Министерство образования и науки Республики Татарстан

ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  зам. директора по УПР  «Алексеевский аграрный колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.Р.Галеев  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_год |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению дипломной работы**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Структура выпускной квалификационной (дипломной) работы.**

Дипломная работа должна иметь следующие разделы:

1. Титульный лист – отпечатанная типографическим способом форма (приложение 2).

2. Задание по дипломной работе – заполненная форма в соответствии с приложением 3.

3. Содержание (оглавление) – последовательное изложение названий разделов, глав и т.д. (приложение 4).

4. Введение. В ведении излагается актуальность темы, перечисляются зарубежные и отечественные специалисты, учёные, внесшие вклад в теорию и практику вопроса, объект исследования и вид деятельности, на примере которого пишется дипломная работа.

**Цель** – поиск путей улучшения деятельности предприятия.

**Задача** – это решение поставленной цели – обобщить материал исследования и дать оценку, разработать мероприятия. Структура работы: даётся аннотация по главам, описывается, чему посвящена каждая глава, указывается общий объем дипломной работы в страницах, рисунки, таблицы, примечания, список литературы, количество наименований.

Выпускная квалификационная работа состоит из теоретической, практической части.

5. В теоретической части необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции согласно выбранному профессиональному модулю. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении.

В представлении и описании новых видов оборудования, рекомендуемого именно для использования по выбранному профессиональному модулю, предоставить рисунок, отразить принцип действия, правила эксплуатации безопасное использование.

Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции по профессиональному модулю, описать с требованием к качеству и контрольной отработкой, для использования.

6. В практической части проводиться аналитическая работа по предприятию общественного питания, на основе которого пишется дипломная работа.

При рассмотрении вопроса организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции по выбранному модулю рассматриваем вопрос разработки ассортимента, для чего необходимо составить классификацию ассортимента. Представить в виде таблицы или схемы. Далее рассмотреть ассортимент кулинарной продукции на вашем изучаемом предприятии.

Для расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления укажите формулы решения процент отходов.. Используйте таблицы в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Результаты расчетов используемых данных представьте в виде таблиц.

При подборе технологического оборудования и инвентаря показать классификацию оборудования в виде схемы или таблицы. Необходимого для приготовления сложной кулинарной продукции, виды оборудования, описать правила эксплуатации и безопасное использование. При подборе инвентаря описать виды, назначения, рисунки, безопасное использование.

Рассматривая вопрос организации рабочего места и работы цеха, в котором производится приготовление сложной кулинарной продукции по выбранному модулю, предоставьте план цеха с расстановкой оборудования, наличие коммуникаций. Руководствуясь нормативными документами.

Опишите санитарно-гигиенические требования при организации мест и работы цеха в соответствии с нормативно-технической документацией.

Рассматривая вопрос технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции, опишите приготовление блюд (несколько вариантов при большом ассортименте), способы кулинарной обработки, использование различных технологий. Описать процессы, формирующие качество продукции. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.

При описании оформления и подачи сложной кулинарной продукции, отразите арт-визаж, методы подачи сложной кулинарной продукции, стили оформления блюд, органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции, нормативно-техническая документация по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании ,производственный контроль.

В заключении подводится итог проведенного исследования. Вкратце освещается теория вопроса по материалам первой части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить рекомендациям, которые разработаны для предприятия.

Список литературы включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Литература должна быть актуальной. Должны быть использованы публикации последних лет. В перечень источников должны включатся разнообразные материалы. Литературные источники должны располагаться в следующем порядке:

• Нормативно-правовые материалы,

• Специальная литература,

• Интернет-ресурсы.

Приложения должны включать вспомогательный материал и быть пронумерованы. Их объем не ограничивается. Они могут быть сброшюрованы отдельным томом. Прилагаются ксерокопии документов, сертификатов, накладных, рисунков, и др.

**Оформление выпускной квалификационной (дипломной) работы**

Текст дипломной работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через **полтора интервала**. Шрифт Times New Roman. Цвет шрифта чёрный, высота букв, цифр и других знаков - не менее 2,2 мм (кегль не менее 14). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм.

В дипломной работе нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Нумерация страниц – сквозная, в нижней части листа, арабскими цифрами.

