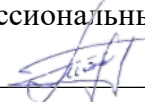




**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«МОСКОВИЯ»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании
Методического Совета колледжа
протокол № 1
от «10» сентября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УМР ГАПОУ МО
«Профессиональный колледж «Московия»
 /Толстомятенко М.А./
«10» сентября 2025 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению и оформлению
КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

Разработчик: Гладышева Вероника Романовна, Бородулина Людмила Петровна, преподаватели специальных дисциплин; Тищенко Анна Александровна, начальник отдела по учебно-методической работе СП в г.о. Домодедово

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	5
ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ СОБРАННОГО МАТЕРИАЛА.....	14
ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	16
<i>Приложение 1. Пример оформления титульного листа</i>	<i>19</i>
<i>Приложение 2. Пример оформления содержания курсовой работы</i>	<i>20</i>
<i>Приложение 3. Пример формирования списка использованных источников</i>	<i>21</i>
<i>Приложение 4. План - меню</i>	<i>22</i>
<i>Приложение 5. Накладная на отпуск товара</i>	<i>23</i>
<i>Приложение 5. Техничко-технологическая карта.....</i>	<i>24</i>
<i>Приложение 6. Калькуляционная карта на блюдо</i>	<i>26</i>

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа по междисциплинарным курсам профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы.

Выполнение курсовой работы направлено на приобретение практического опыта по систематизации полученных знаний, практических умений, совершенствование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя специальных дисциплин по направлениям подготовки. Курсовая работа подлежит обязательной защите.

Методические указания помогут студентам при изучении учебного курса, итогом которого является написание и успешная защита курсовой работы. Методические указания определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к оформлению курсовой работы.

Целями курсовой работы является:

- систематизация, углубление и закрепление знаний по междисциплинарному курсу профессионального модуля;
- развитие у студентов навыков самостоятельной работы и практического применения теоретических знаний при решении конкретных задач;
- осуществление поиска, обобщение, анализ необходимой информации;
- развитие и накопление практических умений и навыков в профессиональной сфере;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовка к государственной итоговой аттестации.

Задачами курсовой работы являются:

- развитие организаторских, аналитических, исследовательских способностей студента, самоорганизации и самоконтроля;

- формирование и развитие у студентов профессионально значимых качеств, устойчивого интереса к профессиональной деятельности, потребности в самообразовании;
- изучение нормативной, организационно-методической документации, сбор необходимых материалов и документов для выполнения работы в соответствии с выбранной темой.

Данное методическое пособие позволит студентам самостоятельно провести исследования согласно выбранной темы.

СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По объему курсовая работа должна быть не менее 20 страниц печатного текста включая титульный лист и содержание (без учета приложений). По структуре курсовая работа включает в себя:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель и задачи работы;
- *Основная часть*: в которой описывается характеристика сырья, условия и сроки хранения, характеристики цеха и оборудования, технология приготовления блюд, охрана труда и техника безопасности при работе;
- *Практическая часть*, которая представлена разработкой технико-технологических карт, плана-меню, содержит таблицы с калькуляционными картами блюд и пр. расчеты;
- Заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;
- Список использованных источников и литературы;
- Приложения (при необходимости).

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4. Текст следует печатать через 1,5 интервала (шрифт «Times New Roman», размер шрифта – 14), соблюдая следующие размеры полей: левое – не

менее 30 мм; правое – не менее 10 мм; верхнее – не менее 15 мм; нижнее – не менее 20 мм. При этом текст рамкой не очерчивается.

Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25; выравнивание – по ширине, без отступов.

Абзацами надо выделять примерно равные и обособленные по смыслу части текста, тесно связанные между собой. Считается неправильным деление текста на абзацы после каждого предложения или написание текста без абзацев на одну и более страниц, т.к. это затрудняет проверку и восприятие текста.

В рукописном виде курсовую работу следует писать на одной стороне листа (соблюдая требования к полям), аккуратно и разборчиво, без помарок, пастой синего или черного цвета. Вписывать пропущенные слова в текст допускается пастой того же цвета, что и цвет основного текста. При этом плотность дописываемого слова (текста) должна соответствовать плотности основного текста. Описки, опечатки и другие неточности по тексту курсовой работы ***не допускаются***.

