

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Гонтарь Ольга Викторовна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО
НАПИСАНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА
для студентов специальностей
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Нижний Тагил 2024

Методические указания и оценочные средства по написанию индивидуального проекта предназначены для студентов, обучающихся по специальностям для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

и раскрывают требования к структуре, содержанию, оформлению и оценке индивидуального проекта.

Методические указания включают в себя: структуру, оценочный лист, содержание и порядок защиты индивидуального проекта. В указаниях раскрываются требования к оформлению, тематика индивидуальных проектов, образцы оформления титульных листов, содержания, списка использованных источников, рисунков и таблиц.

Методические указания составлены на основании требований ФГОС СПО по специальностям для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1 СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА | 4 |
| 1.1 Структура индивидуального проекта | 4 |
| 1.2 Содержание индивидуального проекта | 5 |
| 1.3 Защита и оценка индивидуального проекта | 7 |
| 2 ОФОРМЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА | 17 |
| 2.1 Основные требования к оформлению текста | 17 |
| 2.2 Оформление рисунков | 19 |
| 2.3 Оформление таблиц | 19 |
| 2.4 Оформление формул | 20 |
| 2.5 Оформление приложений | 21 |
| 2.6 Оформление ссылок в тексте работы | 22 |
| 2.7 Оформление списка использованных источников | 23 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 25 |

1 СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

1.1 Структура индивидуального проекта

Индивидуальный проект является подготовительным этапом для написания курсовой работы. Срок выполнения индивидуального проекта – 1 месяц от даты проведения первой консультации.

Тема индивидуального проекта определяется согласно примерной тематике (Приложение А).

Утвержденная тема индивидуального проекта является обязательной для исполнения и не может быть изменена.

Для написания индивидуального проекта студенту назначается руководитель. Студент самостоятельно разрабатывает содержание работы и согласовывает с руководителем.

Объем индивидуального проекта составляет 15-17 страниц без учета приложений.

Таблица 1 – Структура и объем индивидуального проекта

| Наименование структурных элементов работы | Количество листов |
|---|-------------------|
| Титульный лист | 1 |
| Содержание | 1 |
| Введение | 1 |
| Теоретическая глава | 7-8 |
| Практическая глава | 3-4 |
| Заключение | 1 |
| Список использованных источников | 1 |
| Приложения | (при наличии) |

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением (Приложение Б), не нумеруется, но включается в общий объем страниц.

Оценочный лист руководителя курсовой работы оформляется в соответствии с приложением (Приложение В), не нумеруется, НЕ включается в общий объем страниц и располагается после титульного листа.

1.2 Содержание индивидуального проекта

Содержание является 2-ой страницей индивидуального проекта и оформляется в соответствии с приложением (Приложение Г).

СОДЕРЖАНИЕ включает в себя:

- а. введение;
- б. названия глав, параграфов и пунктов;
- г. заключение;
- д. список используемых источников;
- е. приложения (фото, таблицы, схемы и т.д.)
- ж. разработанная ТК (технологическая карта с цветным фото блюда)

Во введении индивидуального проекта раскрывается и обосновывается актуальность выбранной темы, цель, задачи работы, объект исследования, структура работы.

Содержание основной части индивидуального проекта включает в себя 2 главы: теоретическую и практическую.

В теоретической главе работы на основе изученных источников (нормативных документов, специализированных интернет-сайтов, периодических изданий, учебных пособий) рассматривается теоретический аспект темы исследования.

Теоретическая глава включает в себя 2 параграфа. Обязательным в теоретической главе является наличие рисунков (схем) и таблиц, которые отражают тему индивидуального проекта. Раскрываются теоретические аспекты исследуемой темы: основные понятия, классификация, функции, принципы, роль, виды, достоинства и недостатки и т.д.

Практическая глава включает в себя обязательным наличие рисунков (схемы), таблиц, дающих наглядное представление об предмете исследования. Разработка инструкционной карты для повара- кондитера.