Титульный лист и листы, на которых располагают заголовки структурных частей работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ","РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" не нумеруют, но включают в общую нумерацию работы.

Текст основной части дипломной работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей дипломных работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ", «РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом - 3-4 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен 4,25 мм), расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть дипломной работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например: 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте работы ставится точка (в отличие от стандарта).

Оформление таблиц

В текстовом документе таблица является методом унифицированного текста, и такой текст, представленный в виде таблицы, обладает большой информационной емкостью, наглядностью, позволяет строго классифицировать, кодировать информацию, легко суммировать аналогичные данные.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

При делении таблицы на части и переносе их на другую страницу допускается головку или боковик таблицы заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием номера таблицы.

Располагают таблицы на странице обычно вертикаль, но помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем головка таблицы должна размещаться в левой части страницы. Как правило, таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями, установленные стандартами, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например: L - длина.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю.

Выводы к таблице (подтабличные примечания) размещают непосредственно под таблицей в виде:

а) общего примечания;

б) сноски;

в) отдельной графы или табличной строки с заголовком.

*Оформление иллюстраций.*

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать таблицы и иллюстрации (схемы, диаграммы, графики, чертежи, карты, фотографии, алгоритмы, компьютерные распечатки и т.п.).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом «Рисунок» и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например: Рисунок 1.3. (третий рисунок первого раздела).

Иллюстрации должны иметь подрисуночный текст, состоящий из слова «Рисунок», порядкового номера рисунка и тематического наименования рисунка, например: Рисунок 1.3 Динамика товарооборота

Например:  
Заключение содержит:  
-краткие выводы;  
-оценку решений;  
- разработку рекомендаций.

***Оформление приложений и их использование***

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах. Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Номер приложения обозначают арабскими цифрами, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ 1» и т.д.

При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово «ПРИЛОЖЕНИЯ».

*Оформление титульного листа*

**Титульный лист** является первой страницей дипломной работы, не нумеруется и заполняется по определенной форме (приложение 1).

*Оформление содержания.*

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименования) с указанием номера страницы, на которой размещается начало раздела (подраздела, пункта). Это фактически развернутый план к дипломной работы (приложение 2).

*Оформление списка используемых источников.*

Список использованных источников должен содержать перечень фактических источников, используемых при выполнении работы, которые следует располагать в порядке появления ссылок на них в тексте или по алфавиту.

**Порядок представления к защите и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы**

Законченная выпускная квалификационная (дипломная) работа, подписанная обучающимся, передается руководителю. После просмотра и одобрения работы руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом возвращает обучающемуся, который представляет дипломную работу заместителю директора по УПР. Заместитель директора по УПР на основании этих материалов решает вопрос о допуске обучающегося к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

В случае если заместитель директора по УПР не считает возможным допустить обучающегося к защите, этот вопрос рассматривается с участием руководителя. Дипломная работа, допущенная методической комиссией к защите, направляется на внешнюю рецензию. В качестве рецензентов могут привлекаться преподаватели образовательной организации.

Дипломная работа с рецензией и отзывом руководителя отдается в ГИА для защиты в соответствии с установленным графиком.

Порядок защиты дипломных работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации.

К защите работы дипломнику рекомендуется подготовить доклад на 10-15 минут, в котором необходимо сформулировать актуальность и цель работы, кратко изложить содержание экспериментальной части, сделать основные выводы и дать свои предложения.

Доклад следует иллюстрировать таблицами, рисунками.

Обучающийся должен осмыслить содержание своей работы и уметь убедительно отвечать на вопросы, заданные при защите.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа после защиты хранится в образовательной организации.

**Оформление дипломной работы**

1. Оформление приложений (титульного листа, заявления, задания, оглавления, списка использованной литературы) 0-3

2. Объем от **(45 - 50** листов машинописного текста) 0-3

3. Расположение текста на странице (поле левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм),

**Рекомендации по составлению текста выступления на защите квалификационной (дипломной) работы**

Подготовке к защите работы необходимо уделить самое серьезное внимание.

Для подготовки к защите целесообразно подготовить тезисы своего доклада. Работу над тезисами следует на¬чинать сразу же после представления работы в учебную часть и продолжать после ознакомления с отзывом и ре¬цензией.