Все листы курсовой работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами, включая библиографию и приложения. Титульный лист и содержание курсовой работы включают в общую нумерацию работы, но номера страниц на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с третьей страницы (Введение), номера страниц проставляются внизу страницы с форматированием по центру.

Содержание (оглавление) включает введение, наименование разделов, подразделов (если предусмотрены темой курсовой работы), заключение, список используемых источников и литературы, приложения с указанием номера их начальной страницы. Содержание курсовой работы – разделы, подразделы, их количество определяется её темой и направлением исследования. Разрешается размещение графических материалов (иллюстрации, изображения, схемы, диаграммы, графики и др.) в целях установления свойств и характеристик объекта или в качестве иллюстраций для лучшего понимания текста.

Курсовая работа пишется от третьего лица, *не рекомендуется* вести изложение от первого лица единственного и множественного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению», «мы наблюдаем», «мы считаем», «по нашему мнению», «наша курсовая работа» и т. д.

Во Введении обосновывается актуальность выбранной темы, формулируется цель и задачи курсовой работы.

Для раскрытия **актуальности выбранной темы курсовой работы** рекомендуется остановиться на сложившейся в общественном питании современной рыночной ситуации, состоянии потребительского спроса на продукцию общественного питания и имеющиеся трудности в его удовлетворении. Особенности развития индустрии питания на современном этапе в разрезе выбранной темы.

Цель работы определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате.

Задачи работы представляют собой способы достижения цели работы. Это этапы, на каждом из которых производится та или иная операция (изучение литературы, сбор информации и т.д.).

Цель – это прогнозирование результата, задачи – это определение оптимальных путей решения проблемы.

Количество разделов и подразделов определяется спецификой специальности, а также темой. Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки разделов оформляются симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца. Заголовки разделов печатаются большими буквами, заголовки подразделов – строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце их точки не ставятся. Заголовки разделов нумеруются римскими цифрами, а подразделы нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. **Каждый раздел начинается с новой страницы, подразделы располагаются друг за другом.**

Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть

взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую. Рекомендуется, чтобы каждый раздел курсовой работы заканчивался выводом, где кратко обобщают работу, проделанную по разделу.

Первый раздел должен содержать подразделы:

- Товароведная характеристика сырья;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Приемы механической и тепловой обработки сырья для приготовления заданного блюда;
- Ассортимент и технология приготовления блюд;
- Характеристика цеха, оборудования и инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции;
- Охрана труда и техника безопасности.

Второй раздел раскрывает практическую часть и содержит подразделы:

- Разработка технико-технологических карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности;
- План-меню;
- Накладная на отпуск продуктов;
- Расчет калькуляционной карты блюда.

В тексте, таблицах, диаграммах допускают только общепринятые сокращения (единицы измерения, часто употребляющие слова).

При изложении цифровой и словесной информации о нескольких объектах по ряду признаков для лучшей наглядности и сравнения показателей применяются таблицы. Графы и строки таблицы должны иметь заголовки, выраженные именем существительным в именительном падеже. Графы таблицы должны быть пронумерованы, если таблица располагается более чем на одной странице. Графу «№ п/п» в таблицу включать не следует.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Заголовок и слово «Таблица» начинаются с прописной буквы. Заголовок не подчеркивается. Таблицы помещаются в тексте курсовой работы сразу после ссылок на них. Они должны

иметь сквозную нумерацию. Знак № при нумерации таблицы не ставится. Разрывать таблицу и переносить её часть на другую страницу можно только в том случае, если она целиком не уместается на одной странице. При переносе части таблицы на другую страницу следует повторить «шапку» таблицы.

Если в работе только одна таблица, то её не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. На рисунке 1 представлена структура таблицы, на рисунке 2 представлено пример оформленной таблицы.



