



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**Методические рекомендации
по оформлению и выполнению контрольных работ
по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного
ассортимента
и МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(заочная форма обучения)

Энгельс, 2020 г

Методические рекомендации разработаны в соответствии с рабочей программой профессионального модуля и требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 года.

РАССМОТРЕНО на заседании
предметно-цикловой комиссии

Совета общественного питания

Протокол № 1, дата «28» 08 2020 г.
Председатель комиссии Швечихина Т.Н.

/ Швечихина Т.Н. /

Протокол № __, дата «__» __ 20__ г.
Председатель комиссии _____

/ _____ /

Протокол № __, дата «__» __ 20__ г.
Председатель комиссии _____

/ _____ /

Протокол № __, дата «__» __ 20__ г.
Председатель комиссии _____

/ _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 3 от «5» 10 2020 г.

Председатель Дудкин В.В.

Протокол № __ от «__» __ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от «__» __ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от «__» __ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчик:

Швечихина Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Содержание

Общие положения	4
Требования к оформлению контрольной работы	5
Критерии оценки контрольных работ	8
Приложение 1	9
Приложение 2	10
Приложение 3.....	11
Приложение 4	12
Приложение 5.....	14

Общие положения

Основная задача данных методических рекомендаций — оказать необходимую помощь, а также правильно направить усилия обучающегося на качественное выполнение контрольной работы по дисциплине. Методические рекомендации предназначены для обучающихся заочной формы обучения и составлены с учётом современных требований к контрольным работам.

Контрольная работа— это письменная работа, которая является обязательной составной частью учебного плана образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 года.

В контрольной работе решаются конкретные задачи либо раскрываются определенные условием вопросы.

Требования к контрольной работе

Исходными данными для выполнения контрольной работы могут служить учебники и учебные пособия и др.

Завершенная контрольная работа, оформленная должным образом, подписывается обучающимся на титульном листе и сдается для окончательной проверки в учебную часть ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум», преподавателю специальных дисциплин.

Срок сдачи контрольной работы определяется в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком и доводится до сведения обучающихся.

Организация учёта и выполнения контрольных работ обучающимися возлагается на учебную часть ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

Порядок выбора варианта контрольной работы

Примерная тематика контрольных работ разрабатывается преподавателем специальных дисциплин и рекомендуется обучающимся (Приложение 2). Все темы контрольной работы должны соответствовать объему теоретических знаний и практических навыков. Студент выбирает тему контрольной работы согласно своему порядковому номеру (цифры в последней колонке).

Структура и содержание контрольной работы

За все сведения, изложенные в контрольной работе, и за правильность всех данных ответственность несет студент - автор работы.

Структура контрольной работы содержит следующие обязательные элементы:

- титульный лист;
- план работы;
- основная часть;
- список используемой литературы;
- приложение(я) (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей контрольной работы и оформляется по установленной форме (Приложение 1). Титульный лист не нумеруется. В плане работы перечисляют основную часть контрольной работы, список используемой литературы и приложения (если имеются). Содержание основной части работы должно соответствовать и раскрывать название темы контрольной работы.

Список используемой литературы включает изученную и использованную в контрольной работе литературу (не менее 5 источников). Список используемой литературы свидетельствует о степени изученности проблемы и сформированности у обучающегося навыков самостоятельной работы.

В приложения включаются связанные с выполненной контрольной работой материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть: справочные материалы, таблицы, схемы, нормативные документы, образцы документов, разработанные в процессе выполнения работы, иллюстрации вспомогательного характера, формулы и т.д.

Требования к оформлению контрольной работы

К оформлению текста контрольной работы предъявляются определенные требования, предусмотренные государственными стандартами.

Руководитель имеет право не принять от студента работу, если она оформлена не в соответствии с требованиями ГОСТа. Контрольная работа может быть оформлена машинописным способом в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с

помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта - черный.

Параметры страницы

Размер бумаги – А4 (297х210 мм). Ориентация страницы – книжная.
Левое поле – 3 см. Верхнее поле – 2 см. Правое поле – 1,5 см. Нижнее поле – 2 см.