В тексте выступления обучающейся должен обосновать актуальность выбранной темы, произвести обзор дру¬гих научных работ по избранной им теме (проблеме), пока¬зать новизну и практическую значимость исследо¬вания, дать краткий обзор глав выпускной квалификационной (диплом¬ной) работы и, самое главное, представить полученные в процессе работы результаты, которые не должны расходить¬ся с поставленной целью.

Текст выступления должен быть максималь¬но приближен к тексту выпускной квалификационной (дипломной) ра¬боты, поэтому основу выступления составляют введение и заключение, которые используются в выступлении практиче¬ски полностью. Также практически полностью используются выводы в конце разделов.

В выступлении должны быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной (дипломной) работе. Использование в выступлении данных, не использованных в квалификацион¬ной (дипломной) работе, недопустимо.

Обучающийся должен не изла¬гать, а защищать свои предложения. Предпочтительнее излагать не со¬держание работы по разделам (вопросам), а логику полу¬чения самых значимых результатов.

Структуру текста выступления при защите выпускной квалификаци-онной (дипломной) работы можно представить в виде сле¬дующих последовательных элементов текста:

• приветственное обращение к членам ГИА, представление себя и темы работы;

• краткие аргументы по актуальности и практической значимости предмета исследования;

• формулировка цели и основных задач;

• краткая характеристика объекта исследования;

• содержание теоретических вопросов и результатов про¬веденного анализа;

• основные выводы и практические рекомендации.

Обучающемуся следует учесть следующие советы при подготовке текста своего доклада:

• использовать простые слова и простые утвердительные предложения;

• повторять существи¬тельные, избегать местоимений;

• записывать цифры, от¬деляя каждые три знака с правой стороны точкой (что бы не пришлось считать нули).

Необходимо подготовить иллюстра¬тивный материал для проведения доклада без обращения к конспекту. Иллюстрации должны, во-первых, от-ражать Ваши основные результаты, достигнутые в ра¬боте, и, во-вторых, быть согласованы с докладом.

Рекомендуется с помощью иллюстративного мате¬риала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

Иллюстративный материал может быть представлен в форме:

• раздаточного пакета таблиц, схем, рекламных буклетов об объекте исследования и т.д.;

• в виде плакатов и написания формул и схем на классной доске;

• в виде слайдов, фотографий для видеопроектора; компьютерной презентации.

Обучающийся вправе самостоятельно определиться с иллюстративным материалом исходя из своих возможностей.

Подготовленный иллюстративный материал оформ¬ляют в виде плакатов или слайдов, или системы компьютерной презентации (КП). Для компьютерной презентации с использованием мультимедиа проектора, позволяющего проецировать на экран компьютерное изображение.

**Рекомендации по составлению компьютерной презентации (КП) выпускной квалификационной (дипломной) работы с помощью программ презентационной графики**

Выступление с презентацией желательно сопровождать использованием 10 -15 слайдов.

Основными принципами при составлении КП явля¬ются: лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, на¬глядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов).

Необходимо начать КП с заголовочного слайда и завер¬шить итоговым. В заголовке приводится название слайда и его автор. Необходимо придумать краткое название и помес¬тить его на все слайды (Вид - Колонтитул - Применить ко всем), пронумеровать слайды и указать, сколько всего их в презентации. В итоговом слайде желательно поблагодарить руководителя и всех тех, кто дал ценные консультации и рекомендации.

Основное требование - каждый слайд должен иметь заголовок, количество слов в слайде не должно превышать 40.

Используя меню «Показ слайдов — Режим настройки времени», необходимо установить, сколько минут требуется на каждый слайд. Очень важно не торопиться на докладе и не медлить. Презентация поможет выступить с докладом, но она не должна его заменить. Если только читать текст слай¬дов, то это сигнал комиссии, что обучающийся не ориентируется в содержании. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу (Вид — Страницы заметок), распечатать их (Пе¬чать — Печатать заметки) и использовать при подготовке и, в крайнем случае, на самой презентации.

