Государственное профессиональное автономное образовательное учреждение Ярославской области Рыбинский промышленно-экономический колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по подготовке, выполнению, оформлению и защите**

**выпускной квалификационной (дипломной) работы**

**для студентов специальности 190201Технология продукции общественного**

**питания**

Рыбинск

2016

Методические рекомендации по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы для студентов специальности 19.02.01 «Технология продукции общественного питания»**:**

Настоящие рекомендации содержат текстовый материал, образцы оформления, перечень тем дипломной работы для специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания.

Разработано:

Белоусова.Е.В

Богачева.Г.В.

Утверждено на заседании методической комиссии:

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г

Председатель \_\_\_\_\_\_\_Гусева.Л.С.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение |  |
| 1. Организация выполнения выпускной квалификационной работы |  |
| 2. Руководство дипломной работой |  |
| 3. Выполнение и оформление дипломной работы |  |
| 4. Требования к объему структурных элементов дипломной работы |  |
| 5. Допуск к защите дипломной работы |  |
| 6. Защита дипломной работы |  |
| 7. Содержание разделов дипломной работы |  |
| Рекомендуемая литература |  |
| Приложение |  |
| Приложение 1 Темы дипломных работ |  |
| Приложение 2 Календарный план защиты ДР |  |
| Приложение 3 Отзыв |  |
| Приложение 4 Титульный лист |  |
| Приложение 5 Задание |  |
| Приложение 6 Рецензия |  |
| Приложение 7 Содержание |  |
| Приложение 8 Нормоконтроль |  |
| Приложение 9 Пример разработки доклада для защиты и оформление компьютерной презентации |  |
| Приложение 10 Акты отходов |  |
| Приложение 11 Технико – технологическая карта |  |
| Приложение 12 Технологическая схема |  |
| Приложение 13 Расчёт пищевой и энергетической ценности |  |
| Приложение 14 Калькуляционная карта |  |
| Приложение 15 Контроль качества |  |
| Приложение 16 Табель учёта рабочего времени |  |
| Приложение 17 План цеха |  |
| Приложение 18 Критерии оценки дипломных работ |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

Выпускная квалификационная работа (далее – дипломная работа) является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования в виде дипломной работы.

Дипломная работа — это комплексная самостоятельная исследовательская работа, в ходе которой студент решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по профессиональным циклам.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и овладению общими и профессиональными компетенциями, установленными ФГОС СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания.

Государственная(итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Дипломная работа специалиста технолога является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и выполняется с целью проверки сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи, а также определение качества полученных студентом знаний, умений и навыков в коммерческой деятельности.

К выполнению дипломной работы допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные рабочим учебным планом. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Дипломная работа выполняется на основе изучения нормативно-правовых документов, литературных и других источников информации, а также навыков полученных студентом в процессе прохождения учебных и производственных практик. Необходимым условием работы является использование практических материалов организаций или предприятий, в которых студенты проходят практику.

**Целью** государственной итоговой аттестациив виде защиты дипломной работы является установление соответствия уровня и качество подготовки выпускника ФГОС по специальности СПО, владеющего научными методами познания и способного самостоятельно решать профессиональные задачи на основе интеграции практических умений, навыков и теоретических знаний, приобретенных в процессе обучения в ГПОАУ ЯО РПЭК.

Задачами по выполнению обучающимися дипломной работы являются:

* Систематизация, закрепление, углубление и расширение практического опыта, умений и теоретических знаний по общепрофессиональному циклу, профессиональным модулям, междисциплинарным курсом, умение применять их при решении практических, профессиональных задач;
* Формирование навыков проведения экспериментирования, использование справочной, нормативной документации;
* Развитие умения изучать, анализировать, обобщать литературные источники и материалы предприятий общественного питания
* Развитие умения логически излагать материал, формулировать выводы и предложения при решении разработанных в дипломной работе вопросов;
* Формирование навыков проведения расчетов, экспериментирования и владения современным оборудованием и инвентарем;
* Приобретение выпускниками опыта публичного выступления по результатам профессиональной деятельности и умения аргументировано отстаивать и защищать свою позицию;
* Развитие навыков самостоятельной работы и творческой инициативы, ответственности, организованности;
* Подготовка выпускника к работе по специальности.

Защита дипломной работы является одной из форм обязательной государственной (итоговой) аттестации (далее - ГЭК) выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО. Дипломная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой ГЭК решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации специалиста.

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные ФГОС СПО по специальности и прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом ЧОУ СПО «ТТК».

Рецензирование, подготовка к защите проводятся в течение срока ГЭК – 2 недели.