Рис. 1 – Пример структуры таблицы

Технологическая карта (фрагмент)

Наименование блюда: _____

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество	
			брутто	нетто	брутто	нетто

Рис. 2 – Пример оформленной таблицы

Графический материалы (иллюстрации, схемы, диаграммы, графики, рисунки и др.) помещаются в работе в целях установления свойств и характеристик объекта или в качестве иллюстраций для лучшего понимания текста. Графический материал должен располагаться непосредственно после

текста (рисунок 3), в котором о нем упоминается впервые, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении к курсовой работе. Целесообразно располагать в Приложениях:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата;
- статистические данные;
- фотографии, графический материал;
- технические документы и/или их фрагменты и т.д.

Графический материал должен иметь тематическое наименование (название), которое помещается внизу. Под графическим материалом, при необходимости, помещают поясняющие данные (подрисуночный текст). Графический материал основной части и приложений следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если в работе приведена одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рисунок» не пишут. На рисунке 3 представлен пример оформления графического материала.

Ассортимент блюд заведения разнообразен, на рисунке 6 представлен ассортимент блюд из мяса гриль-бара Torro Grill.



Рис. 6 – Ассортимент блюд из мяса

Рис. 3 – Пример оформления графического материала

Заключение курсовой работы должно содержать общие выводы и подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в курсовой работе.

Научно-справочный аппарат курсовой работы содержит две взаимосвязанные части: список использованных источников и литературы и подстрочные ссылки. Список использованных источников и литературы включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Оформление списка использованных источников и литературы производится в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати. Список использованных источников и литературы печатается через 1,5 интервал. Список использованных источников и литературы формируется в следующем порядке:

1. Законодательные акты Российской Федерации;
2. Научная литература и материалы периодической печати. *Литература на языках, в основе которых лежит латиница, располагается в алфавитном порядке. Литература на языках, в основе которых лежит кириллица, располагается в алфавитном порядке.*
3. Практические материалы;
4. Интернет – ресурсы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

Первым элементом библиографического описания является автор. В описании издания одного автора приводят его фамилию в именительном падеже и инициалы: Смирнов А.В.

Сведения о книгах в списке использованных источников должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания, количество страниц. Фамилию автора следует указывать в именительном падеже.

Если книга написана двумя или более авторами, то их фамилии с

инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге. При наличии четырех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.» (пример: Смирнов А.В. и др.)

Заглавие книги следует приводить в том виде, в каком оно дано на титульном листе. Наименование места издания необходимо приводить полностью в именительном падеже, допускается сокращение названия только двух городов: Москвы (М.) и Санкт-Петербурга (СПб.).

Сведения о статье из периодического издания (журнала и т.п.) должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания, год выпуска, номер издания.

Включение в список адресов web-страниц или иных форм представления информации в сети Internet свидетельствует о соответствующем современным требованиям уровне подготовки студента.

Допускается использовать в списке литературы только те источники, ссылка на которые начинается с протоколов <http://> и <ftp://>. Нельзя использовать протоколы <war://> или <mailto://>. После указания протокола требуется привести адрес сайта в сети по форме [www](http://), имя сайта/домена (например, [http:// mchs.gov.ru/](http://mchs.gov.ru/), [https:// https://www.consultant.ru/](https://www.consultant.ru/) и др.) и далее через косую черту – адрес источника на сайте (например: Форма доступа: [http:// https://mchs.gov.ru/deyatelnost/zashchita-naseleniya-i-territoriy-otchrezvychaynyh-situaciy/](http://https://mchs.gov.ru/deyatelnost/zashchita-naseleniya-i-territoriy-otchrezvychaynyh-situaciy/)).

Не разрешается использовать ссылки к ресурсам (сайтами), которые:

а) не имеют публичного доступа, то есть защищены паролем или являются внутрикорпоративными (недоступными из общей сети);

б) не являются добросовестными правообладателями, то есть сайты рефератов, курсовых работ, сайты частных лиц, публикующих материалы без согласия авторов, в том числе ресурс Свободной энциклопедии «Википедия».

Рекомендуется использовать ресурсы, зарегистрированные как средства массовой информации (электронные библиотеки, электронные версии журналов, сайты всех издательств), сайты органов статистики, официальных органов и

организаций, личные авторские сайты, в том числе публикующие материалы иных авторов с их согласия.

