



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

**Методические рекомендации
по оформлению и выполнению контрольных работ**

**по ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

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

Свердловского областного
политехникума

Протокол № 1, дата «18» 08 2020 г.

Председатель комиссии Иванов
/ Иванов Иван Ф. /

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 Лыс / Лыс Сергей С. /

Протокол № от « » 20 г.

Председатель / /

Протокол № от « » 20 г.

Председатель / /

Протокол № от « » 20 г.

Председатель / /

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчик:

Евтеева Е.М. - 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.....	12

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 условиями 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 (297x210 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: Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья– М.: Академия, 2016. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

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.

Тематика контрольных работ по **ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

1. Качество и безопасность продовольственных товаров.
2. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
4. Маркировка потребительских товаров.
5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.
6. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
7. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
8. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.
9. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
10. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.
11. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.
12. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.
13. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.
14. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.
15. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.
16. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.
17. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.
18. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

19. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству; условия и сроки хранения зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
20. Методы определения качества и безопасности.

Список рекомендованной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
3. 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. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
4. 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ.

2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья– М.: Академия, 2016. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

Дополнительные источники:

1.Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2016 Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

Справочники:

Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2016-2019гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

<http://kulina.ru> , <http://povary.ru> , <http://vkus.by>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

<http://www.horeca.ru>

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>