В процессе подготовки и защиты дипломной работы формируются следующие **компетенции:**

**общие** компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**профессиональные** компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Организация приготовления и приготовление блюд школьного питания**

ПК 8.1 Производить подготовку сырья для приготовления блюд из овощей, картофеля, круп, макаронных изделий, молока, яиц, творога, рыбы, мяса и мясопродуктов, муки, фруктов и ягод школьного питания

ПК 8.2 Готовить и оформлять блюда из овощей и картофеля школьного питания

ПК 8.3 Готовить и оформлять блюда из круп, макаронных изделий, молока школьного питания

ПК 8.4 Готовить и оформлять блюда из яиц и творога школьного питания

ПК 8.5 Готовить и оформлять блюда из рыбы школьного питания

ПК 8.6 Готовить и оформлять блюда из мяса и мясопродуктов школьного питания

ПК 8.7 Готовить и оформлять блюда из муки, фруктов и ягод школьного питания

**Организация приготовления и приготовление блюд диетического питания**

ПК 9.1 Производить подготовку сырья для приготовления блюд из овощей, картофеля, круп, макаронных изделий, молока, яиц, творога, рыбы, мяса и мясопродуктов, муки, фруктов и ягод диетического питания

ПК 9.2 Готовить и оформлять блюда из овощей и картофеля диетического питания

ПК 9.3 Готовить и оформлять блюда из круп, макаронных изделий, молока диетического питания

ПК 9.4 Готовить и оформлять блюда из яиц и творога диетического питания

ПК 9.5 Готовить и оформлять блюда из рыбы диетического питания

ПК 9.6 Готовить и оформлять блюда из мяса и мясопродуктов диетического питания

ПК 9.7 Готовить и оформлять блюда из муки, фруктов и ягод диетического питания

Выпускная квалификационная работа должна:

-носить творческий характер с использованием действующих нормативных документов и современной литературы по проблеме исследования;

- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;

-отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;

- отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

**1. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются образовательной организацией на основании Программы государственной (итоговой) аттестации и Положения об организации и проведении ГЭК, разработанных в соответствии с [Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. №  968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»](garantF1://70400084.0).

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечать современным требованиям развития общественного питания.

Дипломная работа должна соответствовать профилю специальности, задачам теоретической и практической подготовки специалиста, быть актуальной, учитывать направленность и проблемы общественного питания, решать конкретные задачи, в условиях реальной ситуации предприятий питания, где обучающиеся проходят преддипломную практику.

Темы дипломной работы разрабатываются преподавателями методической комиссии по специальности совместно со специалистами баз практик заинтересованных в трудоустройстве выпускников, на которых предполагается выполнение дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы или допускается выполнение дипломной работы по заказанной тематике предприятий питания. Перечень тем дипломной работы представлен в приложении 1.

**2. РУКОВОДСТВО ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ**

2.1. Приказом директора колледжа на основании решения выпускающего отделения каждому студенту, выполняющему квалификационную работу, назначается научный руководитель.

Научными руководителями назначаются преподаватели, имеющие достаточный опыт научной и педагогической работы.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы:

* выдает задание на выпускную квалификационную работу и заполняет календарный план выполнения работы (Приложение 2);
* рекомендует студенту необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме;
* проводит индивидуальные консультации;
* проверяет и оценивает выполнение работы в соответствии с календарным планом;
* пишет отзыв на готовую выпускную квалификационную работу (Приложение 3).

2.2. Темы дипломных работ и руководители утверждаются приказом директора учебного заведения.

2.3. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

2.4. Студенты, не представившие дипломную работу в установленные сроки, считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из учебного заведения.

**3. ВЫПОЛНЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

3.1.Выполнение дипломных работ осуществляется руководителями в сроки, предусмотренные учебным планом.

3.2. Студент совместно с руководителем составляет план работы и определяет основные этапы работы и сроки их выполнения.

Основными этапами плана являются:

- подбор и изучение литературы по теме;

- изучение, обобщение и анализ нормативной документации;

- сбор иных материалов по теме дипломной работы;

- анализ полученных материалов;

- написание и оформление дипломной работы;

- предварительная защита дипломной работы.

**3.3.Работа должна содержать:**

- титульный лист (Приложение 4);

- задание (Приложение 5);

- рецензию (Приложение 6);

- содержание (Приложение 7);

- введение;

- теоретическую часть;

- практическую часть;

- заключение;

- список источников и литературы (15-20 источников);

- приложения.

**Содержание** работы (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с научным руководителем. В процессе написания работы план может корректироваться или уточняться. Содержание выпускной квалификационной работы содержит введение, 2-3 главы, разбитые на 2-3 параграфа, заключение, список источников, приложения.

**Введение отражает**: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования, разработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы.

**Актуальность исследования** определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;

- потребностью в новых технологиях;

- потребностью практики.