Подстрочные ссылки (сноски) используются во всех случаях цитирования произведений других авторов, источников и литературы. Обязательно подтверждаются подстрочными ссылками (сносками) все факты, цифры и другие конкретные данные, приводимые в тексте, заимствованные из источников и литературы.

Ссылки (сноски) нумеруются в сквозном порядке арабскими цифрами в пределах разделов курсовой работы (введения, разделов, подразделов, заключения и приложений). Текст каждой ссылки печатается через один межстрочный интервал, разделяются ссылки одним интервалом (рисунок 4).

История возникновения технологии приготовления Су – вид.

Су-вид¹— инновационная технология приготовления пищи, разработанная во Франции. Метод был создан для решения задачи сохранения текстуры и вкуса продуктов при термической обработке.

Технология состоит из двух основных этапов:

Вакуумная упаковка продуктов в специальные пакеты с помощью вакуумного упаковщика

Тепловая обработка в водяной бане при точно контролируемой температуре

¹ Су-вид — приготовление в вакууме при точной температуре

Рис. 4 – Пример оформления ссылок (сносок)

Приложения помещают после списка использованных источников и литературы в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение следует начинать с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и его номер, обозначенный арабской цифрой без знака №, например: Приложение 1. Приложения в общий объем работы не входят.

Материалы курсовой работы располагаются в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- текст работы (введение, теоретическая и практическая часть, заключение);
- список использованных источников и литературы;
- приложения (если имеются).

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ СОБРАННОГО МАТЕРИАЛА

Работа открывается титульным листом (*Приложение 1*), на котором необходимо указать:

- сведения об учебном заведении (его полное название);
- сведения о профессиональном модуле, междисциплинарном курсе;
- сведения о специальности;
- тема работы;
- сведения о студенте (ФИО, группа);
- сведения о руководителе (ФИО, должность);
- регион, год выполнения работы.

На следующей странице дается содержание работы, которое, по сути, является ее планом (*Приложение 2*).

План курсовой работы представляет собой перечень разделов и подразделов (при необходимости). План работы должен охватывать круг вопросов, которые необходимо рассмотреть при изложении темы.

Предварительный план исследования студент составляет самостоятельно, а затем согласовывает и утверждает его с преподавателем – руководителем. В процессе работы план может уточняться: расширять отдельные разделы и подразделы, вводить новые подразделы с учетом собранного материала; другие подразделы, наоборот, могут сокращаться. При этом все изменения в плане должны быть согласованы с преподавателем-руководителем.

В содержании указываются названия разделов, подразделов и номера страниц, на которых они расположены. В соответствии с планом и на основе изученных материалов формируется текст курсовой работы.

Введение (1-2 страницы) является кратким описанием курсовой работы. Обосновывает выбор темы, раскрывается ее актуальность, показывается важность, практическая направленность и значимость, формулируются цель и задачи работы, а также указывается объект, предмет исследования.

Цель работы непосредственно должна быть связана с темой курсовой работы. Как правило, студент должен указать, что он собирается сделать: *проанализировать, обосновать, раскрыть, выявить, охарактеризовать, разработать*. Цель работы является наиболее масштабной конкретно-практической операцией, выполнению которой и будет посвящена курсовая работа.

Задачи являются направлениями в достижении цели. Необходимо помнить, что достижение цели в работе возможно через решение различного рода комбинаций задач.

Основная часть должна состоять из структурных компонентов, имеющих персональные заголовки и являющихся законченным решением конкретной задачи. Теоретическая и практическая часть может содержать не только теоретический материал, но таблицы, рисунки, графики. Выполняя теоретическую часть, студент должен продемонстрировать умения:

- систематизировать и обобщать фактический материал;
- самостоятельно обосновывать полученные результаты (в форме выводов);
- четко проводить аргументацию и доказательства.

В ходе исследования студенту следует провести детальный обзор научной, статистической и учебной литературы по теме работы, содержащий критический анализ и авторскую оценку степени разработанности проблемы. Если в работе имеется аналитическая часть, это делает ее более интересной и позволяет студенту претендовать на более высокую оценку. При написании текста следует придерживаться логической последовательности и взаимосвязи между

подразделами работы. Приводимые цитаты, факты и примеры не должны прерывать нить рассуждений автора. Однако, с другой стороны, работа не должна быть перегружена большим количеством фактических данных.

