха или кондитерского цеха** |  |
| 2.1. | Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря с учетом требований техники безопасности для приготовления изделий |  |
| 2.2. | Санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |  |
| Глава 3. | **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |
| 3.1. | Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими требованиями |  |
| 3.2. | Основные критерии оценки качества основных и дополнительных продуктов |  |
| 3.3. | Определение основных операций технологического процесса приготовления изделий |  |
| 3.4. | Выполнение основных видов работы при приготовлении изделий и отделочных полуфабрикатов |  |
| 3.5. | Определение показателей качества изделий и условий хранения и реализации |  |
| Глава 4. | **Оформление технологических документов, сопровождающих процесс приготовления** |  |
| 4.1. | Составление и оформление технологической карты |  |
| 4.2. | Составление и оформление технико-технологической карты. Расчет пищевой и энергетической ценности изделия |  |
| 4.3. | Составление и оформление технологической схемы на изделия |  |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | |  |
| Список литературы | |  |
| Приложение | |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.

**Рекомендации по написанию введения для курсовой работы**

Прежде чем писать введение, рекомендуется взять лист бумаги и по пунктам (тезисами)  переписать все сильные стороны и ключевые моменты курсовой работы. Каждый последующий тезис должен быть связан с предыдущим.

Желательно подобрать не менее 4-х подобных пунктов независимо от объема курсовой. Именно их и следует отразить в введении.

1. Дайте характеристику обзора литературы, степени изученности данной темы.

2**. Актуальность темы исследования.**

Пожалуй, самый главный пункт. Чем обусловлен выбор данной темы, почему ее разработка важна в современных условиях? Убедите в том, что выбранная Вами тема актуальна и значима.

*Например: - для расширения производства и увеличения выпуска продукции необходимо расширить ассортимент ……*

3**. Степень разработанности проблемы**

Достаточно ли изучена Ваша тема в сфере общественного питания? Если да, то в чем заключается Ваш вклад в ее разработку, под каким углом Вы намерены ее рассмотреть?

4**. Объект исследования курсовой работы**

Это явление или предмет, на который направлена Ваша исследовательская деятельность.

*пример: тема вашей курсовой работы*

5**. Предмет курсовой работы**

конкретные  исследуемые свойства  объекта:

*пример: - ассортимент и особенности приготовления…..*

*- организация рабочего места……..*

*- технологических процесс приготовления……*

*- технологическое сопровождение приготовления ….*

6**. Цель и задачи курсовой работы**

Цель у курсовой работы одна, ей подчинена вся структура проекта. Задач несколько. Каждая из них направлена на достижение цели.

*Например:*

*Цель: Организовать процесс приготовления и приготовление………*

*Задачи: - разработать и оформить ТК и ТТК на …………*

*- организовать процесс работы цех: ………………………………………*

*7***. Гипотеза исследования** означает предположение, допущение, выдвигаемое автором для объяснения явления, проблемы, взятых для исследования, истинное значение которых неопределенно.

*Например:*

*- организация ……………. позволит ……………………………*

*8***. Методы исследования**

Это методы научного познания, которыми Вы пользовались при решении основных задач курсовой работы

*Например:*

* ***Анализ.*** *Это выделение составных частей в предмете исследования и их изучение. Анализ является самым популярным методом исследования.*
* ***Метод прогнозирования****. Вывод основан на предположениях о дальнейшем развитии предмета.*
* ***Синтез****. Соединение свойств и признаков в одно целое.*
* ***Эксперимент.*** *Метод исследования с заключениями, вытекающими из него.*

9**. Информационной базой исследования**

Все те материалы, нормативные документы, сборники, которые Вы использовали при  работе над курсовой. Приведите несколько наиболее значимых примеров.

10**. Теоретическая значимость**

Заключается в достижении непосредственной цели Вашего исследования, в анализе определенной проблемы.

**11. Практическая значимость**

Напрямую связана с конкретным опытом. Может быть, Вы вносите предложения по совершенствованию работы какого-либо предприятия, предложения и т.д. И теоретическая, и практическая значимость должны быть очевидны. Если Вы сами верите в значимость темы курсовой, то наверняка сумеете убедить в этом всех остальных.

**12. Научная новизна курсовой работы и наиболее важные результаты**

Скромно, но убедительно похвалите свою работу. Приводите конкретные примеры, перечисляйте все, чего достигли в ходе разработки темы исследования.

Прочитайте введение, представив себя на месте членов комиссии. Попросите кого-нибудь из знакомых оценить  его. Хорошее введение должно вызывать любопытство.  Значимость разрабатываемой темы должна быть очевидна и даже внушать некоторое уважение.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6.