Обосновать актуальность, значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

**Объект исследования** - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

**Предмет исследования** - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

**Цель исследования** — это желаемый конечный результат исследования. Наиболее типичны следующие цели:

Определение характеристики явлений не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных;

Выявление взаимосвязи явлений;

Изучение динамики явлений;

Обобщение, выявление общих закономерностей;

Создание классификаций, типологий;

Создание методик;

Адаптация методик;

Совершенствование технологи;

Оптимизация производственного процесса.

**Задачи исследования** - это выбор путей и средств для достижения цели. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. В работе может быть поставлено несколько задач.

**Основные методы исследования** - перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование: теоретические и практические.

**Структура исследования** - исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложения.

**Теоретическая значимость** - на какую область специальности могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

**Практическая значимость** - определяется влияние полученных рекомендаций, предложений на изучаемый процесс, решением практических вопросов.

**Основная часть работы.** Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – 2.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует:

* определить сущность исследуемой проблемы, изучить опыт её реализации в практике деятельности предприятия (технологического процесса);
* дать характеристику степени проработанности проблемы в литературных источниках (книгах, журналах, монографиях, газетных статьях, материалах конференций и т.д.), наметить пути решения проблемы;
* необходимо увязать проблематику исследования с общетеоретическими положениями, дополняя и развивая их;
* создать основу (базу) для последующих глав, которые будут конкретизировать теоретические положения выпускной квалификационной работы.

Во второй главе исследование и изложение материала носят более конкретный характер. Здесь должны быть представлены результаты проделанных исследований. Если для получения результатов необходимо использовать уже имеющуюся методику, то необходимо сделать на неё соответствующую ссылку. Если автор предлагает свою методику, то в тексте главы кратко излагается её содержание, приводятся результаты её апробации, т.е. вторая глава является аналитической, а также содержит предложения и рекомендации, пути решения задач, поставленных во введении проекта.

Между параграфами и между главами необходимы смысловые связки, чтобы текст выпускной квалификационной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

**В заключении** исследования раскрывается значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке и приложения к выпускной квалификационной работе.

**Список источников и литературы** отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. Дипломная работа должна иметь не менее 15-20 источников.

**Приложения** призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

* приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;
* приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;
* каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;
* приложения нумеруются буквами алфавита, которую размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;
* приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;
* на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть ссылки**.**

**3.4. Оформление дипломной работы**

Изложение текста и оформление дипломной работы следует выполнять в соответствии с требованиями ГОС 7.32-2001, ГОСТ 2.105-95 и ГОСТ Р 6.30-97.

Выпускная квалификационная работа выполняются на компьютере в одном экземпляре, и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги следующим образом:

- размер бумаги стандартного формата А 4 (210 х 297 мм )

- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм.

- ориентация: книжная

- шрифт: TimesNewRoman.

- кегль: - 14 пт в основном тексте , 12 пт в сносках , таблицах

- междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных сносках, многострочных заголовках (подзаголовках), громоздких таблицах;

- расстановка переносов – автоматическая

- форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине »

- цвет шрифта – черный (Авто)

- красная строка – 1,25 см

Дипломная работа должна быть написана логически последовательно, грамотно, литературным языком. Текст должен быть кратким, четким, без субъективных толкований. Важнейшим средством выражения логических связей являются специальные функционально-синтаксические средства, указывающие на такие моменты, как:

* последовательность развития мысли (*вначале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак*);
* противоречивые отношения (*следовательно, поэтому, благодаря этому, сообразно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же*);
* переход от одной мысли к другой (*прежде чем перейти к …, обратимся к …, рассмотрим, остановимся на …, рассмотрев, перейдем к …, необходимо остановиться на …, необходимо рассмотреть*);
* итог, вывод (*итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подведя итог, следует сказать …*);

Могут использоваться местоимения, прилагательные и причастия (*данные, этот, такой, названные, указанные и др.*).

В тексте документа не допускается применять:

* обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
* произвольные словообразования;
* сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и государственными стандартами;
* сокращения обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

**Общий объём дипломной работы** - от 30 до 50 страниц. При оформлении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и чёткость изображения по всей работе. Не должно быть помарок, перечеркивания, сокращения слов, за исключением общепринятых.

**При нумерации** страниц выпускной квалификационной работы выполняются следующие требования:

Страницы текста нумеруют арабскими цифрами внизу справа. По всему тексту соблюдается сквозная нумерация. Номер титульного листа **не проставляется,** но включается в общую нумерацию выпускной квалификационной работы. Нумерация начинается с **«ВВЕДЕНИЕ»**, страница № 4.

Нумерация страниц производится последовательно, включая введение, 1 и 2 главы, заключение, список использованной литературы.