Формат шрифта

Шрифт – Times New Roman. Размер шрифта – кегль 14. Масштаб шрифта – 100%. Интервал – обычный. Формат абзаца 1,25. Выравнивание – по ширине. Отступ слева – 0 см. Отступ справа – 0 см. Отступ первой строки – 1,25 см (пять знаков). Межстрочный интервал – 1,5. Интервал перед и после каждого абзаца – 0 пт. Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту (нумерация страниц - автоматическая). Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. В общую нумерацию включают титульный лист, план работы, но номер страницы на них не проставляют. Таким образом, работа начинается с 3-й страницы. Приложения не включаются в общую нумерацию страниц. Цифровой (графический) материал (далее - материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами.

Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для большей наглядности результатов расчета, анализа и удобства сравнения различных показателей. Таблица представляет собой способ подачи информации в виде перечня сведений, числовых данных, приведенных в определенную систему и разнесенных по графам (колонкам). Таблицы должны иметь названия и порядковую нумерацию. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей. Таблицы основной части текста нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией. (Пример: Таблица 1 - Характеристика основных видов выпускаемой кулинарной продукции).

Слова в названии таблицы, в заголовках граф переносить и сокращать нельзя. Таблица не нумеруется, если в тексте она одна. В конце заголовка точку не ставят, заголовок не подчеркивают. При переносе таблицы на следующую страницу пронумеровывают ее графы и повторяют их нумерацию на следующей странице; заголовок таблицы не воспроизводят, но над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1». В таблицах допускается применение 12 размера шрифта. В каждой таблице следует указывать единицы измерения показателей и период времени, к которому относятся данные. Если единица измерения в таблице является общей для всех числовых табличных данных, то её приводят в заголовке таблицы после её названия.

При использовании в работе материалов, заимствованных из литературных источников, цитировании различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки, а в конце работы помещать список использованной литературы. Не только цитаты, но и произвольное изложение заимствованных из литературы принципиальных положений, включаются в работу со ссылкой на источник. Ниже таблицы указывается источник, из которого приведены данные. Если таблица является самостоятельной разработкой, то указывается, по каким источникам она составлена. Таблицу, в

зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости, в приложении к документу.

Правила оформления приложений

Приложения прикладываются в конце контрольной работы. Это вспомогательные материалы: технологические карты, технико-технологические карты, меню, сертификаты соответствия, прайс-листы, протоколы, акты испытаний, проспекты, этикетки упаковок на товар и др. Каждое, имеющееся в контрольной работе приложение, начинают с новой страницы, в правом верхнем углу которой указывают «Приложение», а затем по центру дают заголовок. Каждому приложению присваивают номер (например: «Приложение 1» и т.д.

Составление списка литературы

Количество литературных источников, используемых в работе, зависит от темы, но оно не должно быть менее 5. В списке литературы должны быть издания и публикации не менее 5 лет до года написания контрольной работы.

Все литературные источники должны иметь порядковые номера в списке.

Законы, указы, постановление высших органов власти приводятся в начале списка. Далее источники располагаются в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и номеруются арабскими цифрами.

Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания.

Пример: Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

Если книга написана несколькими авторами, то фамилии их указывают через запятую в той же последовательности, в какой они напечатаны в книге.

Список рекомендованной литературы указан в приложении 3.

Критерии оценки контрольных работ

Контрольная работа оценивается преподавателем отметками «зачтено» или «не зачтено». В случае отметки «не зачтено» за контрольную работу преподаватель в письменной форме на титульном листе или плане работы должен дать комментарии по недочетам, допущенным студентом.

Рецензированию подлежат все контрольные работы выполненные студентами. Срок рецензирования работы не более 7 дней со дня ее поступления в учебную часть. Контрольная работа, представленная после установленного учебным графиком срока ее сдачи, принимается на рецензирование с разрешения заместителя директора по учебно-методической работе техникума. Рецензирование КР проводит преподаватель специальных дисциплин, который оценивает качество усвоения учебного материала студентами, дает методические советы и рекомендации по улучшению контрольной работы над изучением учебного материала. Рецензирование контрольной работы включает ее проверку и составление рецензии.