В **заключении** курсовой работы в повествовательной форме излагаются обоснование и мотивированные итоги всему написанному выше. **Заключение** пишется в максимально сжатой форме и содержит общие выводы. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи курсовой работы полностью раскрыты.

В списке использованной литературы и источников студент должен привести правильно оформленный перечень литературы, ссылки на источники, которые были использованы в теоретической части курсовой работы. Подбор литературы осуществляется студентом самостоятельно, с учетом рекомендованного перечня. В ходе исследования студент должен изучить материалы из учебной литературы, периодических изданий, статистических сборников и отчетов, интернет-ресурсов. В **Приложение 3** представлен образец оформления.

Приложения (при необходимости) оформляются как продолжение курсовой работы и располагаются в порядке появления в тексте ссылок на них, содержат вспомогательный материал, не включенный в основную часть курсовой работы: таблицы, схемы, заполненные формы отчетности, фрагменты нормативных документов и т.д.

ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается руководителю на проверку в установленные сроки. Перед сдачей работы нужно проверить соблюдение всех требований по ее содержанию и оформлению. Несоблюдение требований может повлиять на оценку или курсовая работа может быть возвращена для доработки, а также повторного выполнения.

Курсовая работа, выполненная с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Курсовая работа сдается в папке-

скоросшивателе в файлах (рисунок 5). Наличие электронной копии является обязательным.



Рис.5 – Оформление готовой курсовой работы для сдачи

При оценке курсовой работы учитываются:

- актуальность темы;
- теоретический уровень и самостоятельность в постановке вопроса;
- связь вопросов теории с практикой;
- использование в работе новейшей литературы, зарубежного опыта;
- наличие рисунков, графиков, таблиц;
- качество оформления работы.

Студент в курсовой работе должен показать не только знание темы, но и степень овладения научным методом мышления, логическим и статистическим анализом исследуемых проблем, способность к самостоятельному научному труду, умение четко и ясно излагать свои мысли и выводы.

Защита курсовой работы проходит в период зачетно-экзаменационной сессии, в день, установленный по расписанию.

Процедура защиты курсовой работы включает в себя:

- выступление обучающегося по теме и результатам работы (от 5 до 8 минут).
- ответы на вопросы по работе.

Защиту курсовой работы организует и проводит преподаватель. На защите также могут присутствовать преподаватели дисциплин профессионального цикла и/или междисциплинарных курсов профессионального модуля.

Для выступления на защите необходимо заранее подготовить и согласовать с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет 5-8 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов.

В докладе обязательно должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. В качестве иллюстраций используется презентация, подготовленная в программе MS Power Point.

Окончательная оценка за курсовую работу выставляется после защиты. Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения, содержательности выступления и ответов на вопросы во время защиты.

Результаты защиты оцениваются по системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Студент, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший ее по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

КУРСОВАЯ РАБОТА

на тему

« _____ »
(тема работы)

по МДК/ПМ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент _____ И.О. Фамилия

подпись

Оценка выполнения и защиты курсовой работы _____

Руководитель курсовой работы _____ И.О. Фамилия

подпись

Домодедово, 20__ г.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
I. НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА БЕЗ УКАЗАНИЯ СЛОВА «РАЗДЕЛ»	5
1.1 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	5
1.2 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	8
1.3 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	10
1.4 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	13
1.5 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	16
1.6 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	19
II. НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА БЕЗ УКАЗАНИЯ СЛОВА «РАЗДЕЛ»	21
2.1 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	21
2.2 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	23
2.3 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	25
2.4 Название подраздела без указания слова «подраздел».....	27
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	29
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	31
Приложение 1.....	33
Приложение 2.....	34

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-правовые акты

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту пищевых продуктов и продовольственного сырья

Монографии и учебники

2. Мирвольд Н. Модернистская кухня: искусство и наука готовки. — М.: Центрполиграф, 2015. — 768 с.

3. Омонт Р. Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде. — М.: Центрполиграф, 2015. — 256 с.

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. — М.: Академия, 2017. — 512 с.