Инструкционная карта должна содержать :

- фото или рисунок блюд по теме,
- описание ингредиентов
- полное описание способа приготовления,
- оформление и подачу блюд.

В индивидуальном проекте должно быть обязательно не менее 1 разработанной инструкционной карты для повара-кондитера с описанием технологии приготовления блюда по выбранной теме и 1 фото .

В заключении индивидуальном проекта формулируются основные выводы, полученные в результате исследования выбранной темы, доказывающие достижение поставленной цели и выполнения задач работы.

Список использованных источников располагается после заключения, оформляется на основании приложения (Приложение Д) и включает в себя не менее 3 источников (год издания – не позднее 5 предшествующих лет), на которые в тексте в обязательном порядке есть построчные сноски.

Приложения располагаются сразу после списка источников и в общий объем проекта не включаются. Первый лист приложений является последним листом проекта, номер страницы на нем не ставится.

1.3 Защита и оценка индивидуального проекта

Оценка индивидуального проекта складывается из 2-х частей: оценка выполнения и защиты проекта. Перед защитой в индивидуальный проект вкладывается оценочный лист (Приложение В), в котором руководителем индивидуального проекта выставлены баллы за умений и знаний, соблюдение сроков, правильность оформления, написания теоретического и аналитического

разделов. При условии набранного необходимого количества (9-11) баллов студент допускается к защите, менее 9 баллов – не допускается к защите.

Подготовка к защите индивидуального проекта состоит из трех основных этапов: подготовка доклада, подготовка презентации, репетиция выступления. Подготовка доклада для выступления готовится с учетом отведенного времени. Выступление должно включать теоретические, практические и рекомендательные аспекты индивидуального проекта.

Защита индивидуального проекта проводится в форме доклада в течение 3–5 минут. Оценка защиты индивидуального проекта выставляется оценочном листе непосредственно во время защиты.

В начале доклада необходимо (фамилия, имя, отчество) и назвать тему индивидуального проекта, КРАТКО раскрыть актуальность, сформулировать цель и задачи проекта.

После вступления необходимо КРАТКО охарактеризовать теоретические аспекты по теме индивидуального проекта, объект исследования (при наличии).

В завершении доклада необходимо обозначить, что цель индивидуального проекта достигнута, задачи выполнены, проблема решена, и сказать о своей готовности ответить на вопросы.

В докладе обязательны ссылки на презентацию. Доклад должен быть напечатан.

При подготовке презентации необходимо учесть, что ее основная задача – сопровождение доклада защиты.

Общие требования к презентации: количество – 7 слайдов, каждый слайд должен иметь НАЗВАНИЕ.

Таблица 2 – Структура презентации

| Номер слайда | Содержание слайда |
|--------------------------|--|
| Первый слайд | Титульный лист проекта |
| Второй слайд | Цель и задачи индивидуального проекта |
| Третий, четвертый слайды | Основные теоретические аспекты, проблемы (понятие, |

| | |
|----------------------|---|
| | классификация, особенности, недостатки) |
| Пятый, шестой слайды | Информация из практического раздела (объект исследования (при наличии), инструкционная карта. |
| Седьмой слайд | Рекомендации и перспективы развития по теме индивидуального проекта |

По окончании доклада студент отвечает на вопросы руководителя индивидуального проекта (при необходимости). По окончании защиты выставляют оценки по средней с учетом веса элементов оценивания в соответствии с критериями оценочного листа и объявляют их студентам.

2 ОФОРМЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

2.1 Основные требования к оформлению текста

Индивидуальный проект должен быть написаны грамотно и правильно оформлен.

Проект должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера на одной стороне листа формата А4 через полтора интервала. Абзацный отступ – 1,25 см. Интервал между абзацами – 0 пт. Выравнивание по ширине.

Цвет шрифта должен быть черным, кегль 14, TimesNewRoman. Полужирный шрифт и курсив не применяется.

