Областное государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Ульяновский техникум питания и торговли»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

по междисциплинарному курсу

МДК02.02 **Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**.

Профессиональный модуль

ПМ02**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**.

По специальности среднего профессионального образования

43.02.15Поварское и кондитерское дело

Ульяновск, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 2 от « 21 » сентября 2023 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 20 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Ракипова Р.Х.– преподаватель высшей категории

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ ..............................................................................................................................

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ ..........................................................

2. ПОДГОТОВКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ ............................................................................

3. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ .................................................................................

4. ВЫБОР ТЕМЫ........................................................................................................................

5.ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ И СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ…………………………………………………………………………………

6. СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА ...................................................................................................

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ, ПОРЯДОК

ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И РАССМОТРЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ........................................

8. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ..............................

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ .........................................................................................................

10. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ.......................................................

11. ЛИТЕРАТУРА.....................................................................................................................

Приложения ................................................................................................................................

ВВЕДЕНИЕ

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса

**МДК02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**.

**МДК02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**.

с целью:

- систематизации, закрепления и углубления полученных теоретических знаний и практических умений;

- выработки умения анализировать современные тенденции в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса, делать на основе этого обоснованные теоретические и практические выводы;

- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;

- формирование навыков работы с профильной литературой: статьями из журналов и газет, сборниками;

- выработки навыков оформления выводов и предложений по теоретической и практической частям курсовой работы.

Существенным моментом работы над темой курсовой работы является

возможность индивидуальной работы студента с преподавателем – руководителем курсовой работы. С руководителем студент согласует тему

работы, её структуру и план, обсуждает основные идеи работы. Руководитель

курсовой работы контролирует организацию процесса написания работы,

ритмичность выполнения работы, своевременность завершения её этапов,

оказывает студенту методическую помощь. Студент несёт ответственность за

качество и своевременность выполнения исполнения работы.

Методические рекомендации предназначены для руководителей курсовых работ и студентов. В них даны конкретные требования по написанию и оформлению курсовых работ, разработанные в соответствии с действующими нормативными документами

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Тема курсовой работы должна быть актуальной в практическом плане. Выбор темы и обоснованность ее значимости осуществляется студентом при помощи руководителя курсовой работы – одного из преподавателей. В данных Методических указаниях предлагается примерная тематика курсовых работ. По просьбе студента за ним может быть закреплена индивидуальная тема, согласованная с руководителем курсовой работы.

В ходе написания курсовой работы проводится вводное групповое консультирование по вопросам общего характера, возникающим в процессе выполнения курсовой работы. Вводные групповые консультации обязательны для посещения.

Индивидуальное консультирование проводится в соответствии с графиком консультаций руководителя курсовой работы. Подготовленная к защите курсовая работа должна быть сдана не позднее, чем за месяц до сессии.

1. ПОДГОТОВКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна выполняться по следующим этапам:

1. Выбор темы на основании предложенной тематики, ее согласование с руководителем и регистрация.

2. Определение организации, на базе которой будет выполняться курсовая.

3. Составление библиографии, изучение источников и литературы по проблеме, сбор необходимых материалов.

4. Сбор практических данных или обследования по выбранному объекту исследования.

5. Обработка полученных материалов, их анализ и систематизация, обоснование выводов, разработка предложений.

6. Написание и оформление курсовой работы.

7. Защита курсовой работы.

Предполагается изучение существующих нормативных документов, законодательных и ведомственных актов, литературных источников отечественных и зарубежных авторов. Все использованные при написании курсовой работы источники должны быть указаны в списке, помещаемом в конце работы.

Важными требованиями к содержанию курсовой работы являются:

* логическая последовательность изложения содержащегося в ней
* материала;
* точность определений, формулировок и терминов;
* обоснованность выводов и соблюдение норм научной этики;
* теоретические положения курсовой работы должны быть проиллюстрированы примерами (наличие примеров обязательно);
* содержание курсовой работы, рассматриваемые вопросы должны раскрывать тему.

Результаты выполненной работы должны быть изложены в письменном виде (выполненном на компьютере) и аккуратно сброшюрованы. Кроме того, следует подготовить устный доклад для предзащиты курсовой работы. С материалами выполненной курсовой работы предварительно знакомится руководитель курсовой работы. В ходе предзащиты работа обсуждается, и вырабатываются рекомендации по устранению выявленных недостатков. Подготовленная к защите курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с изложенными в рекомендациях требованиями.

1. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общий объем курсовой работы должен составлять 30-35 страниц без

учета приложений, страницы которых не нумеруются. Работа должна быть

отредактирована, вычитана и сброшюрована.

На титульном листе ставится подпись руководителя, удостоверяющая готовность курсовой работы.

Курсовая работа должна содержать следующие структурные элементы в ниже приведенном порядке их расположения:

- Титульный лист (образец см. Приложение);

- содержание, в котором указываются номера страниц всех структурных частей работы: введения, разделов плана курсовой работы, заключения, списка литературы и приложений;

- введение, в котором указываются актуальности выбранной темы, и цель научного исследования данной курсовой работы; (объем 2 страницы машинописного текста);

- основная часть работы, включающая не более 4 разделов. Каждый раздел должен начинаться с заголовка, точно повторяющего вопрос плана;

- заключение, в котором делаются основные выводы (по итогам рассмотрения каждого вопроса, главы), обосновываются возможные пути решения поставленных задач. Объем 2 страницы машинописного текста;

-приложения, в которых могут приводиться таблицы и другие дополнительные материалы исследования. В тексте курсовой работы

материалы приложения необходимо использовать, делая ссылку на приложение;

- список литературы (не менее 15) и других источников, на основе которых написана курсовая работа.

Текст работы должен удовлетворять следующим основным требованиям:

- содержать последовательное изложение сущности рассматриваемых вопросов;

- содержать соответствующий понятийный и терминологический аппарат;

- иметь приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение специальной терминологией и аббревиатурами;

- содержать фактический материал.

- тщательно отредактирован;

*Оформление должно соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32. - 2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1. –2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82. –2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).*

Работа выполняется на одной стороне стандартного листа форматом А4 в машинописном варианте с полями: левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм. Шрифт Times New Roman 14, межстрочный интервал – одинарный.

Страницы курсовой работы должны быть пронумерованы. Номера проставляются, начиная с третьей страницы, по центру внизу после текста. На титульном листе и листе «содержание» номер не проставляется.

Все разделы работы должны иметь заголовки и номера в соответствии с содержанием работы. Между заголовком и началом текста пропустите одну строку. Номера разделов работы обозначаются цифрами и совпадают с планом. Каждый раздел работы следует начинать с новой страницы (листа).

Текст каждой части работы делится на абзацы, охватывающие законченные логические элементы работы. Абзацы не должны быть большими.

Заголовки разделов пишутся симметрично тексту, заголовки подразделов – с красной строки. Расстояние между заголовками и текстом должно быть увеличено для выделения заголовка.

Цифровой материал в курсовой работе, как правило, оформляют в виде таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей, а также сопоставимости информации, полученной из разных источников. Все иллюстративные материалы: таблицы, рисунки, схемы, диаграммы, графики должны иметь название и номер. Слово «Таблица» пишется полностью, а слово «Рисунок» - сокращенно. Например, Рис. 3.1. (первый рисунок третьего раздела). Допускается и сквозная нумерация таблиц. Название таблицы должно быть точным и кратким и отражать её основное содержание, место и время (см. образец в приложении 5). Не рекомендуется переносить таблицы с одной страницы на другую. Графики, диаграммы, схемы в тексте именуются рисунками. Название рисунка пишется под рисунком, рядом с ее номером. Таблицы и рисунки должны помещаться после ссылки на них в тексте (см. образец приложении 6). Приложения оформляются как приложение курсовой работы после списка ЛИТЕРАТУРЫ, располагая их в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение следует начинать с нового листа в правом верхнем углу словом «Приложение» и нумеровать их последовательно арабскими цифрами без знака «№». В левом нижнем углу приложения указывается, на основании каких материалов оно составлено. Подстрочные ссылки приводятся во всех случаях, когда используются и цитируется произведения других авторов, источники и литература – это требование является обязательным с точки зрения научной этики. Кроме этого, подстрочными ссылками следует подтверждать все факты, приводимые в тексте курсовой работы цифры и другие конкретные данные, заимствованные из источников литературы.