Можно распечатать некоторые ключевые слайды в каче¬стве раздаточного материала для членов ГИА.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

**Государственное автономное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Алексеевский аграрный колледж»**

**Специальность 19.02.10 Технология продуктов общественного питания**

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

на тему:

**«Технология приготовления сложных холодных десертов для кафе-мороженного»**

**Выполнил:**

студент IV курса группы №43с

Иванов Иван Иванович

**Руководитель дипломной работы:**

мастер производственного обучения

высшей квалификационной категории

Барышкова Светлана Загитовна

п.г.т. Алексеевское, 2023 г.

Государственное автономное профессионального образовательное учреждение

«Алексеевский аграрный колледж»

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Галеев Р.Р

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

**Задание** на выполнение дипломной работы

**Студента:**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Группа:** №43с

**Тема:** «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ »

**Содержание дипломной работы**

|  |
| --- |
| Введение......................................................................................................................... |
| **Глава I Теоретическая часть**…………………………………….……………...... |
| 1.1.1 Характеристика предприятия ………………………………………………… |
| 1.1.2 Режим работы………………………………………………………………… |
| 1.1.3Численность персонала |
| 1.1.4Должностные обязанности работников предприятия общественного питания . |
| 1.1.5.Товароведно-технологическая характеристика продуктов для производства сложной кулинарной продукции. |
| **1.2.Организация процесса приготовление сложной кулинарной продукции** |
| 1.2.1. Организация работы цеха и рабочие места. Соблюдение санитарных гигиенических требований…………………………………………………………... |
| 1.2.2. Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование………………………………………………………………………. |
| 1.2.3 Разработка ассортимента …………………………………………… ……….... |
| .Глава II. Практическая часть  2.1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления изделий. . Разработка технико - технологических карт  2.2. Расчет калькуляции блюд  2.3 Составление технологических схем приготовления блюд.  Заключение. Список использованной литературы |

Дата выдачи задания: « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 2\_г.

Срок сдачи работы: « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

Срок защиты работы: « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

Рассмотрено. Протокол № от « » \_\_\_\_\_202\_\_ г//

Руководители дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Барышкова С.З. /

Задание принял к исполнению «\_\_\_»\_\_\_\_\_202\_г

Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_

**Рекомендуемая литература:**

Основные законы и нормативные документы (НД)

1 ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания

2 ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования

3 ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу

4 ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

5 ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию

6 ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

7 О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 января 200г. № 29-ФЗ

8 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Учебная литература

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2009.

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2005

3. Бутейкин Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания.- М.: высшая школа, 1990

4. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И.

5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.

6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.

8.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2007.

9 Анурона И. И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. - М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001

10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2009.

11. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание.-2000.

12. Хранение продовольственных товаров / В.П. Василькович, Л.М. Молютина, Г.Я. Резго и др.

Интернет-ресурсы.

http://www.kulinariya.su/ Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

http://www.kulina.ru/ Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

http://www.1001recept.com/ Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

http://www.smakov.ru - Вкусные Кулинария, рецепты!

http://www.gurmania.ru - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

http://www.povara.ru - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy

http://www.studfiles.ru

http://prozakon.su/a364

http://pda.coolreferat.com/

http://www.coook.ru - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

http://www.horeca.ru/ - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

http://culinar.claw.ru/ - Кулинарная энциклопедия

http://www.kuking.net/ - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

|  |  |
| --- | --- |
| СОДЕРЖАНИЕ |  |
| **ВВЕДЕНИЕ**....................................................................................................... | 4 |
| **ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**…………………………………... |
| 1.1.Характеристика предприятия ………………………………………….... |
| 1.1.2. Режим работы, численность персонала…….………………………… |
| 1.1.3.Должностные обязанности работников предприятия общественного   питания .............................................................................................................. |
| 1.1.4.Товароведно-технологическая характеристика продуктов для производства сложной кулинарной продукции………….…........................ |
| 1.1.5. Ассортимент блюд, виды тепловой обработки……………………… |
| 1.2.Организация процесса приготовление сложной кулинарной продукции……………………………………………………………………... |
| 1.2.1. Организация работы цеха и рабочих мест. Соблюдение санитарных требований…………………………………………………………………….. |
| 1.2.2. Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование…………………………………………………. |
| **ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**…………………………………… |
| 2.1. Разработка технико - технологических карт…………………………… |
| 2.2 Расчет калькуляции блюд………………………………………………. |
| 2.3. Составление технологических схем приготовления блюд……………. |
|  |
|  |
| **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**……………………………………………………………… |
| **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**…………………….. |  |