

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПИСЬМЕННОЙ – ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Объем письменной – экзаменационной работы должен быть не менее 10-15 и не более 30 страниц печатного текста, выполненных на листах формата А- 4;

Текст должен быть представлен в компьютерном наборе черным шрифтом Times New Roman 14-й кегль на одной стороне стандартного листа (формата А4) с междустрочным интервалом - 1,5;

Абзац в тексте начинают с отступом 1,25 мм;

На каждой странице необходимо оставлять поля: верхнее и нижнее 20 мм, левое 30 мм, правое 15 мм;

Все страницы экзаменационной работы должны иметь сквозную (порядковую) нумерацию без пропусков. Нумерация начинается с титульного листа, номер страницы на титульном листе не ставится. Номер проставляется арабскими цифрами в нижней части страницы, по центру;

Титульный лист оформляется по образцу и содержит: наименование учредителя, наименование организации, вид документа, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы руководителя;

После титульного листа следует задание, которое подшивается, но не нумеруется, рецензия (отзыв), которая не подшивается и не нумеруется, затем содержание (на котором проставляется номер) с указанием номеров страниц, с которых начинаются разделы и подразделы работы;

В тексте письменной – экзаменационной работы не допускаются сокращения слов, кроме наименований единиц измерений (только после цифровых данных);

Обязательным требованием является наличие списка литературы и других источников, используемых при выполнении работы.

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники, которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, через точки, после двоеточия, в скобках и т.п.), после косой черты данные о редакторе (если книга написана группой авторов), после тире – название города, в котором издана книга, после двоеточия название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», затем, после запятой, год издания без слова «год», после точки и тире - количество страниц.

Например: Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений./ Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005. – 480 с.

При описании статей указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

Например:

Ильин А.С. Принцип кимоно // Гастроном. – 2012. - №10 (93) – с. 36 – 44.

При использовании информации из интернет - источников указывается адрес веб - страницы со ссылкой на данный документ.

Например:

http://www.gastronom.ru/artikle_recipe

СОДЕРЖАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ – ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Содержание работы	Пояснения
Содержание	Включает наименование разделов и подразделов, с указанием номеров страниц, с которых они начинаются.
Введение	Раскрыть актуальность темы и ее практическое значение. Сформулировать цели и задачи работы.
Основная часть	<p>1. Характеристики кулинарных блюд и кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Рассмотреть ассортимент видов сырья, входящих в блюдо, их пищевую ценность и требования к качеству. – Привести классификацию, характерные особенности и правила приготовления блюд и кондитерских изделий (образец ВКР).
Практическая часть	<p>2. Технологические карты приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разработать технологическую карту (ТК) на блюдо, кулинарное (кондитерское) изделие, соответствующее разрабатываемой теме, строго руководствуясь Сборником рецептур. Разработка ТК должна быть произведена в установленном порядке (образец ВКР). – Рассмотреть последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда с правилами безопасного использования оборудования. – Привести несколько вариантов оформления и подачи блюда, с соблюдением требований, предъявляемых к оформлению и подаче блюд и с учетом современных тенденций.
Организация рабочего места горячего и кондитерского цехов	<p>3. Организация рабочего места при приготовлении блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Описать требования к организации рабочего места повара (кондитера) по приготовлению блюда (по заданию руководителя). – Рассмотреть оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для приготовления блюд и изделий. – Указать правила эксплуатации оборудования и требования безопасности при работе в цехе (см. образец ВКР).
Заключение	Сформулировать выводы по работе.
Список используемых источников	Привести список использованных при работе литературных и других источников.