Ссылки нумеруются в сквозном порядке арабскими цифрами в пределах каждой части курсовой работы (введения, разделов и заключения). В повторных ссылках на одну работу одного и того же автора можно опустить указания на название работы, наименование мест издания, издательства и года издания (приложение). По окончании работа подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы. Целесообразно в конце работы оставить несколько чистых листов для замечаний рецензента и дополнений.

Курсовая работа (проект) должна быть сшита в папку-скоросшиватель, иметь титульный лист, оформленный в соответствии с Приложением.

1. ВЫБОР ТЕМЫ

Студент выбирает тему, конкретизируя один из пунктов предложенной тематики с учетом предприятия, согласовав её с руководителем. Представленная тематика курсовых работ является примерной. В отдельных случаях (в индивидуальном порядке) студент только по согласованию с руководителем может выполнять курсовую работу по другой актуальной профессионально ориентированной теме или теме, связанной с проблемами практики.

5. ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ И СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ

После выбора темы, согласования плана работы с руководителем можно приступить к подбору необходимой литературы (не менее 15 источников). Литература подбирается студентами самостоятельно. При выполнении курсовой работы студенту рекомендуется использовать первоисточники и монографии, учебники, учебные пособия, справочники, а также статьи, публикуемые в журналах и газетах. Кроме того законы Российской Федерации, постановления Правительства РФ и др. Чтение книг и статей нужно начинать в порядке, обратном хронологическому, т.е. вначале целесообразно изучить самые свежие публикации. Пользоваться электронными ресурсами информации, в том числе сайтами.

Подбирая литературу, нужно стремиться использовать больше новейших изданий. Литература по теме курсовой работы может быть подобрана студентом с помощью предметных и алфавитных каталогов библиотеки. Для этих целей могут быть использованы указатели журнальных статей, специальные библиографические справочники, тематические сборники литературы, периодически выпускаемые отдельными издательствами. При поиске по периодическим изданиям рекомендуется воспользоваться журналами, близкими к проблемам курсовой работы. В последних номерах года, как правило, печатаются полные списки всех статей, опубликованных в журнале в течение года. На основании этого списка студент может выбрать наиболее для него интересные статьи, опубликованные в данном журнале за год. Можно расширить поиск на основе уже подобранных книг. При работе с различными публикациями студентам рекомендуется обращать внимание на сноски и библиографические списки, приводимые в них. Это поможет расширить круг поиска и даст студенту информацию о дополнительных источниках. Существенно облегчает подбор новой литературы, поступившей в библиотеку. Для этого можно использовать два пути поиска, набрав на компьютере: или ключевые слова, связанные с избранной темой курсовой работы, если студент еще не знаком с авторами, занимающимися данной проблемой, или фамилию автора учебника (монографии, журнальной статьи). При работе с литературой необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена, из статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов вузов и научно-исследовательских институтов, периодических специализированных информационно-аналитических журналов: *«Ресторатор», «Империя вкуса», «Вкус Гид: ресторация», «Гастроном», «Лидер Продаж» «Гостиница и ресторан», «Бизнес и управление», «Еда-Афиша», «Империя холода», «Линия вкуса», «Оборудование для торговли и общепита», «Общепит: бизнес и искусство», «Партнер: Кондитер, Хлебопек», «Пекарня», «Посуда», «ПродИндустрия» «Продуктовый бизнес», «Продукты и прибыль», «Профессиональная кухня», «Ресторанное и Гостиничное дело», «Ресторанные ведомости», «РесторановедЪ», «Современный ресторан», «Торговое оборудование в России», «ШЕФАРТ»,* в которых публикуются результаты исследования ученых и практиков по проблемам качества, безопасности пищевых продуктов, новейшим технологиям. *Информацию сети Интернет: Интернет версии печатных научных журналов, Научные электронные библиотеки, Электронные журналы, сайты коммерческих исследовательских служб и т.п.* *Профессиональные сайты*

* *www.creative-chef.ru - Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"*
* *www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»*
* *www.kulinary.net - Сайт Южной Гильдии Кулинаров и Отельеров. Полезная информация. Рецепты, галерея фотографий блюд, доска объявлений и форум работников общепита.*
* *www.kuking.net – кулинарные рецепты*
* *www.1001recept.ru – рецепты блюд*
* *www.allcafe.info – рейтинг ресторанов. Отдельный раздел для профессионалов общественного питания*
* *www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России*
* *www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров*
* *www.cookery.ru – кулинарный портал*
* *www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты*
* *www.foodpages.ru – портал для пищевой промышленности России*
* *www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания*
* *www.gurman.ru – ресторанный гид*
* *www.horeca.ru – портал для специалистов HoReCa*
* *www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес*
* *www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд*
* *www.kulina.ru - рецепты*
* *www.kulinar-kama.ru - Региональная Ассоциация Кулинаров Закамья*
* *www.menu.ru – все рестораны Москвы*
* *www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.*
* *www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания*
* *www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.*
* *www.resto.ru – ресторанный гид*
* *www.restoran.ru – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов*
* *www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса*
* *www.restorate.ru – рейтинг ресторанов*
* *www.restorus.com - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации*
* *www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан*
* *www.russianfoods.com – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских рецептов*
* *www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России*
* *www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства.*

При ссылке на книгу (статью, документ) в тексте сноски указываются ее полные библиографические данные и номер соответствующей страницы. Из всех возможных вариантов оформления сносок наиболее предпочтительным является вариант постраничных сносок со сквозной нумерацией. Во-первых, постраничные сноски, особенно в случае смысловых ссылок, существенно удобнее для чтения и работы с текстом. Во-вторых, при внесении изменений и дополнений при работе над текстом курсовой работы, оформленные таким образом сноски, практически «застрахованы» от сбоя в нумерации. Данное обстоятельство существенно облегчает студенту работу над текстом и экономит время. Современные текстовые редакторы Microsoft Word позволяют устанавливать в автоматическом режиме сноски такого вида.

Необходимо самостоятельно составить список литературы к выбранной теме. Главная задача – отобрать такие источники, в которых освещается современная трактовка вопросов предварительного плана. Список литературы начинается с названий официальных документов (законов, указов, постановлений), далее указываются монографии и книги в алфавитном порядке авторов или названий работ; затем в алфавитном порядке указываются статьи из журналов, газет, справочники, энциклопедии, словари, статистические сборники. В список нужно включать не только те произведения, на которые делались ссылки в курсовой работе, но и те, с которыми студент знакомился в процессе написания работы и которые помогли ему в понимании тех или иных положений рассматриваемой проблемы. Если в используемом источнике даётся ссылка на другой источник, а с ним студент не ознакомился, то в список литературы нужно

включать тот источник, который студент изучал.

1. СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА

План – это основа, костяк работы. От правильного его составления во многом зависит структура, содержание, логическая связь частей курсовой работы и качество работы. План курсовой работы составляется в начале работы над темой, одновременно с подбором литературы и других источников. План – это перечень расположенных в определенной логической последовательности вопросов, которые автор хочет осветить в теме. Основное требование к плану – обеспечить раскрытие содержания темы. План отражает возможности и способности автора, логику его мышления.

План работы можно составить только после изучения соответствующего раздела курса МДК и проработки тематики. После уяснения содержания темы курсовой работы целесообразно составить предварительный вариант плана работы, который в дальнейшем необходимо согласовать с руководителем. План не следует перегружать большим количеством вопросов, так как это приведет к поверхностному изложению материала. Кроме введения, заключения, и списка литературы, основная часть работы должна включать 3-4 наиболее важных вопросов темы, раскрывающих ее содержание.

*Введение.* Здесь раскрывается актуальность и значение темы, формулируется основная цель работы и подчиненные ей более частные задачи. Введение должно быть кратким в пределах 1-2 страниц машинописного текста.

*Актуальность*. В этом пункте обосновывается выбор темы курсовой работы. Иными словами, студент должен аргументировано показать, что данная тема действительно представляет интерес для изучения и рассмотрения.

*Цели и задачи курсовой работы*. Цель формулируется студентом и выделяется во введении отдельным абзацем. Задачи исследования отражают основные промежуточные этапы работы, необходимые для достижения поставленной цели. Задачи исследования фактически будут отражать содержание основных разделов (глав, параграфов) работы, поэтому студенту необходимо обратить особое внимание на формулировку задач.

*Описание структуры работы*. В этом пункте коротко описывается содержание основных разделов работы: «о чем идет речь?». Данное описание не должно быть подробным, и, как правило, не занимает больше одного абзаца.

*Описание списка литературы*. Здесь указывается (без подробных библиографических указаний) на работы, каких ученых, практиков, на данные каких информационных источников опирался студент при подготовке работы.

*Основная часть*, раскрывающая содержание вопроса, уровень разработанности темы в теории и практике, посредством практического применения теоретических знаний к конкретной теме курсового проектирования.

Введение

***Глава I Основные тренды развития индустрии питания.***

*1.1 Тип, формат, специализация и ориентированность предприятия.*

*1.2 Основные тенденции оснащения и автоматизации предприятия.*

*1.3 Адаптация новых видов сырья для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.*

***Глава II Организация процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента на основе принципов ХАССП.***

*2.1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента.*

*2.2 Классификация горячих блюд сложного ассортимента международной, региональной, национальной, этнической кухни.*

*2.3 Здоровье сберегающие технологии и методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента.*

*2.4 Варианты гарниров, сочетающихся с горячими блюдами сложного ассортимента.*

*2.5 Дизайн, сервировка, кулинарные приёмы, демонстрируемые при подаче горячих блюд сложного ассортимента.*

***Глава III Экспериментальная проработка авторского блюда.***

*3.1 Разработка, адаптация авторского горячего блюда, сложного ассортимента.*

*3.2 Анализ фуд -трендов авторского блюда.*

Этот раздел следует изложить на 20-22 страницах машинописного текста. Каждый из параграфов должен быть озаглавлен.

*Заключение.* Здесь содержатся выводы, к которым пришёл автор, характеризуется степень раскрытия темы, определяется, достигнуты ли цель и задачи работы. Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его следует писать кратко, на 1-2 страницы машинописного текста.

В процессе написания работы следует установить контакт с руководителем курсовой работы. Неясные вопросы, направления решения отдельных проблем должны обсуждаться с руководителем в оперативном порядке. Следует избегать двух крайностей: либо вообще пренебречь консультациями руководителя и представить ему готовую работу, либо пытаться получить от руководителя в готовом виде развернутый план работы, всю литературу к теме, не проявляя самостоятельного подхода.

В ходе проведения консультаций с преподавателем–руководителем Вы должны чётко установить, что подвергается критике (Ваши предложения, методология выдвижения предложений, композиция работы, язык и стиль или что-то другое) и что нужно сделать, чтобы недостатки исправить. К встрече с руководителем следует готовиться заранее для обсуждения конкретных возникших проблем.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ, ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И РАССМОТРЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

Курсовая работа выполняется в сроки, определенные примерным учебным планом по специальности и графиком выполнения курсовой работы. Соблюдение графика выполнения курсовой работы является обязательным. Задание на выполнение работы должно быть получено с началом занятий в семестре. Законченная работа сдается в сроки, согласованные с преподавателем – руководителем курсовой работы.

Первое представление курсовой работы — не позднее месяца 2 до начала сессии. Это необходимо для того, чтобы было время для рецензирования курсовой работы, подготовки к защите или переработке с учетом замечаний, сделанных в рецензии.

Курсовая работа проверяется руководителем. Руководитель курсовой работы проверяет:

– соответствие содержания курсовой работы указанной теме;

– правильность оформления курсовой работы.

Срок проверки курсовой работы не должен превышать 10 дней. По итогам проверки делается вывод о допуске или необходимости доработки курсовой работы. Общим итогом проверки являются записи «допускается к защите» или «не допускается к защите», о чём делается соответствующая надпись на титульном листе курсовой работы. Последняя запись появляется, во-первых, когда курсовая работа не носит самостоятельного характера, списана из литературных или иных источников или, во-вторых, когда основные вопросы не раскрыты, или, в-третьих, когда в работе содержатся теоретические ошибки, или же, в-четвертых, когда работа оформлена неправильно.

Не допущенная к защите курсовая работа должна быть в двухнедельный срок переработана с учётом сделанных в рецензии замечаний. Менять тему курсовой работы не разрешается. Повторная работа представляется на проверку вместе с первоначальным вариантом.

8. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Защита курсовой работы студентами проводится до экзаменационной

сессии; студентами заочной формы обучения — по расписанию во время сессии. Индивидуальная защита курсовой работы принимается комиссией, в состав которой включаются руководитель по данной теме и один-два преподавателя. На защите студент должен: раскрыть основное содержание работы, обосновать свою точку зрения по излагаемым вопросам, ответить на вопросы, поставленные в рецензии, а также на дополнительные вопросы, поставленные в процессе защиты.

Оценка курсовой работы определяется после её защиты и складывается из оценки содержания, оформления и устной защиты, выдвинутых в курсовой работе положений и выводов. Если студент хорошо подготовился к защите, дал исчерпывающие ответы на вопросы и замечания, отмеченные в рецензии, на дополнительные вопросы преподавателя заданные в процессе защиты, то окончательная оценка курсовой работы может быть повышена по сравнению с первоначальной оценкой текста курсовой работы.