**Оформление приложения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1.  Расчёт энергетической ценности закуски……..   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Продукт | Масса, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | | | На 100 г | В порции | На 100 г | В порции | На 100 г | В порции | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Итого:** |  |  |  |  |  |  |  |   Расчет калорийности: кол-во белков\*4 + кол-во жиров\*9 + кол-во углеводов\*4  **На 1 порцию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Белки  кКал | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж | |  |  |  |  | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 7.

**Оформление списка литературы**

Список литературы составляется в следующей последовательности:

1. Законы, постановления правительства.
2. Нормативные акты, инструктивные материалы, официальные справочники.
3. Специальная литература.
4. Периодические издания.

**Сведения о книгах** в списке литературы излагаются в алфавитном порядке. Сведения о книге даются в следующем порядке:

* + автор (фамилия, инициалы);
  + название, подзаголовок;
  + выходные данные (место издания, издательство, год издания, количество страниц).

Если **речь идет о статье, напечатанной в сборнике, журнале или газете**, то после автора и названия публикации указываются:

* название сборника, журнала, газеты;
* место издания и год издания (если сборник);
* год, номер журнала или дата выхода газеты, страница.

**Описание источников из Интернета и электронных ресурсов** всегда идет в конце списка литературы в следующем порядке:

* заглавие, слово в слово, как оно представлено на сайте;
* название материала (например, электронный ресурс);
* имя автора статьи, редактора или наименование учреждения, которое поместило в Интернет определенный источник;
* вид ресурса (например, электронный журнал);
* издательские данные (город, издательство, дата издания);
* ссылка на ресурс.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8.

**Оформление инструкции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г |  | Утверждаю  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г |

***Инструкция по технике безопасности***

***при работе в кондитерском цехе или пекарском цехе***

1. **Общие требования безопасности.**

1.1.

1.2.

**2. Требования перед началом работы:**

2.1.

2.2.

**3. Требования безопасности во время работы:**

3.1.

3.2.

3.3.

3.4.

3.5.

**4. Требования безопасности в аварийной ситуации:**

4.1.

4.2.

4.3.

4.4.

**5. Требования безопасности по окончании работы:**

ПРИЛОЖЕНИЕ 9.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации и предприятия)

**Технологическая карта№ \_\_\_\_**

**Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Источник рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование продуктов** | **На 100шт**  **(1 кг)** | **На \_\_\_шт (кг)** | **На \_\_\_шт (кг)** | **На \_\_\_шт (кг)** | **На \_\_\_шт (кг)** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Масса полуфабриката** |  |  |  |  |  |
|  | **Выход** |  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Требования к качеству**

|  |  |
| --- | --- |
| **Внешний вид** |  |
| **Консистенция**  **Вид на разрезе** |  |
| **Цвет** |  |
| **Вкус** |  |
| **Запах** |  |

**Условия и сроки реализации**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Пищевая и энергетическая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, кКал** |
|  |  |  |  |