В таблицах использовать шрифт кегль 12, TimesNewRoman, в исключительных случаях (таблица не вмещается на 1 стр., большое количество информации) шрифт кегль 10-11, TimesNewRoman через одинарный интервал.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое –10 мм, верхнее и нижнее –20 мм, левое –30 мм.

Кавычки должны использоваться следующего вида: «» !!!

Тире ставить только «–», а не «-». Перечисления в тексте работы могут быть только цифрами 1., 2., 3. и т.д. или символом«–»!!!

В работе нельзя применять сокращения, кроме общепринятых сокращений: и др., и т.д. Применение аббревиатуры должно быть с указанием фразы (далее по тексту). Например: Гражданский кодекс РФ (далее по тексту ГК РФ).

Наименование структурных элементов работы СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, НАЗВАНИЕ ГЛАВ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ следует печатать по центру строки, без абзацного отступа и точки в конце прописными буквами, не подчеркивая. Размер шрифта должен соответствовать размеру шрифта текста. Переносы слов не допускаются.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки в конце.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Содержание индивидуального проекта необходимо оформлять в таблице с невидимыми границами, предусмотрев 2 графы. Название структурных элементов пишутся прописными буквами без абзачного отступа. Названия параграфов пишутся как предложение с отступом слева – 1 см. Номера страниц ставятся во второй графе и выравниваются по правому краю. Образцы оформления содержания представлено в приложении (Приложение Г).

Главы и параграфы (кроме введения, заключения, списка использованных источников, приложений) следует нумеровать арабскими цифрами. Номер главы указывается цифрой (например: 1, 2, 3). Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой (например: 1.2, 2.3, 3.1). После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Главы должны иметь заголовки. Заголовки следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру строки прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Заголовки параграфов следует печатать по центру строки с прописной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Слова «глава», «параграф» не пишутся. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

Каждая глава работы начинается с нового листа, а параграфы следует продолжать на заполненном листе. Следующий параграф внутри одной главы начинается через 1 пустую строку на том же листе, где закончился предыдущий. Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 1 пустую строку.

2.2 Оформление рисунков

Рисунки (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фото и др.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или сначала следующей страницы, если в указанном месте они не помещаются.

Перед рисунком и после наименования рисунка оставить пустую строку!

Рисунки должны быть в компьютерном исполнении и в дипломной работе - цветными. На все рисунки должны быть ссылки в тексте работы с указанием примечания, если рисунок составлен автором. Рисунки нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией (Рисунок 1 – ...). Рисунок и ссылка на него оформляется в соответствии с Приложением Д.

Название рисунка располагается непосредственно под ним, по центру строки без абзацного отступа.

2.3 Оформление таблиц

Аналитический материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Наименование таблицы следует размещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, шрифт кегль 14, TimesNewRoman.

На все таблицы должна быть ссылка в тексте с указанием ее номера. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Перед наименованием таблицы и после таблицы оставить пустую строку!

В таблицах использовать шрифт кегль 12, TimesNewRoman, в исключительных случаях (таблица не вмещается на 1 стр., большое количество информации) шрифт кегль 10-11, TimesNewRoman через одинарный интервал.

Графу «№ п/п» в таблицу не включать. В таблицу не допускается включение графы «Единицы измерения». Если все показатели таблицы выражены в одной единице измерения, то она указывается в заголовке.

Заголовки граф таблицы размещаются по центру с прописной буквы в единственном числе. Текст первой графы (столбца) выравнивать по левому краю, текст остальных граф (столбцов) выравнивать по центру. В числовых показателях необходимо ставить пробел между разрядами. Показатели, выраженные в процентах округлять до сотых.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее было возможно без поворота работы.

Запрещается переносить таблицу на следующую страницу! Таблицы, не вмещающиеся на одну страницу, в тексте работы переносятся в приложение!

Под таблицей делаются выводы и пояснения к представленным данным. Если таблица составлена автором на основании собственных расчетов, необходимо написать примечание после таблицы через одну пустую строку.