По итогам защиты выставляется оценка курсовой работы по пятибалльной системе в зачетную книжку, которая в последующем проставляется в приложение к диплому об образовании. Защищенная курсовая работа студенту не возвращается. Студент, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший её, считается имеющим академическую задолженность. Продление срока защиты устанавливается руководителем техникума при наличии уважительных причин.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Качество выполнения и защиты курсовой работы оценивается по 100- балльной шкале с дальнейшим переводом в 4-балльную шкалу. Итоговую оценку определяет комиссия по защите курсовых работ. Объектами оценивания являются три составляющие: содержание, оформление и защита курсовой работы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Объект оценивания | Максимальное количество  Баллов, которое может  получить студент |
| 1 | Раскрытие содержания курсовой работы | 55 |
| 2 | Оформление курсовой работы | 15 |
| 3 | Защита курсовой работы | 30 |

Критерии оценивания содержания курсовой работы (0–55 баллов):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Объект оценивания | Максимальное количество  баллов, которое может  получить студент |
| 1 | Степень раскрытия теоретических аспектов темы курсовой работы | 4 |
| 2 | Описание предприятия | 6 |
| 3 | Описание технологических процессов | 9 |
| 4 | Разработанное блюдо | 12 |
| 5 | Произведенные расчеты | 8 |
| 6 | Экспериментальная проработка авторского блюда | 12 |
| 7 | Степень самостоятельности выполнения курсовой работы | 4 |

Критерии оценивания оформления курсовой работы (0–15 баллов):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Объект оценивания | Максимальное количество  баллов, которое может  получить студент |
| 1 | Соответствие объема и оформления работы установленным требованиям | 5 |
| 2 | Наличие в приложениях к работе самостоятельно созданных документов | 5 |
| 3 | Ссылки на использованные литературные источники и нормативные документы | 5 |

Критерии оценивания защиты курсовой работы (0–30 баллов):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Объект оценивания | Максимальное количество  баллов, которое может  получить студент |
| 1 | Умение четко, понятно и сжато излагать основные этапы выполнения курсовой работы | 10 |
| 2 | Полнота, глубина, обоснованность ответов на вопросы членов комиссии по содержанию работы | 10 |
| 3 | Качество сопровождающего презентационного материала | 10 |

Шкала оценивания

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| 90–100 | Отлично |
| 82–89 | Хорошо |
| 75–81 |
| 60–74 | Удовлетворительно |
| 35–59 | Неудовлетворительно – переделать работу в соответствии с замечаниями |
| 1-34 | Неудовлетворительно – подготовить курсовую работу по новой теме |

10. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. ***Предприятия Street-food. Street food, Клиент оплачивает пищу около стойки. Минимальный ассортимент, быстро, дешево,***
2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в предприятии street-food(региональный продукт-тыква)
3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в предприятии street-food(региональный продукт-грибы)
4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей предприятии street-
5. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в предприятии street-food(продукт-грибы)
6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в предприятии street-food(продукт-топинамбур)
7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в предприятии street-food (региональные грибы)
8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в предприятии street-food (пасты ручного приготовления).
9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в предприятии street-food(продукт-мангольд).
10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц предприятии street-food (продукт-творожные сыры).
11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в предприятии street-food (продукт-морковь беби).
12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в предприятии street-food(продукт-полба).
13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в предприятии street-food(продукт-пюи).
14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в предприятии street-food(продукт-нут).
15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в предприятии street-food(продукт-квиноя).
16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в предприятии street-food (продукт-ростки бобовых).
17. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы в предприятии street-food (продукт- морские гребешки).
18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в предприятии street-food (продукт- мясо дикого кабана).
19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в предприятии street-food (продукт- утка).
20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в предприятии street-food (продукт- куропатка).
21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в предприятии street-food (продукт- козлобородник).
22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в предприятии street-food (продукт- водоросли, ламинарии).
23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в предприятии street-food (продукт- мясо лося).
24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий в предприятии street-food (пасты ручного приготовления).
25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в предприятии street-food (пасты ручного приготовления).
26. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст предприятии street-food (пасты ручного приготовления).

2*)* ***Ресторан гастрономический - ресторан, в котором предлагаются различные блюда со сложной рецептурой. Оплата клиентами производится после закрытия счета. Все клиенты обслуживаются за столиками. Блюда в меню варьируются в зависимости от времени года и наличия продуктов на кухне. Предлагается широкий ассортимент алкогольных напитков, в частности вина.***

1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в гастрономическом ресторане (региональный продукт-полба)

2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в гастрономическом ресторане (региональный продукт-топинабур)

3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей гастрономическом ресторане (продукт-цукини)

4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в гастрономическом ресторане (продукт-грибы)

5.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в гастрономическом ресторане (продукт-корневой сельдерей)

6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в гастрономическом ресторане (региональные грибы)

7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).

8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в гастрономическом ресторане (продукт-лук-шалотт).

9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в гастрономическом ресторане (продукт-перепелиные яйца).

10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в гастрономическом ресторане (продукт-перец сладкий).

11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в гастрономическом ресторане (продукт-гречневая мука).

12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в гастрономическом ресторане (продукт-рисовая бумага).

13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в гастрономическом ресторане (продукт- щавель).

14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в гастрономическом ресторане (продукт-рис Арборио).

15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в гастрономическом ресторане (продукт-зеленая чечевица).

16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы гастрономическом ресторане (продукт- морские гребешки).

17.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).

18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в предприятии street-food(продукт- индейка).

19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в гастрономическом ресторане (продукт- перепёлка).

20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в гастрономическом ресторане (продукт- йогурт).

21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в гастрономическом ресторане (продукт- водоросли, ламинарии).

22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).

23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).

24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).

25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).

***3) Ресторан повседневный (casual) (также используют определение "демократический"). От гастрономического данный ресторан отличается своим ассортиментом блюд и ценами. Возможно приготовление блюд заранее и на основе полуфабрикатов*.**

1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в ресторане повседневном (casual) (региональный продукт-патисоны)

2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в ресторане повседневном (casual) (продукт-бобы)

3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей ресторане повседневном (casual) (продукт-имбирь)

4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в ресторане повседневном (casual) (продукт-творожные сыры)

5.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в ресторане повседневном (casual) (продукт-свекла)

6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в ресторане повседневном (casual) (региональные облепиха)

7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).

8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в ресторане повседневном (casual) (продукт-лук-резанец).

9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в ресторане повседневном (casual) (продукт-спаржа).

10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в ресторане повседневном (casual) (продукт-шоколад).

11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в ресторане повседневном (casual) (продукт-рисовая мука).

12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в ресторане повседневном (casual) (продукт-люцерна).

13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в ресторане повседневном (casual) (продукт- шпинат).

14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в ресторане повседневном (casual) (продукт-рис Басмати).

15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в ресторане повседневном (casual) (продукт-нут).

16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы ресторане повседневном (casual) (продукт- мидии).

17.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в ресторане повседневном (casual) (продукт- мясо косули).

18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в ресторане повседневном(продукт- цысарка).

19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в ресторане повседневном (casual) (продукт- тетерев).

20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в ресторане повседневном (casual) (продукт- сливки).

21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в ресторане повседневном (casual) (продукт- агар-агар).

22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в ресторане повседневном (casual) (продукт- мясо зайца).

23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).

24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).

25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).

*4)* ***Ресторан, типа столовая-кафе самое известное и доступное место питания. В зависимости от наличия продуктов меню и рецептура могут меняться ежедневно. К такому типу заведений можно отнести и так называемые фамильные, или семейные, рестораны, где работают члены одной семьи.***

1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в ресторане типа столовая кафе (региональный продукт-булгур)

2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в ресторане типа столовая кафе (региональный продукт-фиолетовый лук)

3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей ресторане типа столовая кафе (продукт-стебли сельдерея)

4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в ресторане типа столовая кафе (продукт-грибы вешенки)

5.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в ресторане типа столовая кафе (продукт-баклажан)

6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в ресторане типа столовая кафе (региональные грибы)

7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в ресторане типа столовая кафе (пасты ручного приготовления).

8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в ресторане типа столовая кафе (продукт-мука семола).

9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в ресторане типа столовая кафе (продукт-оливковое масло).

10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в ресторане типа столовая кафе (продукт-дайкон).

11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в ресторане типа столовая кафе (продукт-крапива).

12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в ресторане типа столовая кафе (продукт-пастернак).

13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в ресторане типа столовая кафе (продукт- руккола).

14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в ресторане типа столовая кафе (продукт-рис Арборио).

15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в ресторане типа столовая кафе (продукт-зеленая чечевица).

16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы ресторане типа столовая кафе (продукт- морские гребешки).