Страницы приложения не нумеруются.

При оформлении выпускной квалификационной работы заголовки должны соответствовать следующим требованиям:

***Все структурные элементы работы***: **введение, главы основной части, заключение, список источников, приложения** должны начинаться **с новой страницы.**

**Заголовки** структурных элементов печатают **прописными буквами** (**полужирное начертание)** и выравниваются по центру. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал. Переносы слов во всех заголовках **не допускаются**.

**Оформление глав и параграфов.** Каждая глава выпускной квалификационной работы начинается с новой страницы. Расстояние между главами и параграфами должно быть равно 3 интервалам.

Расстояние между названием параграфа и последующим текстом должно быть равно 1,5 интервала. Заголовки параграфов пишутся строчными буквами (первая буква заголовка параграфа заглавная), **полужирное начертание** и выравниваются по центру. Если заголовок или подзаголовок включает несколько предложений, их разделяют точкой.

Главы выпускной квалификационной работы должна иметь обозначение «**ГЛАВА**», порядковую нумерацию арабскими цифрами с точкой прописными буквами, располагается по центру (**полужирное начертание**). Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер включает номер главы и порядковый номер параграфа, отделённый точкой, например: 1.1., 1.2., 2.1., 2.2., 2.3. и т.д., например:

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

1. интервала, нажатие 2 раза enter)
   1. **Характеристика предприятия**

(1,5 интервала, нажатие 1 раз enter)

Текст ….

---------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Содержание**  – это отображение структуры работы в виде списка, включающего: введение, названия глав, параграфов каждой главы, выводы по 1 и 2 главе, список использованной литературы, приложения. Слово «**СОДЕРЖАНИЕ**» пишется по центру прописными (заглавными) буквами.

Создание оглавления в выпускной квалификационной работе осуществляется автоматически.

При создании оглавления для формирования его структуры необходимо каждому заголовку и подзаголовку присвоить нужный стиль.

В выпускной квалификационной работе используется два уровня для создания заголовков (1-й уровень - Введение, Главы; 2-уровень – параграфы).

Для автоматического создания оглавления необходимо:

Установить курсор в место вставки оглавления (после титульного листа перед текстом работы).

Ввести команду **Вставка - Ссылка - Оглавление и указатели**.

В диалоговом окне на вкладке **Оглавление** выбрать нужный формат оглавления и ввести необходимые параметры. Чтобы в оглавлении присутствовали номера страниц, можно установить флажок - **Показать номера страниц**.

Установите флажок **Номера страниц** по правому краю, чтобы выровнять номера страниц вправо.

Если этот флажок установлен, то доступен раскрывающийся список Заполнитель.

Выделите стиль заполнителя пространства между заголовком и номером страницы в оглавлении. Это могут быть точки, дефисы, сплошная линия или заполнитель может отсутствовать.

Нажмите кнопку **ОК**. Word заново разобьет документ на страницы и соберет оглавление.

Чтобы **обновить оглавление** по усмотрению пользователя, нужно установить курсор внутри оглавления и нажать клавишу F9.

Для удаления оглавления нужно его выделить и нажать клавишу Del.

**3.4 Оформление иллюстраций**

1.Все иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, фотоснимки) именуются в курсовой работе словом «рисунок». Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. При ссылке на иллюстрацию следует писать *«...в соответствии с рисунком 3*». На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

2.В дипломной работе рекомендуется нумеровать рисунки арабскими цифрами в пределах каждого раздела. *Например*, Рисунок 1.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом: Рисунок 1 – Название. *Пример:*



Рисунок 1 – торт Тропический с кокосовым кремом

3.Иллюстрации можно приводить в приложении обозначая отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. *Например*, Рисунок А.2.

**3.5 Оформление таблиц**

1.Название таблицы следует помещать над таблицей справа. Знак «№» не ставится.

2.Название таблицы должно быть точным, кратким и отражать ее содержание.

3.Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В заголовках после запятой приводится обозначение единиц измерения. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах каждого раздела дипломной работы, *например*: Таблица 2.1.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист, при этом слово «Таблица», ее номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями пишут, *например*: «Продолжение таблицы 2.1».

*Например:*

Таблица 2.1 – Характеристика сырья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Нормативная  документация | Показатели  качества | Недопустимые дефекты |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| мясо говядины |  |  |  |
|  | | | |
| Продолжение таблицы 2.1 | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Лук репчатый |  |  |  |

4.Таблицу следует располагать в дипломной работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа.

5.Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы допускается горизонтальное расположение таблицы (формат альбомный).

6.Допускается применять в таблице размер шрифта меньший, чем в тексте TimesNewRoman 12-й кегль, межстрочный интервал в тексте таблицы допускается уменьшать до 1-1,4.