Оформление таблиц и ссылок на них представлено в Приложении И.

2.4 Оформление приложений

В приложении помещаются таблицы информационного характера, взятые для аналитического раздела, статистическая информация, и др..

Приложения размещают после списка использованных источников как продолжение индивидуального проекта. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки в скобках с прописной буквы (например: Статистическая информация об объеме ВВП России за 2020 и 2021 года (Приложение А)).

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова ПРИЛОЖЕНИЕ и его буквенное обозначение. Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Слово ПРИЛОЖЕНИЕ обязательно должно быть напечатано.

Приложения не включаются в общий объем работы и не нумеруются.

2.5 Оформление ссылок в тексте работы

Использованные в работе источники информации являются обязательной частью индивидуального проекта. Они позволяют документально подтвердить достоверность и точность приводимых заимствований (таблиц, иллюстраций, фактов, текстов документов).

Цитаты, аналитические, информационные данные должны иметь библиографическую ссылку на первичные источники. Ссылка ставится после того слова, числа, предложения, которое заимствовано из источника в квадратных скобках. В квадратных скобках указывается порядковый номер источника в соответствии со списком использованных источников и номер страницы, с которого взята информация, а в случае использования нормативных правовых актов указывается только порядковый номер источника.

2.6 Оформление списка использованных источников

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при написании индивидуального проекта.

Сведения об источниках приводятся в следующем порядке:

1. Конституция РФ;
2. Указы Президента РФ;
3. Кодексы РФ;
4. Федеральные законы РФ;
5. Постановления Правительства РФ;
6. Нормативные акты министерств и органов исполнительной власти РФ
7. Законы субъектов РФ;

8. Статьи из информационно-справочных систем, периодических изданий;

9. Учебники и учебные пособия в алфавитном порядке;

10. Интернет ресурсы.

Учебники и учебные пособия использовать из электронно-библиотечной системы (ЭБС) – <https://www.book.ru/>.

Для поиска информации из таких источников как: Конституция, Кодексы, Федеральные законы, Постановления Правительства, нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ (в т.ч. Банка России), законы субъектов РФ, использовать **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** справочно-правовые системы «Гарант» и «Консультант Плюс», статистическая информация цифрового характера.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерная тематика индивидуальных проектов для студентов специальностей

1. Моя профессия- Повар, кондитер
2. Роль профессии: «Повар, кондитер» в экономике страны, города
3. Творчество повара
4. Молекулярная кулинария
5. SousVide- низкотемпературная кухня
6. Блюда русской кухни
7. Блюда Уральской кухни
8. Блюда постной кухни
9. Блюда татарской кухни
10. Блюда китайской кухни
11. Блюда праздничного стола
12. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента
13. Дизайн и оформление холодных блюд и закусок сложного ассортимента
14. Приготовление и оформление горячих блюд из мяса
15. Приготовление и оформление горячих блюд из рыбы
16. Приготовление и оформление горячих блюд из домашней птицы
17. Приготовление и оформление горячих блюд из мяса диких животных
18. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы и морепродуктов
19. Торт – как искусство
20. Осетинские пироги
21. Восточные сладости
22. Современные десерты
23. Изготовление и оформление кондитерских изделий из шоколада
24. Изготовление и оформление кондитерских изделий из карамели сахарной мастики
25. Семейные традиции в приготовлении блюд / Семейные кулинарные традиции
26. Тема по согласованию с преподавателем.