Научные статьи

5. Воробьева Е.А. Современные технологии приготовления блюд в молекулярной кухне // Вопросы науки и образования. — 2019. — № 12. — С. 78-83.

6. Иванова М.В. Инновационные методы обработки рыбы в современной гастрономии // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. — 2020. — № 2. — С. 45-51.

7. Петрова А.С. Особенности подачи блюд молекулярной кухни // Ресторанный бизнес. — 2021. — № 5. — С. 34-39.

Электронные ресурсы

8. Молекулярная кухня [Электронный ресурс] // Профессиональное сообщество поваров. — Режим доступа:

9. Инновации в кулинарии [Электронный ресурс] // Журнал «Ресторатор». — Режим доступа:

Справочные издания

10. Сборник технологических карт по приготовлению блюд молекулярной кухни / Под ред. А.В. Смирнова. — М.: ДеЛипринт, 2022. — 320 с.

Приложение 4. План - меню

Унифицированная форма № ОП-2 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132					Форма по ОКУД по ОКПО		Код 0330502	
(организация)					(структурное подразделение)		Вид деятельности по ОКДП Вид операции	
План - меню					Номер документа		Дата составления	
на « » г.					(подпись)		(расшифровка подписи)	
					« » г.			
Но- мер по по- ряд- ку	Блюдо и гарнир				Количе- ство	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.	
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецеп- тур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г				
1	2	3	4	5	6	7	8	
Итого								
Заведующий производством		(подпись)		(расшифровка подписи)				

Приложение 5. Накладная на отпуск товара

Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132											
Форма по ОКУД по ОКПО										Код 0330504	
(организация)											
(структурное подразделение)											
(структурное подразделение «получатель»)										Вид деятельности по ОКДП	
										Вид операции	
										Номер документа	
										Дата составления	
НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА											
Отпущено на основании _____										Время отпуска _____ ч. _____ мин.	
Через _____ (фамилия, имя, отчество материально ответственного лица)											

Но- мер по по- рядку	Продукты и товары		Единица измерения		затребо- вано	Количество (масса)			По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примечание
	наименование, сорт	код	наимено- вание	код по ОКЕИ		мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена	сумма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		

Оборотная сторона формы № ОП-4

Но- мер по по- рядку	Продукты и товары		Единица измерения		затребо- вано	Количество (масса)			По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примечание
	наименование, сорт	код	наимено- вание	код по ОКЕИ		мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена	сумма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		
Всего по накладной							X		X		X		

Всего на сумму _____ (прописью)	Отпустил _____ (должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
руб. _____ коп. _____	Принял _____ (должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

Отпуск разрешил:				Заведующий производством			
Руководитель _____ (должность)	_____ (подпись)	_____ (расшифровка подписи)	_____ (подпись)	_____ (расшифровка подписи)	_____ (подпись)	_____ (расшифровка подписи)	_____ (расшифровка подписи)

Приложение 6. Техничко-технологическая карта

«Утверждаю»
Шеф-повар ресторана
ФИО/_____
«__» _____ 20__ г.

Техничко-технологическая карта № 1
«.....»
(Вставить наименование блюда) текст удалить

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «название блюда», вырабатываемое рестораном «.....».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Един. измерения в граммах	Расход сырья и продуктов на 1 порцию	
		брутто	нетто
ВЫХОД:		-	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (.....) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологии приготовления:

.....
.....
.....

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью. Температура подачи блюда 65°с. Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК _____

(подпись)

ФИО

Зав. Производством:

(подпись)

ФИО

Приложение 7. Калькуляционная карта на блюдо

Калькуляционная карта на блюдо

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Организация	Код
структурное подразделение	Форма по ОКУД 0330501
наименование блюда	по ОКПО -
	Вид деятельности по ОКДП -
	-
	Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП -
	Вид операции -

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ От		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1		-			
2		-			
3		-			
4		-			
5		-			
6		-			
7		-			
8		-			
9		-			
10		-			
11		-			
12		-			
13		-			
14		-			
15		-			
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд					
Наценка _____ %, руб. коп.					
Цена продажи блюда, руб. коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством	подпись				
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