6.Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

**3.6 Оформление формул**

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если формула не умещается в одну строку, то она должна быть перенесена после математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы в дипломной работе нумеруют по порядку в пределах каждого раздела арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например, (2.4).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, *например:...* расчет количества потребителей производится по формуле (2.4).

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Значение каждого символа записываются с новой строки в последовательности, данной формуле, с указанием единиц измерения после запятой.

*Например*:

Расчет численности производственных работников находится по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
| http://refdb.ru/images/756/1511792/m75901782.png | (2.4) |

где *n* — количество изделий (или блюд), изготавливаемых за день, шт , кг, блюд; *t* — норма времени на изготовление единицы изделия, с; t = К∙100; здесь К — коэффициент трудоемкости; значения коэффициентов трудоемкости К даны в Справочнике руководителя предприятия общественного питания (1981 г.); 100 — норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1 ,с; *Т*— продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч (Т= 7—7,2 ч или 8—8,2 ч); λ — коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ = 1,14), применяют только при механизации процесса.

Применение в одной формуле рукописных и компьютерных знаков не допускается.

**3.7 Оформление ссылок**

В тексте допускаются ссылки на данный документ, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документов.

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются, за исключением подразделов, пунктов, таблиц и иллюстраций данного документа.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначения, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников в соответствии с ГОС 7.1. В работе могут применяться внутритекстовые ссылки и подстрочные сноски. Текст сноски (пояснения) располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, и отделяют от основного текста короткой тонкой горизонтальной линией с левой стороны листа. Применять на одной странице более четырех сносок не допускается.

Знак сноски выполняют арабскими цифрами со скобкой и помещают на уровне верхнего обреза шрифта.

*Например:*

«…остаточная стоимость1)…»

Допускается вместо цифр обозначать сноску звездочкой. Подстрочные сноски необходимо расположить под соответствующим знаком внизу страницы. Сноски оформляются 8-10 шрифтом.

*Например:*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| \* Масса пассерованного лука | |

Для внутритекстовых ссылок непосредственно за цитатой, цифровым материалом ставиться номер литературного источника в соответствии со списком использованной литературы, с которой взят материал.

*Например:*

Общая потребность в калориях для среднего жителя установлена 2500 ккал.

**3.8. Требования кзаполнению основных надписей пояснительной записки и чертежей**

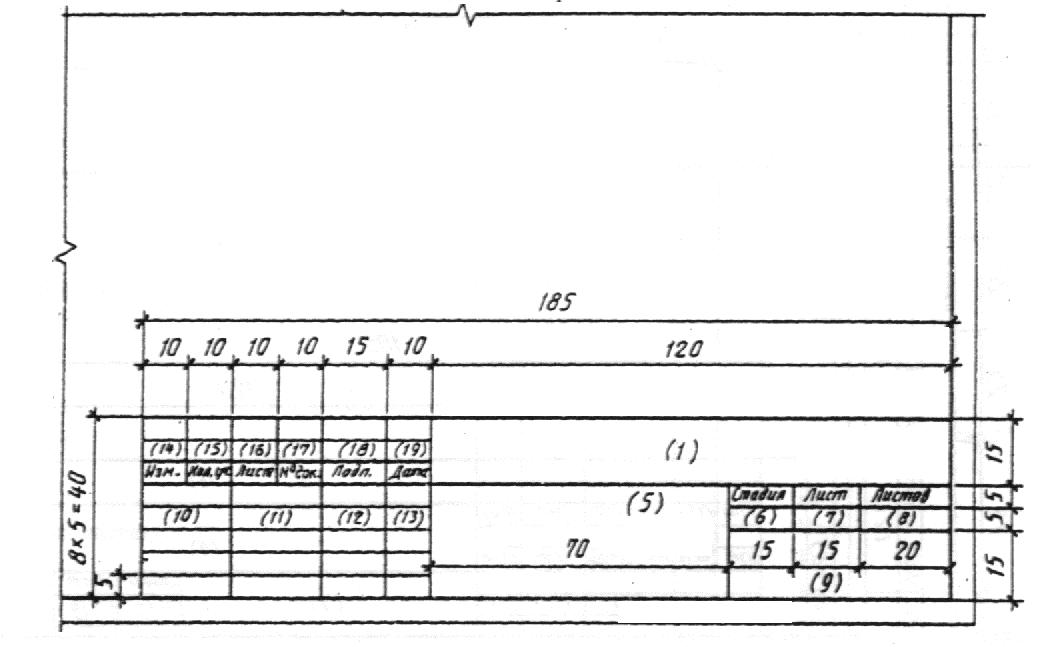
Основную надпись оформляют: - на листе содержания дипломной работы по форме 1 (рисунок 1);