17.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в ресторане типа столовая кафе (продукт- мясо лося).

18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в ресторане повседневном (продукт- индейка).

19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в ресторане типа столовая кафе (продукт- перепёлка).

20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в ресторане типа столовая кафе (продукт- йогурт).

21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в ресторане типа столовая кафе (продукт- водоросли, ламинарии).

22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в ресторане типа столовая кафе (продукт- мясо лося).

23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий ресторане типа столовая кафе (пасты ручного приготовления).

24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в ресторане типа столовая кафе (пасты ручного приготовления).

25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в ресторане типа столовая кафе (пасты ручного приготовления).

***5)Быстрое обслуживание (quick service) - этот вид предприятия отличается от всех вышеназванных отсутствием официантов и наличием самообслуживания. Быстрота приготовления блюд достигается за счет использования замороженных полуфабрикатов и приготовлением блюд заранее. Данный вид питания особенно распространен в пиццериях.***

***Fast food является сетевым заведением. Это разновидность быстрого обслуживания с наличием еще более жесткого стандарта. Ассортимент пищи очень узкий. В настоящее время ярким представителем этой сети является "Макдональдс".***

1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в ресторане *Fast*  *food*(региональный продукт-полба)

2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в ресторане Fast food (региональный продукт-топинабур)

3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей ресторане Fast food (продукт-цукини)

4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в ресторане Fast food (продукт-грибы)

5.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в ресторане Fast food (продукт-корневой сельдерей)

6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в ресторане Fast food (региональные грибы)

7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в ресторане Fast food (пасты ручного приготовления).

8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в ресторане Fast food (продукт-лук-шалотт).

9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в ресторане Fast food (продукт-перепелиные яйца).

10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в ресторане Fast food (продукт-перец сладкий).

11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в ресторане Fast food (продукт-гречневая мука).

12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в ресторане Fast food (продукт-рисовая бумага).

13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в ресторане Fast food (продукт- щавель).

14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в ресторане Fast food (продукт-рис Арборио).

15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в ресторане Fast food (продукт-зеленая чечевица).

16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы ресторане Fast food (продукт- морские гребешки).

17.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в ресторане Fast food (продукт- мясо лося).

18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в ресторане Fast food (продукт- индейка).

19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в ресторане Fast food (продукт- перепёлка).

20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в ресторане Fast food (продукт- йогурт).

21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в ресторане Fast food (продукт- водоросли, ламинарии).

22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в ресторане Fast food (продукт- мясо лося).

23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий ресторане Fast food (пасты ручного приготовления).

24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в ресторане Fast food (пасты ручного приготовления).

25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в ресторане Fast food (пасты ручного приготовления).

***6) Бар (паб или таверна) - это особый вид ресторана. Клиент расплачивается по счету непосредственно за барной стойкой. Роль линейного персонала - это уборка столов в зале. В таких заведениях могут транслироваться различные спортивные мероприятия, а также музыкальные клипы. Кухня обычно небольшая, поэтому выбор блюд ограничен и прост в приготовлении.***

1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в Баре (паб или таверна) (продукт-полба)

2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в Баре (паб или таверна) (региональный продукт-топинабур)

3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей в Баре (паб или таверна) (продукт-цукини)

4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в Баре (паб или таверна) (продукт-грибы)

5.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в Баре (паб или таверна) (продукт-корневой сельдерей)

6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в Баре (паб или таверна) (региональные грибы)

7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в Баре (паб или таверна) (пасты ручного приготовления).

8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в Баре (паб или таверна) (продукт-лук-шалотт).

9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в Баре (паб или таверна) (продукт-перепелиные яйца).

10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в Баре (паб или таверна) (продукт-перец сладкий).

11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в Баре (паб или таверна) (продукт-гречневая мука).

12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в Баре (паб или таверна) (продукт-рисовая бумага).

13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в Баре (паб или таверна) (продукт- щавель).

14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в Баре (паб или таверна) (продукт-рис Арборио).

15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в Баре (паб или таверна) (продукт-зеленая чечевица).

16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы ресторане Fast food (продукт- морские гребешки).

17.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в Баре (паб или таверна) (продукт- мясо лося).

18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в Баре (паб или таверна) (продукт- индейка).

19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в Баре (паб или таверна) (продукт- перепёлка).

20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в Баре (паб или таверна) (продукт- йогурт).

21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в Баре (паб или таверна) (продукт- водоросли, ламинарии).

22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в Баре (паб или таверна) (продукт- мясо лося).

23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий ресторане Fast food (пасты ручного приготовления).

24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в Баре (паб или таверна) (пасты ручного приготовления).

25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в Баре (паб или таверна) (пасты ручного приготовления).

***7)Кейтеринг*- проведение банкетов (или выездное обслуживание). Блюда считаются килограммами. Как правило, все оплачивается вперед, поэтому проблем с оплатой не возникает, нереализованной продукции нет.**

1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в Баре (паб или таверна) (продукт-полба)

2. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в Баре (паб или таверна) (региональный продукт-топинабур)

3. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей в Баре (паб или таверна) (продукт-цукини)

4. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в Баре (паб или таверна) (продукт-грибы)

5.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в Баре (паб или таверна) (продукт-корневой сельдерей)

6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в Баре (паб или таверна) (региональные грибы)

7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в Баре (паб или таверна) (пасты ручного приготовления).

8. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в Баре (паб или таверна) (продукт-лук-шалотт).

9. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в Баре (паб или таверна) (продукт-перепелиные яйца).

10. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в Баре (паб или таверна) (продукт-перец сладкий).

11. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки в Баре (паб или таверна) (продукт-гречневая мука).

12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в Баре (паб или таверна) (продукт-рисовая бумага).

13. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых в Баре (паб или таверна) (продукт- щавель).

14. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп в Баре (паб или таверна) (продукт-рис Арборио).

15. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в Баре (паб или таверна) (продукт-зеленая чечевица).

16. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы ресторане Fast food (продукт- морские гребешки).

17.Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в Баре (паб или таверна) (продукт- мясо лося).

18. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в Баре (паб или таверна) (продукт- индейка).

19. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в Баре (паб или таверна) (продукт- перепёлка).

20. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в Баре (паб или таверна) (продукт- йогурт).

21. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в Баре (паб или таверна) (продукт- водоросли, ламинарии).

22. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в Баре (паб или таверна) (продукт- мясо лося).

23. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий ресторане Fast food (пасты ручного приготовления).

24. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в Баре (паб или таверна) (пасты ручного приготовления).

25. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в Баре (паб или таверна) (пасты ручного приготовления).

11. ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1.

2.

3.

Нормативные акты

1.

2.

3.

Электронные издания и ресурсы

1.

2.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульная страница курсовой работы

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

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

КУРСОВАЯ РАБОТА

по междисциплинарному курсу

МДК02.02\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

специальность:43.02.15 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на тему «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в гастрономическом ресторане (региональный продукт-полба)»

Работу выполнил:

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

ФИО (полностью)

Студент(ка) \_\_ курса \_\_ группы

Руководитель работы:

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

ФИО преподавателя (полностью)

«Допустить к защите»

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

(подпись руководителя)

Ульяновск, 2023

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

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

Методическая комиссия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЗАДАНИЕ

МДК.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессиональный модуль

ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на тему:

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

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

ФИО (полностью)

Студент(ка) \_\_ курса \_\_ группы

Руководитель работы:

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

ФИО преподавателя (полностью)

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

(подпись руководителя)

Ульяновск, 2023

ПРИЛОЖЕНИЕ В

*Обратная сторона задания*

Содержание и структура курсовой работы (перечень вопросов, которые необходимо раскрыть):

Глава I Основные тренды развития индустрии питания.