ПРИЛОЖЕНИЕ В
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

Индивидуальный проект выполнена

ФИО студента _____
 Группа _____
 Специальность _____
 Тема _____
 Руководитель _____

ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

| Показатель, 1 – соответствует, 0 – не соответствует | Баллы |
|--|--------|
| Соблюдение сроков выполнения работы | Итого: |
| - теоретическая глава | |
| - практическая глава | |
| Правильность оформления | Итого: |
| - текста | |
| - таблиц (в т.ч. наименование, расположение текста) | |
| - рисунков | |
| - ссылок на список использованных источников | |
| - списка использованных источников | |
| Оценка теоретической главы | Итого: |
| - объем согласно методическим указаниям | |
| - раскрыто в полном объеме основные понятия, классификация, особенности, недостатки по исследуемой теме | |
| Оценка практической главы | Итого: |
| - объем согласно методическим указаниям | |
| - наличие составленной инструкционной карты для повара кондитера в соответствии с методическими указаниями | |
| - присутствуют авторские выводы | |
| - присутствуют рекомендации и перспективы развития по теме индивидуального проекта | |
| Во введении отражена актуальность, цели, задачи, объект исследования | |
| В заключении подтверждено, что цели и задачи достигнуты, описаны проблемы и недостатки | |
| Итого (макс.15 балла) | |

ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

| Показатель, 1 – соответствует в полном объеме, 0 – не соответствует | Баллы |
|--|-------|
| Качественно выполненная презентация | |
| Доклад последовательный и логичный | |
| Раскрыты актуальность темы, цели и задачи | |
| Раскрыты основные теоретические аспекты | |
| Имеются выводы | |
| Обозначены проблемы, недостатки, рекомендации и перспективы развития по теме проекта | |
| Соблюдено время доклада | |
| Ответы на вопросы полные и правильные | |
| Итого баллов (макс.8 баллов) | |

ОБЩАЯ ОЦЕНКА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

| Элементы оценивания | Баллы | Оценка |
|---------------------|---|--------|
| Выполнение работы | «5» –15, «4» –12-14, «3»–9-11 | |
| Защита работы | «5» –8, «4» –6-7, «3»–4-5 | |
| Общая оценка | Выставляется по средней, с учетом веса элементов оценивания | |

Преподаватель _____

подпись

расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

СОДЕРЖАНИЕ включает в себя: *(см. приложение Г)*;

- а. введение;
- б. названия глав, параграфов и пунктов;
- г. заключение;
- д. список используемых источников;
- е. приложения (при необходимости).

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]. –Режим доступа: СПС «Консультант Плюс» (дата обращения: 02.10.2023).Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).
2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации».
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) «О защите прав потребителей».
4. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
6. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23 (ред. от 29.04.2020) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
9. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
11. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
12. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
13. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
14. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
15. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
16. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
17. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
18. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
19. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

20. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»
21. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»
22. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»
23. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под. ред. М.П. Могильного.- М.:ДеЛипринт, 2016.-640с.
25. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под.ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2011.-584с.
26. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2019. - 688 с.
27. Сборник, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2015, - 608 с.
28. 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», 2015. – 192 с.
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Введение в себя включает:

- а. обоснование актуальности темы (обязательно);*
- б. формулировка проблемы проекта (не обязательно);*
- в. определение задач и цели проекта (обязательно);*
- г. теоретическая и практическая значимость (обязательно).*

Основная часть включает:

а. теоретическая часть. В теоретическую часть необходимо включить обзор, анализ и синтез информации из 5-15 источников.

б. практическая часть. Вторая глава проекта должна иметь практическую или исследовательскую (экспериментальную) направленность и содержать описание результата работы. В этой главе создается продукт работы, проводится анкетирование, расчёты и многие другие виды практической работы.

Заключение включает:

Заключение должно содержать выводы и результаты, полученные обучающимся, а также описание того, были ли достигнуты цели, решены задачи, подтверждена ли гипотеза (при исследовательском проекте). Можно также сформулировать предложения по практическому применению результатов исследования, а также выдвинуть рекомендации.

Список использованных источников включает: (см. приложение)

Источники, которые использовались для сбора, анализа и синтеза информации в теоретической части индивидуального проекта. Список оформляется в алфавитном порядке. При желании, в тексте указываются сноски на каждый источник, откуда бралась информация.

5.8. Приложения включают:

- а. фото, рисунки;*
- б. диаграммы, графики, таблицы и т. д.*