Рисунок 1 – Форма 1 заполнения основной надписи листа содержания дипломной работы

- на последующих листах разделов по форме 2 (рисунок 2);

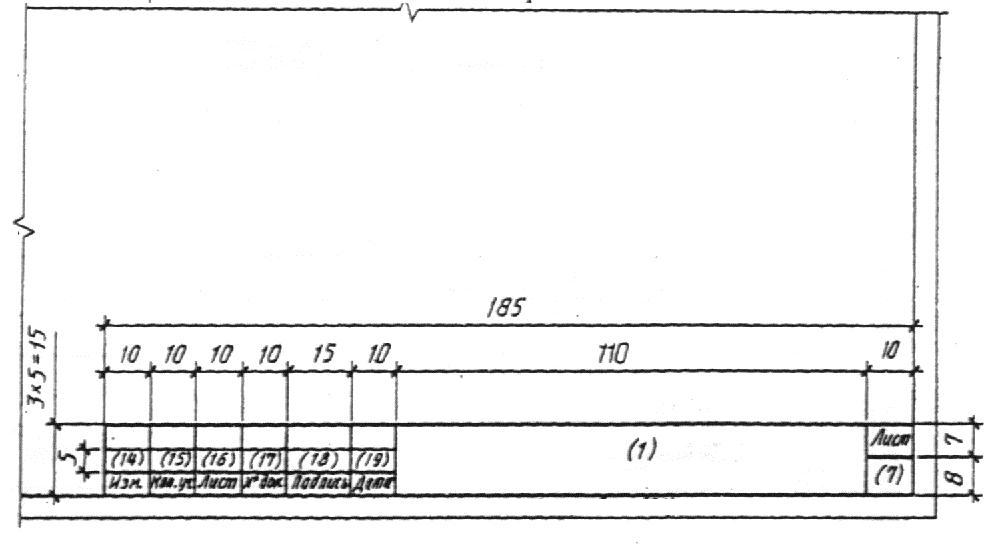


Рисунок 2 – Форма 2 заполнения основной надписи последующих листов дипломной работы

**в графе 1** - обозначение документа, например:

*РД 260807 0551 9-8 12 00 12.*

Обозначение документа складывается из следующих символов:

*РД -* вид работы (работа дипломная),

0551 - номер зачётной книжки,

*9-8 –* номер группы

*12-* номер по списку в журнале группы

00 12 – номер темы дипломной работы

**в графе 5 -** тема дипломной работы;

**в графе 6** - условное обозначение стадии проектирования: У– учебный;

**в графе 7** - порядковый номер листа графического материала или страницы текстового документа;

**в графе 8** - общее число листов пояснительной записки (графу заполняют только на первом листе);

**в графе 9** - наименование кафедры (ЧОУ СПО «ТТК»);

**в графах 10-13** - характер выполненной работы (разработал, руководитель, фамилии, инициалы, даты и подписи)

**3.9.Оформление списка литературы и источников**

Любая письменная работа не может считаться научной, если она не снабжена справочно-библиографическим аппаратом: списком используемых источников по теме исследования и ссылками на цитируемые и упоминаемые в тексте документы.

Литература по теме выпускной квалификационной работы может быть подобрана студентом при помощи каталогов, картотек и библиографических указателей библиотек. При подборе источников необходимо изучить все виды изданий по исследуемой проблеме: монографии, сборники научных трудов и материалы научных конференций, учебники, учебные пособия, диссертации, периодические издания, законодательные и нормативные акты и т.д. Следует также обращать внимание на ссылки в тексте (авторитетные источники), имеющиеся в монографиях и статьях. Необходимо изучить профессиональные издания последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы.

Не менее важным является анализ существующих нормативно-правовых актов: международных договоров, соглашений, конвенций, документов, принятых в рамках межправительственных организаций и на международных конференциях, национального законодательства государств.

Поиск необходимого материала можно осуществлять и с помощью поисковых систем Интернет, а также в справочно-правовых информационных системах «Консультант» и «Гарант» и др.

В процессе изучения материалов по теме выпускной квалификационной работы студент выбирает наиболее важные, весомые высказывания, основные идеи, которые необходимо процитировать. Проработка источников сопровождается выписками, конспектированием. Выписки из текста делают обычно дословно, в виде цитаты. Академический этикет требует точно воспроизводить цитируемый текст, т.к. сокращение может исказить смысл, который был в нее вложен автором. При выписке необходимой информации целесообразно фиксировать из какого источника заимствован материал. Поэтому следует сразу же делать ссылки: автор, название издания, место издания, издательство, год издания, номер страницы.

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники (не более 20), которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

Список должен быть пронумерован, каждый источник должен начинаться с абзацного отступа.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги / данные о редакторе (если книга написана группой авторов) – название города, в котором издана книга: название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», год издания без слова «год», количество страниц.