* 1. Тип, формат, специализация и ориентированность предприятия.
  2. Основные тенденции оснащения и автоматизации предприятия.
  3. Адаптация новых видов сырья для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

Глава II Организация процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента на основе принципов ХАССП.

2.1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента.

2.2 Классификация горячих блюд сложного ассортимента международной, региональной, национальной, этнической кухни.

2.3 Здоровье сберегающие технологии и методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента.

2.4 Варианты гарниров, сочетающихся с горячими блюдами сложного ассортимента.

2.5 Дизайн, сервировка, кулинарные приёмы, демонстрируемые при подаче горячих блюд сложного ассортимента.

Глава III Экспериментальная проработка авторского блюда.

3.1 Разработка, адаптация авторского горячего блюда, сложного ассортимента.

3.2 Анализ фуд -трендов авторского блюда.

Заключение

Литература.

Приложение.

Дата выдачи задания \_\_.\_\_\_. 20 \_\_ г.

Срок сдачи курсовой работы \_\_.\_\_\_. 20 \_\_ г.

Руководитель работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)

Задание принял

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

Индивидуальный план-график выполнения

курсовой работы

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Курс \_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы работы | Сроки  выполнения | Отметка о  выполнении  (дата, подпись руководителя) |
| 1 | Выбор темы курсовой работы. Закрепление темы и руководителя. Утверждение на МК. |  |  |
| 2 | Подбор и изучение источников и литературы по теме. Составление библиографии, утверждение руководителем списка необходимой для изучения литературы. |  |  |
| 3 | Анализ, систематизация, обобщение теоретического материала. |  |  |
| 4 | Написание теоретической части (ГЛАВА 1) |  |  |
| 5 | Выполнение практического этапа (ГЛАВА 2) |  |  |
| 6 | Экспериментальная проработка блюда |  |  |
| 7 | Оформление практической части и приложений. |  |  |
| 8 | Доработка теоретической части. Написание введения, заключения. |  |  |
| 9 | Представление завершенной работы руководителю. |  |  |
| 10 | Проверка руководителем работы. Написание рецензии на курсовую работу |  |  |
| 11 | Подготовка к защите. |  |  |
| 12 | Защита курсовой работы. |  |  |

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Анализ курсовой работы на соответствие требованиям

обучающегося (йся) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Объект | Параметры | Соотв +  /Не соотв. |
| 1 | Название темы | Соответствует утвержденной тематике |  |
| 2 | Размер шрифта | 14 кегель |  |
| 3 | Название шрифта | Times New Roman |  |
| 4 | Межстрочный интервал | 1,0-1,5 |  |
| 5 | Абзац | 1,5 |  |
| 6 | Поля (мм) | Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм |  |
| 7 | Общий объем работы | 30-35 страниц печатного текста |  |
| 8 | Объем введения | 2-3 страницы |  |
| 9 | Объем основной части | 20-22 страниц |  |
| 10 | Объем заключения | 2 страницы |  |
| 11 | Нумерация страниц | Сквозная, в нижней части листа, справа арабскими цифрами |  |
| 12 | Последовательность структурных частей работы | Титульный лист, Задание, Содержание, Введение, Основная (глава 1-3), Заключение, Список литературы, Приложение. |  |
| 13 | Оформление структурных частей работы | Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится |  |
| 14 | Структура основной части | выдержана |  |
| 15 | Количество и оформление использованной литературы | 15 библиографических, справочных и литературных источников, Интернет-ресурсов |  |
| 16 | Наличие и оформление приложений | обязательны |  |
| 17 | Оформление содержания и ссылок на литературу | Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов, приложений с указанием начальных страниц |  |
| 18 | Оформление таблиц | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 19 | Оформление рисунков | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 20 | Ссылки | Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Нормоконтроль выполнил | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (ФИО руководителя). (Подпись) |
| С результатами нормоконтроля ознакомлен | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (Подпись студента) |
| Замечания устранены | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (Дата) | (ФИО руководителя). (Подпись) |

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу

Обучающегося(йся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы

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

(Ф.И.О.)

Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, звание должность, место работы)

Тема курсовой работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Оценка качества выполнения курсовой работы

(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

(подчеркнуть вид: теоретический, прикладной, эмпирический)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №/№ п/п | Показатели | Степень соответствия | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | \* |
| 1 | Актуальность темы |  |  |  |  |  |
| 2 | Соответствие структуры и содержания теме и заданию |  |  |  |  |  |
| 3 | Новизна предложенных способов и методов решения задач |  |  |  |  |  |
| 4 | Полнота и детальность разработки отдельных вопросов |  |  |  |  |  |
| 5 | Логическая последовательность и ясность изложения материала |  |  |  |  |  |
| 6 | Обоснованность и практическая значимость выводов |  |  |  |  |  |
| 7 | Оценка уровня сформированности общих компетенций |  |  |  |  |  |
| 8 | Оценка уровня сформированности профессиональных компетенций |  |  |  |  |  |
| 9 | Качество оформления |  |  |  |  |  |

Общая характеристика ВКР в целом и отдельных ее разделов: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Положительные стороны КР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Недостатки КР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

При успешной защите КР заслуживает \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оценки

Подпись рецензента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

С рецензией ознакомлен: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Подпись) (ФИО обучающегося )*