**Подписи:**

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Бланк технико-технологической карты**  «УТВЕРЖДАЮ» ДИРЕКТОР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   1. **Область применения**   Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  вырабатываемое предприятием\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и филиалами\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  по ГОСТ Р 50763-2010 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".   1. **Перечень сырья**   **2.1** Для приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используется следующее сырьё ипродукты   |  |  | | --- | --- | | Наименование продуктов | Нормативные документы (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, сертификаты и удостоверения качества) | |  |  | |  |  | |  |  |   **2.2** Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и удостоверения качества.  **2.3** Допускается использование импортного сырья и продуктов при наличии гигиенического сертификата и сертификата соответствия, выданных органами по сертификации в установленном порядке.  **2.4** Продукты, используемые для приготовления салата не должны иметь посторонних привкусов, запахов, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продуктов.  **3**. **Рецептура** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на 1 порцию   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Масса брутто (г)** | **Масса нетто (г)** | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | Соль\* |  |  | | **Масса полуфабриката** | - |  | | **Выход** | - |  |   Примечание:\*- норму закладки соли для каждой группы блюд см. в Сборнике рецептур.   1. **Технологический процесс.**   **4.1** Подготовка сырья к приготовлению блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со Сборником технологических нормативов для предприятий общественного питания (2002 г.)  **4.2** Подготовка продуктов (подробное описание первичной механической обработки каждого продукта) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **4.3** Технологический процесс приготовления блюда, в.т.ч. применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.  (пункт 4.3 при необходимости раздробить на основное блюдо, гарнир, соус, подготовку зелени и др.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   1. **Оформление, подача, реализация и хранение.**    1. Описание подачи: посуда, оформление блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   * 1. Температура подачи блюда   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   * 1. Срок реализации блюда   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   * 1. Хранение подготовленных продуктов и полуфабрикатов (указать условия хранения) согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   2. Условия транспортирования (указать при необходимости)  1. **Показатели качества и безопасности**    1. Органолептические показатели блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |  |  | | --- | --- | | Внешний вид |  | | Консистенция |  | | Цвет |  | | Вкус |  | | Запах |  |  * 1. Физико-химические показатели.   Физико-химические показатели нормируемые в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"  Массовая доля сухих веществ, % (не менее)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Массовая доля жира, % (не менее)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Массовая доля соли, % (не более)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   * 1. Микробиологические показатели, нормируемые в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс \_\_\_\_\_\_\_\_\_:   **Для кулинарных изделий**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | КМАФАнМ, | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | | КОЕ/г, не более | БГКП (коли-формы) | E. coli | S. aureus | Proteus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |  |  |  |  |  |  |  |     **Для кондитерских изделий**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, не | Плесени, КОЕ/г, | Примечания | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | более | не более |  | |  |  |  |  |  |  |  |   **7.Пищевая и энергетическая ценность на 100 г. готового блюда(изделия)**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж | |  |  |  |  |   Ответственный разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ПРИЛОЖЕНИЕ 11.  **Пример технологической схемы**  **Технологическая схема приготовления**  **«Бисквит (основной), выпеченный полуфабрикат»**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Меланж** | **Сахар-песок** | **Эссенция** | **Мука**  **пшеничная в/с** | **Крахмал картофельный** |   Выдержать 8-10 ч  15-200С  Освободить из формы (противня)  Зачистить  Просеять  Дозировать/ взвесить  Перемешать  Замесить 1-2 мин.  Просеять  Дозировать/  взвесить  Взбить 30-40 мин. до увеличения объёма в 2-3 раза  Дозировать  Разморозить  Процедить  Выпекать 50-55 мин 195-2000С  Разлить тесто в противни или формы на ¾ высоты  8  12  5  9  11  10  4  7  6  2  1  1  2  2  3                              **Выход: 1000гр.**  Приложение1 1А  **Перечень технологических операций по приготовлению «Бисквита (основного), выпеченный полуфабрикат»**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Позиционное обозначение | Наименование операции | Кол-во  позиций | Используемое оборудование | | 1 | Просеивание | 2 | МПМ-800 | | 2 | Дозирование / Взвешивание | 3 | ДИ-100-Ш13 | | 3 | Перемешивание | 1 | ТММ-1ММ | | 4 | Замес теста | 1 | ВМ-60 | | 5 | Размораживание | 1 | СПМ-1500 | | 6 | Процеживание | 1 | СПМ-1500 | | 7 | Взбивание | 1 | ВМ-60 | | 8 | Формирование | 1 | СП-1200 | | 9 | Выпечка | 1 | КЭП-400 | | 10 | Выдержка | 1 | СП-230 | | 11 | Освобождение от формы (противня) | 1 | СП-1200 | | 12 | Зачищение выпеченного полуфабриката | 1 | СП-1200 | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 12.

## Рекомендации по созданию презентации

**Общие требования к презентации**:

* Презентация не должна быть более 10 слайдов.
* Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название учебного заведения; тема; фамилия, имя, отчество автора;
* Следующие слайды: цели и задачи, ассортимент холодных закусок, организация рабочего места, технологический процесс приготовления, оформление технологической документации

**Требования к оформлению презентаций**

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

**Оформление слайдов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Стиль |          Соблюдайте единый стиль оформления           Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.           Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). |
| Фон | Для фона предпочтительны холодные тона |
| Использование цвета |          На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.           Для фона и текста используйте контрастные цвета.           Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).  Таблица сочетаемости цветов в приложении. |
| Анимационные эффекты |          Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.           Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. |

**Представление информации:**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание информации |          Используйте короткие слова и предложения.           Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.           Заголовки должны привлекать внимание аудитории. |
| Расположение информации на странице |          Предпочтительно горизонтальное расположение информации.           Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.           Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней. |
| Шрифты |          Для заголовков – не менее 24.           Для информации не менее 18.           Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.           Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.           Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.           Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных). |
| Объем информации |          Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут единовременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.           Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. |

ПРИЛОЖЕНИЕ 13.