*Например*: Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых про­дуктов./ И, М. Скурихин, В. А. Тутельян, Москва: Де Липринт, 2002г.- 235с.

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:* Кузнецов, С. Оценка бизнеса [Текст] / С. Кузнецов // Аудит и налогообложение. - 2002. - № 6. - С. 24-26 ; № 7. - С. 19-21 ; № 8. - С. 19-26.

При использовании информации изинтернет - источников указывается адрес веб-страницы со ссылкой на данный документ

*Например:* <http://www.gastronom.ru/artikle_recipe>

Основное требование к составлению списка источников – единообразное оформление и соблюдение ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления». По стандарту в списке источников должны быть максимально сокращены все слова, кроме основного заглавия (названия документа). Используется литература не старше 5 лет от нынешнего года написания дипломной работы.

Все источники, приведенные в списке, располагаются в едином алфавитном порядке.

**3.10 Оформление приложений**

1.Приложения оформляют как раздел дипломной работы.

2.В тексте на все приложения должны быть даны ссылки, в соответствии с которыми их и располагают.

3.Каждое приложение начинают с новой страницы. Слово «Приложение» располагают справой стороны листа. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением некоторых букв, *например:* Ё, 3, Й, О, Ч, Ь,Ъ, Ы.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. *Например:*

Приложение В

Технологическая схема приготовления блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»

4.Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков.

5. Страницы приложения в дипломной работе не нумеруются

**4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

**ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

4.1. **Титульный лист** оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителей по соответствующим разделам и т. д. (Приложение 4).

Титульный лист выдает студенту руководитель.

4.2. **Задание** выдается руководителем дипломной работы (Приложение 5).

**4.3 Содержание** включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены**. Пример содержания дипломной работы приведен в Приложении 7.**

**4.4. Введение** обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Рекомендуемый объем введения – 2-3 страницы.

**4.5. Приведем пример теоретической части для специальности Технология продукции общественного питания**

**Теоретическая часть** (Глава 1) должна представлять:

**-**характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню, а также их критический анализ, определение и обоснование направлений дальнейшего развития;

- снабжение данного предприятия сырьём, полуфабрикатами: описать источники поступления.

Кроме того должно быть предусмотрено краткое заключение, в котором необходимо показать положительные стороны, отразить нерешенные проблемы, указать возможные пути их решения.

Теоретическая часть не должна превышать 10-15%от общего объема.

**4.6. Практическая часть** (Глава 2) должна включать разработку нового блюда и содержит:

-рецептуру;

-подробное описание технологии приготовления;

-пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса;

- технико-технологическую карту;

- технологическую схему;

- калькуляционную карту;

- контроль качества производственного процесса

-подбор оборудования для приготовления фирменных блюд (изделий)

- расчёт товарооборота,

- валовый доход,

- заработную плату работников цеха,

- расчет прибыли и рентабельности цеха

Описать опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменных блюд, соблюдение техники безопасности при приготовлении фирменного блюда (изделия)

Безопасность жизнедеятельности включает характеристику параметров атмосферного воздуха – ПДК, требования к качеству воды, применяемой для приготовления фирменных блюд.

Описание организации вывоза и сдача отходов, используемой нормативно - технологической документации наПОП по охране окружающей среды.

**4.9.Список использованной литературы и источников должен включать не менее 15-20 источников.**

Библиографию приводят в конце текста работы. Оформляется список литературы и ссылка на него по ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Источники располагаются в в алфавитном порядке.

**4.10. Приложения** могут включать: материалы, дополняющие работу: расчеты, таблицы, иллюстрации вспомогательного характера, графики, рисунки, диаграммы и т. п.

**5. ДОПУСК К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

5.1. К защите дипломной работы допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и успешно прошедшие все виды аттестационных испытаний.

5.2 Законченная дипломная работа, подписанная на титульном листе студентом, руко­водителем (все подписи на титульном листе должны быть выполнены черными чернилами, вместе с отзывом руководителя дипломной работы представляется на подпись заместителю директора по УПР. Далее дипломная работа направляется на рецензирова­ние.

5.3 Рецензент назначается из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений − заказчиков кадров соответствующего профиля.

5.4. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

* тема рецензируемой дипломной работы;
* актуальность выбранной темы;
* полнота раскрытия проблемы;
* перечень достоинств дипломной работы и характеристика соответствия ее современным требованиям науки или производства;
* перечень недостатков;
* грамотность и лаконичность текста;
* заключение о возможности допуска дипломной работы к защите;

- общая оценка дипломной работы отражается в нормоконтроле (приложение 8)

Форма нормоконтроля приведена в приложении 8.