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

| Стадия производственного процесса | **Участок** | **Оборудование, инструменты, инвентарь** | | **Описание опасного фактора** | | **Тип опасного фактора** | | **Предупреждающие действия по снижению риска** | **Контролируемые параметры** | **Ответственный за проведения контроля** | **Вероятн. реализации опасно. фактора** | **Тяжесть**  **последствий** | **Категория**  **риска\* ККТ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Закупки и входной контроль сырья и упаковочного материала** | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| 1.1. Закупка и входной контроль муки пшеничной высшего сорта |  | Автотранспорт, мешки | 1.1.1 Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | Ф, МБ,Х, | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырья, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1. Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний),  3. Срок годности  4. Соответствие ГОСТ Р 52189-2003 | Начальник отдела снабжения  инженер технолог | 3 | 2 | - |
| 1.1.2Отсутствие или повреждение маркировочных ярлыков ; загрязненные упаковочные материалы | | Ф | | *Входной контроль сырья, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и* ингредиентов *(Ж-01)* | | Проверка наличия маркировочных ярлыков | инженер технолог | 1 | 1 | - |
| 1.1.3 Вероятность наличия токсичных элементов: свинца, кадмия, мышьяка, радионуклидов | | Х | | Документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности | | Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний),  Нормы СанПиН 2.3.2.1078-01;  Нормы ТР ТС 021/2011  Нормы ТР ТС 024/2011 | инженер технолог | 3 | 3 |  |
| 1.2 Закупка и входной контроль крахмала картофельного. |  | Автотранспорт, бумажная упаковка | Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | МБ, Ф, Х | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1. Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний),  3. Срок годности  4. Соответствие ГОСТ Р 53876-2010. | Менеджер отдела снабжения  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Нарушение упаковки и попадание посторонних предметов при транспортировании | | Ф | | *Входной контроль сырья, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01* | | Контроль целостности упаковки | инженер технолог | 1 | 1 |  |
| 1.3 Закупка и входной контроль разрыхлитель. |  | Автотранспорт, индивид. упаковка. | Вероятность наличия токсичных элементов: свинца, кадмия, мышьяка, ртути, пестициды, радионуклиды | |  | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырья, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | .1 Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний), документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности и подтверждающие качество: наименование сырья, номер партии, показатели качества, показатели безопасности, подпись, печать.  Соответствие ГОСТ 32802-2014; СанПиН 2.3.2.1078-01  Нормы ТР. ТС 021/2011 | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 2 |  |
| Х | | инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Вероятность наличия посторонних включений в сырье | | Ф | | Визуальный контроль при растаривании | | Отсутствие посторонних включений | Подготовитель пищевого сырья | 3 | 3 |  |
| Нарушение целостности упаковки | | Ф, МБ | | В зависимости от характера повреждений  1. Взаимодействие с поставщиком по замене или акт о несоответсвующей продукции  2. Перетаривание с нанесением всех сопроводительных ярлыков | | Визуальный контроль упаковки  контроль нанесения всех сопроводительных ярлыков на наружную поверхность упаковки | инженер технолог | 3 | 3 | **ККТ** |
| 1.4 Закупка и *входной контроль*  ванильного сахара |  | Автотранспорт,  индивидуальная упаковка | Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | МБ | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | .1 Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний), документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности и подтверждающие качество: наименование сырья, номер партии, показатели качества, показатели безопасности, подпись, печать.  Соответствие ГОСТ/ТУ: ТУ 9199-009-50970927-2006;  СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003, ТР ТС 021/2011 | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Наличие: пестицидов, токсичных элементов, радионуклиды | | Х | | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Наличие инородных предметов: металлические предметы, насекомые, пластмассовые предметы и частицы пластмассы | | Ф | | Сортировка на стадии подготовки сырья | | Отсутствие посторонних включений | Подготовитель пищевого сырья | 3 | 3 | **ККТ** |
| Нарушение целостности упаковки | | МБ,Х,Ф | | В зависимости от характера повреждений  1. Взаимодействие с поставщиком по замене или акт о несоответсвующей продукции  2. Перетаривание с нанесением всех сопроводительных ярлыков | | Визуальный контроль упаковки  контроль нанесения всех сопроводительных ярлыков на наружную поверхность упаковки | инженер технолог | 3 | 3 | **ККТ** |
| 1.5 Закупка и входной контроль сахара |  | Автотранспорт, мешки | Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | МБ | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний), документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности и подтверждающие качество: наименование сырья, номер партии, показатели качества, показатели безопасности, подпись, печать.  Соответствие ГОСТ 21-94; СанПиН 2.3.2.1078-01; | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Наличие: пестицидов, токсичных элементов, радионуклиды | | Х | |
| Наличие инородных предметов: волосы, камни, металлические предметы, насекомые, осколки стекла, пластмассовые предметы и частицы пластмассы, частицы растений, древесины | | Ф | | Сортировка и промывка на стадии подготовки сырья | | Отсутствие посторонних включений | Инженер технолог | 2 | 3 | **ККТ** |
| Нарушение целостности упаковки | | МБ,Х,Ф | | В зависимости от характера повреждений  1. Взаимодействие с поставщиком по замене или акт о несоответсвующей продукции  2. Перетаривание с нанесением всех сопроводительных ярлыков | | Визуальный контроль упаковки  контроль нанесения всех сопроводительных ярлыков на наружную поверхность упаковки.  Взаимодействие с поставщиком | Инженер технолог | 3 | 2 |  |
| 1.6. Закупка и входной контроль яиц куриных |  | Автотранспорт, коробки | 1.1.1 Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | Ф, МБ,Х, | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырья, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1. Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний),  3. Срок годности  4. Соответствие ГОСТ 31654-2012 | Начальник отдела снабжения  инженер технолог | 3 | 2 | - |
| 1.1.2Отсутствие или повреждение маркировочных ярлыков ; загрязненные упаковочные материалы | | Ф | | *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | Проверка наличия маркировочных ярлыков | инженер технолог | 1 | 1 | - |
| 1.1.3 Вероятность наличия токсичных элементов: свинца, кадмия, мышьяка, радионуклидов | | Х | | Документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности | | Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний),  Нормы СанПиН 2.3.2.1078-01;  Нормы ТР. ТС 021/2011  Нормы ТР. ТС 024/2011 | инженер технолог | 3 | 3 |  |
| 1.7 Закупка и входной контроль масло сливочное не соленое |  | Автотранспорт, индивидуальная упаковка . | Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | МБ, Ф, Х | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1.Состояние автотранспорта,  2.Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний),  3. Срок годности  4. Соответствие ГОСТ 32261-2013 | Менеджер отдела снабжения  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Нарушение упаковки и попадание посторонних предметов при транспортировании | | Ф | | *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01* | | Контроль целостности упаковки | инженер технолог | 1 | 1 |  |
| 1.8 Закупка и входной контроль шоколада |  | Автотранспорт, индивид. упаковка. | Вероятность наличия токсичных элементов: свинца, кадмия, мышьяка, ртути, пестициды, радионуклиды | |  | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырья, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний), документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности и подтверждающие качество: наименование сырья, номер партии, показатели качества, показатели безопасности, подпись, печать.  Соответствие ГОСТ 108-2014; СанПиН 2.3.2.1078-01  Нормы ТР ТС 021/2011 | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 2 |  |
| Х | | инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Вероятность наличия посторонних включений в сырье | | Ф | | Визуальный контроль при растаривании | | Отсутствие посторонних включений | Подготовитель пищевого сырья | 3 | 3 |  |
| Нарушение целостности упаковки | | Ф, МБ | | В зависимости от характера повреждений  1. Взаимодействие с поставщиком по замене или акт о несоответсвующей продукции  2. Перетаривание с нанесением всех сопроводительных ярлыков | | Визуальный контроль упаковки  контроль нанесения всех сопроводительных ярлыков на наружную поверхность упаковки | инженер технолог | 3 | 3 | **ККТ** |