Контрольная работа, оформленная небрежно или выполненная по неправильно выбранному варианту, возвращается обучающемуся без проверки с указанием причин возврата. В случае выполнения работы по неправильно выбранному варианту студент должен выполнить работу согласно своему варианту задания. При невыполнении контрольной работы студент не допускается к сдаче экзамена.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине:

МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема: _____

Выполнил _____
фамилия, имя, отчество

_____ курс
№ группы

Руководитель _____
ученая степень, должность

_____ фамилия, имя, отчество
Оценка _____

_____ подпись руководителя

Энгельс, 20 ____ г.

Тематика контрольных работ по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса на предприятиях общественного питания.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из птицы на предприятиях общественного питания.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из дичи на предприятиях общественного питания.
4. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из кролика на предприятиях общественного питания.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из речной рыбы на предприятиях общественного питания.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из морской рыбы на предприятиях общественного питания.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья на предприятиях общественного питания.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из субпродуктов на предприятиях общественного питания.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей на предприятиях общественного питания.
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из грибов на предприятиях общественного питания.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из яиц и творога на предприятиях общественного питания.
12. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из сыра на предприятиях общественного питания.
13. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из круп на предприятиях общественного питания.
14. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из бобовых на предприятиях общественного питания.
15. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из макаронных изделий на предприятиях общественного питания.
16. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих соусов на предприятиях общественного питания.
17. Ассортимент, приготовление и способы реализации заправочных супов на предприятиях общественного питания.
18. Ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных супов(консоме) на предприятиях общественного питания.
19. Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-пюре на предприятиях общественного питания.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации супов региональной кухни на предприятиях общественного питания.

Тематика контрольных работ по **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

1 задание

1. Составить ТТК блюда «Консоме».
2. Произвести расчет количества сырья на 15 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

2 задание

1. Составить ТТК блюда «Крем-суп».
2. Произвести расчет количества сырья на 26 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

3 задание

1. Составить ТТК блюда «Суп –биск из морепродуктов».
2. Произвести расчет количества сырья на 10 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

4 задание

1. Составить ТТК блюда «Пельмени».
2. Произвести расчет количества сырья на 34 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

5 задание

1. Составить ТТК блюда «Равиоли».
2. Произвести расчет количества сырья на 15 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

6 задание

1. Составить ТТК блюда «Рыба, жареная на вертеле».
2. Произвести расчет количества сырья на 19 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

7 задание

1. Составить ТТК блюда «Мидии, припущенные в белом вине (мариньер)».
2. Произвести расчет количества сырья на 27 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

8 задание

1. Составить ТТК блюда «Гусь, фаршированный яблоками».
2. Произвести расчет количества сырья на 65 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

9. задание

1. Составить ТТК блюда «Курица, запеченная в тесте целиком».
2. Произвести расчет количества сырья на 12 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

10. задание

1. Составить ТТК блюда «Утиная ножка конфи».
2. Произвести расчет количества сырья на 21 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

11. задание

1. Составить ТТК блюда «Жаренная утиная грудка».
2. Произвести расчет количества сырья на 76 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

12. задание

1. Составить ТТК блюда «Зразы отбивные».
2. Произвести расчет количества сырья на 39 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

13. задание

1. Составить ТТК блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом».
2. Произвести расчет количества сырья на 64 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

14. задание

1. Составить ТТК блюда «Сациви из курицы».
2. Произвести расчет количества сырья на 98 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

15. задание

1. Составить ТТК блюда «Кролик по-любительски».
2. Произвести расчет количества сырья на 29 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

16. задание

1. Составить ТТК блюда «Судак в тесте жареный».
2. Произвести расчет количества сырья на 76 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

17. задание

1. Составить ТТК блюда «Зразы отбивные из свинины с грибами».
2. Произвести расчет количества сырья на 39 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

18. задание

1. Составить ТТК блюда «Мясные рулетики».
2. Произвести расчет количества сырья на 64 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

19. задание

1. Составить ТТК блюда «Жаркое по-домашнему».
2. Произвести расчет количества сырья на 98 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

20. задание

1. Составить ТТК блюда «Филе с помидорами и соусом».
2. Произвести расчет количества сырья на 29 порций данного блюда.
3. Составить калькуляционную карточку данного блюда.

Список рекомендованной литературы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2016.- 560 с.
11. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
12. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с
13. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с
14. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
15. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
16. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
17. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.
19. Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
20. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
21. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с
22. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с
23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>