Форма календарного плана выполнения курсовой работы/проекта

ГБПОУ КК «БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**Календарный план**

выполнения курсовой работы

Студента(ки) 4 курса 47 группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По теме:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № этапа работы | Содержание этапов работы | Срок выполнения | Объем выполнения | Отметка о выполнении |
| 1. | Выбор темы курсовой работы | 17.09.19 | 5% |  |
| 2. | Составление плана | 24.09.19 | 5% |  |
| 3. | Подбор источников | 31.09.19 | 5% |  |
| 4. | Разработка теоретической части | 07.10.19 | 20% |  |
| 5. | Разработка технологической части | 14.10.19 | 20% |  |
| 6. | Разработка охраны труда и техники безопасности на ПОП | 21.10.19 | 20% |  |
| 7. | Разработка введения | 28.10.19 | 5% |  |
| 8. | Разработка заключения | 14.11.19 | 5% |  |
| 9. | Разработка итогового варианта курсовой работы | 17.11.19 | 10% |  |
| 10. | Защита курсовой работы |  | 100% |  |

Студент(ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия и.о.) (дата)

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия и.о.) (дата)

**Закрепление тем курсовой работы по МДК.04.01**

**«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Тема | Ф.И.О студента |
|  | Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий. Характеристика, ассортимент. | Акопян |
|  | Технологический процесс приготовления простых видов хлеба. Характеристика, ассортимент. | Атаян |
|  | Технологический процесс приготовления праздничного хлеба. Характеристика, ассортимент. | Сарецян |
|  | Технологический процесс приготовления изделия из сухих смесей промышленного производства. Характеристика, ассортимент. | Белоусова |
|  | Технологический процесс приготовления изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности. Характеристика, ассортимент. | Килимов |
|  | Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий печенье. Характеристика, ассортимент. | Федякова |
|  | Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий пряников. Характеристика, ассортимент. | Шарипова |
|  | Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий коврижек. Характеристика, ассортимент. | Наджмеддинов |
|  | Технологический процесс приготовления вафельного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Килимова |
|  | Технологический процесс приготовления изделий из сдобного пресного теста. Характеристика, ассортимент. | Колесник |
|  | Технологический процесс приготовления воздушного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Руднева |
|  | Технологический процесс приготовления песочного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Климова |
|  | Технологический процесс приготовления миндального теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Гринева |
|  | Технологический процесс приготовления бисквитного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Тимченко |
|  | Технологический процесс приготовления заварного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Трунова |
|  | Технологический процесс приготовления крошкового полуфабриката, изделия из него. Характеристика, ассортимент. | Трунов |
|  | Технологический процесс приготовления сахарного полуфабрикаты . Характеристика, ассортимент. |  |
|  | Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности. Характеристика, ассортимент. |  |
|  | Технологический процесс приготовления песочных пирожных. Классификация. | Лоськова |
|  | Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Классификация. | Шестакова |
|  | Технологический процесс приготовления слоеных пирожных. Классификация. | Бут |
|  | Технологический процесс приготовления современных пирожных. Классификация | Компанийцева |
|  | Технологический процесс приготовления крошковые пирожные. Классификация. | Наледько |
|  | Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. Классификация. | Паршина |
|  | Технологический процесс приготовления бисквитных тортов. Классификация. | Евстратова |
|  | Технологический процесс приготовления песочных тортов. Классификация. | Саулина |
|  | Технологический процесс приготовления слоеных тортов. Классификация. | Тужикова |
|  | Технологический процесс приготовления белково- воздущных тортов. Классификация. |  |
|  | Технологический процесс приготовления комбинированных тортов. Классификация. |  |
|  | Технологический процесс приготовления низкокалорийных тортов. Классификация. |  |
|  | Технологический процесс приготовления свадебных бисквитных тортов. Классификация | Майданский |
|  | Технологический процесс приготовления праздничных тортов. Классификация |  |
|  | Технологический процесс приготовления пирогов. Классификация |  |

1. Приложение 1. Примерная тематика курсовых работ [↑](#footnote-ref-1)
2. Приложение 2. Титульный лист [↑](#footnote-ref-2)
3. Приложение 3. Задание на курсовую работу [↑](#footnote-ref-3)
4. Приложение 4. Оформление содержания курсовой работы [↑](#footnote-ref-4)
5. Приложение 5. Пример оформления введения [↑](#footnote-ref-5)
6. Приложение 6. Пример оформления «Приложения» [↑](#footnote-ref-6)
7. Приложение 7. Пример оформления «Списка литературы» [↑](#footnote-ref-7)
8. Приложение 8. Пример оформления инструкции «Правила техники безопасности» [↑](#footnote-ref-8)
9. Приложение 9. Бланк ТК на изделие

   [↑](#footnote-ref-9)
10. Приложение 10. Бланк ТТК на блюдо [↑](#footnote-ref-10)
11. Приложение 11. Пример технологической схемы [↑](#footnote-ref-11)
12. Приложение 12. Рекомендации по созданию презентации [↑](#footnote-ref-12)
13. Приложение 13. Индивидуальный календарный план подготовки курсовой работы [↑](#footnote-ref-13)