| 1.9 Закупка и *входной контроль* молоко пастеризованное 3.2% жирности |  | Автотранспорт,  индивидуальная упаковка, пакет | Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | МБ | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | .1 Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний), документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности и подтверждающие качество: наименование сырья, номер партии, показатели качества, показатели безопасности, подпись, печать.  Соответствие ГОСТ 31450-2013;  СанПиН 2.3.2.1078-01; | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Вероятность наличия токсичных элементов: свинца, кадмия, мышьяка, радионуклидов | | Х | | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Наличие инородных предметов: металлические предметы, насекомые, пластмассовые предметы и частицы пластмассы | | Ф | | Сортировка на стадии подготовки сырья | | Отсутствие посторонних включений | Подготовитель пищевого сырья | 3 | 3 | **ККТ** |
| Нарушение целостности упаковки | | МБ,Х,Ф | | В зависимости от характера повреждений  1. Взаимодействие с поставщиком по замене или акт о несоответсвующей продукции  2. Перетаривание с нанесением всех сопроводительных ярлыков | | Визуальный контроль упаковки  контроль нанесения всех сопроводительных ярлыков на наружную поверхность упаковки | инженер технолог | 3 | 3 | **ККТ** |
| 1.10 Закупка и входной контроль сахарная пудра |  | Автотранспорт, индивидуальная упаковка | Вероятность наличия опасных факторов в сырье при отсутствии оценки поставщика | | МБ | | 1. Условия договора на поставку (об отсутствии вредных компонентов, ГМО или их недопустимых концентраций).  2. Проверка сопроводительной документации  3. Входной контроль по физикохимическим показателям.  *Входной контроль сырь, ингредиентов, материалов (И-01)*  *Журнал результатов анализа сырья и ингредиентов (Ж-01)* | | 1Состояние автотранспорта,  2. Наличие сопроводительной документации по качеству и безопасности (декларация, протокол испытаний), документы, подтверждающие проведение испытаний по всем показателям безопасности и подтверждающие качество: наименование сырья, номер партии, показатели качества, показатели безопасности, подпись, печать.  Соответствие ГОСТ 21-94; СанПиН 2.3.2.1078-01; | Менеджер по снабжению  инженер технолог | 3 | 3 |  |
| Наличие: пестицидов, токсичных элементов, радионуклиды | | Х | |  |  |  |  |
| Нарушение целостности упаковки | | МБ,Х,Ф | | В зависимости от характера повреждений  1. Взаимодействие с поставщиком по замене или акт о несоответсвующей продукции  2. Перетаривание с нанесением всех сопроводительных ярлыков | | Визуальный контроль упаковки  контроль нанесения всех сопроводительных ярлыков на наружную поверхность упаковки.  Взаимодействие с поставщиком | Инженер технолог | 3 | 2 |  |
| **Хранение сырья, ингредиентов, упаковочных материалов** | | | | |  | |  | |  |  |  |  |  |
| 2.1. Хранение муки пшеничной высшего сорта | Склад | Мешки | | При длительном хранении сопровождавшегося гидролизом жира, приобрела большую упругость | Х | | Программа производственного контроля  Условия хранения указываются производителем.  Журнал контроля температуры и влажности складских помещений (Ж-05)  Осмотр гигиенического состояния складского помещения (в соответствии с программой производственного контроля) | | Контроль температурного режима.  Соблюдения принципа «что поступило на склад первым, первым и уходит в производство». | Кладовщик | 3 | 2 |  |
| 2.2 Хранение крахмала картофельного | Склад, полка | Индивидуальная упаковка | | Вероятность роста опасных патогенных организмов сырье при несоблюдении условий хранения | МБ | | Контроль температурно-влажностного режима | | Соответствие условий хранения требованиям ГОСТ Р 53876-2010. | Кладовщик | 3 | 2 |  |
| Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки | Ф, МБ | | Требования к инвентарю, таре и их санитарной обработке (И-08) | | Контроль санитарного состояния холодильника | Кладовщик | 2 | 2 |  |
| 2.3 Хранение разрыхлителя | Склад | Индивидуальная упковка, полка | | Вероятность наличия ток-сичных элементов: свинца, кадмия, мышьяка, ртути, пестициды, радионуклиды | МБ | | Контроль температурно-влажностного режима  Журнал контроля температуры и влажности.  Контроль санитарного состояния складских помещений в соответствии с программой производственного контроля | | Соответствие условий хранения ГОСТ 32802-2014 | Кладовщик | 3 | 2 |  |
| Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки, в том числе проникновение грызунов | Ф, МБ, | | Договор о дератизации, дезинсекции | | 1. Контроль сроков заключения договоров о дератизации, дезинсекции  2. Обследование складского помещения на предмет следов жизнедеятельности вредителей  3. Контроль закрытых (накрытых) створок упаковки после ее вскрытия. | Кладовщик | 3 | 3 | **ККТ** |
| 2.4 Хранение ванильного сахара | Склад | Индивидуальная упаковка | | Увеличение количества микроорганизмов (при нарушении условий хранения | МБ | | Контроль температурно-влажностного режима  Журнал контроля температуры и влажности для изюма, арахиса –(Ж-06) ;  Журнал учета температуры на складе  Контроль санитарного состояния складских помещений в соответствии с программой производственного контроля | | Соответствие ГОСТ/ТУ: ТУ 9199-009-50970927-2006; | Кладовщик | 3 | 2 |  |
| Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки, в том числе проникновение грызунов | Ф, МБ, | | Договор о дератизации, дезинсекции  Журнал регистрации проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации  Журнал контроля ловушек | | 1. Контроль сроков заключения договоров о дератизации, дезинсекции  2. Обследование складского помещения на предмет следов жизнедеятельности вредителей  (ведение журнала)  3. Контроль закрытых (накрытых) створок упаковки после ее вскрытия. | Кладовщик | 3 | 3 | **ККТ** |
| 2.5 Хранение сахара | склад | мешки | | Вероятность роста опас-ных патогенных организмов сырье при несоблюдении условий хранения | МБ | | Контроль температурно-влажностного режима | | Соответствие ГОСТ 21-94 | Кладовщик |  |  |  |
| 2.6 Хранение яиц | склад | Картонные коробки | | При длительном хранении яиц снижается их качество | Х | | Программа производственного контроля  Условия хранения указываются производителем.  Журнал контроля температуры и влажности складских помещений (Ж-05)  Осмотр гигиенического состояния складского помещения (в соответствии с программой производственного контроля) | | Контроль температурного режима.  Соблюдения принципа «что поступило на склад первым, первым и уходит в производство». | Кладовщик | 3 | 2 |  |
| 2.7 Хранение масла сливочного не соленого | холодильная камера | индивидуальная упаковка, брикет | | Вероятность роста опасных патогенных организмов сырье при несоблюдении условий хранения | МБ | | Контроль температурно-влажностного режима  Журнал контроля температуры холодильных камер | | Соответствие условий хранения требованиям ГОСТ 32261-2013 | Кладовщик | 3 | 2 |  |
|  |  |  | | Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки | Ф, МБ | | Требования к инвентарю, таре и их санитарной обработке (И-08) | | Контроль санитарного состояния холодильника | Кладовщик | 2 | 2 |  |
| 2.8 Хранение шоколада | Склад | Индивидуальная упаковка | | Увеличение количества микроорганизмов при нарушении условий хранения | МБ | | Контроль температурно-влажностного режима  Журнал контроля температуры и влажности.  Контроль санитарного состояния складских помещений в соответствии с программой производственного контроля | | Соответствие условий хранения  ГОСТ 108-2014 | Кладовщик | 3 | 2 |  |
|  |  |  | | Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки, в том числе проникновение грызунов | Ф, МБ, | | Договор о дератизации, дезинсекции | | 1. Контроль сроков заключения договоров о дератизации, дезинсекции  2. Обследование складского помещения на предмет следов жизнедеятельности вредителей  3. Контроль закрытых (накрытых) створок упаковки после ее вскрытия. | Кладовщик | 3 | 3 | ККТ |
| 2.9 Хранение молока пастеризованного 3,2% жирности | холодильная камера | индивидуальная упаковка ,пакет | | При длительном хранении начинает скисать | МБ | | Программа производственного контроля  Условия хранения указываются производителем.  Журнал контроля температуры и влажности складских помещений (Ж-05)  Осмотр гигиенического состояния складского помещения (в соответствии с программой производственного контроля) | | Контроль температурного ре-жима. | Кладовщик | 3 | 2 |  |
|  |  |  | | Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки, в том числе проникновение грызунов | Ф, МБ, | | Договор о дератизации, дезинсекции  Журнал регистрации проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации  Журнал контроля ловушек | | 1. Контроль сроков заключения договоров о дератизации, дезинсекции  2. Обследование складского помещения на предмет следов жизнедеятельности вредителей  (ведение журнала)  3. Контроль закрытых (накрытых) створок упаковки после ее вскрытия. | Кладовщик | 3 | 3 | ККТ |
| 2.10 Хранение сахарной пудры | склад | Индивидуальная паковка | | Попадание пыли, инородных тел при нарушении целостности упаковки, в том числе проникновение грызунов | Ф,  МБ | | Договор о дератизации, дезинсекции  Журнал регистрации проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации  Журнал контроля ловушек | | 1. Контроль сроков заключения договоров о дератизации, дезинсекции  2. Обследование складского помещения на предмет следов жизнедеятельности вредителей  (ведение журнала)  3. Контроль закрытых (накрытых) створок упаковки после ее вскрытия. | Кладовщик | 3 | 3 |  |