1. **ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

6.1. Расписание работы ГЭК, согласованное с ее председателем, утверждается директором учебного заведения и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала работы ГЭК. На защиту на одно заседание ГЭК по защите дипломных работ выносится не более 15 работ.

6.2. Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с доклада дипломником основных положений работы. Защита имеет своей целью выявление степени раскрытия автором темы работы, самостоятельности изучения поставленных в ней проблем, обоснованности выводов и предложений. Защита работы проводится каждым студентом индивидуально.

Во время доклада студент должен использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы. Пример разработки доклада для защиты и оформление компьютерной презентации представлены в приложении 9.

Персональная защита дипломника начинается с того, что секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество дипломника и тему его дипломной работы, после чего предоставляет слово дипломнику. Далее процедура защиты дипломной работы реализуется в следующей последовательности:

* доклад дипломника;
* вопросы председателя и членов ГЭК;
* ответы дипломника на вопросы;

После изложения содержания работы зачитываются отзыв и рецензия, дипломнику могут быть заданы вопросы по теме работы.

6. 3 Критерии оценки дипломной работы:

* качество ответов на вопросы;
* уровень теоретической подготовки;
* уровень необходимых профессиональных компетенций;
* практическая значимость;
* актуальность, новизна;
* качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
* соблюдение нормативных требований;
* владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка *«отлично»* выставляется в том случае, если:

* содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
* работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
* дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
* показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
* проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
* теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
* в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
* в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
* широко представлена библиография по теме работы;
* приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
* по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка *«хорошо»:*

* тема соответствует специальности;
* содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
* работа актуальна, написана самостоятельно;
* дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
* основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
* теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
* представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
* практические рекомендации обоснованы;
* приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
* составлена библиография по теме работы.

Оценка *«удовлетворительно»:*

* работа соответствует специальности;
* имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
* исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
* нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
* в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
* теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
* содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка «неудовлетворительно»:

* тема работы не соответствует специальности;
* содержание работы не соответствует теме;
* работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» определяется открытым голосованием членов ГЭК, присутствующих на защите. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Результаты защиты дипломной работы объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания ГЭК.

Студенту, защитившему дипломную работу, решением ГЭК присваивается квалификация в соответствии с полученной специальностью 260807 Технология продукции общественного питания. Дипломные работы после защиты хранятся в архиве колледжа в течение 5 лет.

**7 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

**Титульный лист**

Титульный лист является первой страницей, и включают в общую нумерацию работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется. Титульный лист оформляется по образцу и содержит: наименование учебного заведения, вид документа, информацию об учебной дисциплине, по которой выполнен документ, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы проверившего, а также его ученую степень.

Образец оформления титульного листа представлен в приложении 4.

**Содержание**

Содержание включает введение, наименование всех частей, разделов, подразделов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Пример оформления содержания представлен в приложении 7.

**Введение**

Во введении студент должен охарактеризовать состояние индустрии питания в настоящее время в Республике Татарстан, практические и стратегические задачи общественного питания. Дать краткое обоснование выбранной темы, ее актуальность и значение, принадлежность разрабатываемого ассортимента к группе кулинарной продукции. Рекомендуемый объем введения 1- 2 страницы.

1. **ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**
   1. **Характеристика предприятия**

При выполнении данного подраздела необходимо дать описание (общей концепции предприятии) включающей: организационно-правовую форму, тип и класс согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», режим работы, контингент питающихся, методы и формы обслуживания потребителей, перечень предоставляемых услуг населению согласно ГОСТа. Рекомендуемый объем подраздела 2-3 страницы.

**1.2 Организация снабжения предприятия**

Описываются формы доставки сырья. Описать источники поступления товаров. Анализ организации централизованной или децентрализованной доставки сырья на предприятие.

Описать технологический процесс товародвижения

1. **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**
   1. **Производственная программа предприятия**

Производственная программа составляется на основе разрабатываемого ассортимента и количества блюд, принятых к производству. План-меню следует составлять по форме таблицы 2.1. Рекомендуемый объем подраздела 1 страница.

Таблица 2.1 – План – меню

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование блюд | | Количество выпускаемых блюд, порций | | | | | | | Ответственный за приготовление (квалификация) |
| Наименование и краткая характеристика | Выход, г | Всего, порций | в том числе выпуск по часам\* | | | | | |
| 9 | 11 | 13 | 16 | 18 | 20 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\*Временные рамки выпуска продукции определяются с учетом сроков хранения блюд на раздаче (если это предусмотрено типом предприятия), согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 (Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.)

**2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления фирменных блюд**

Данный подраздел включает подробное описание характеристики сырья, разработку рецептуры, технологию производства одного блюда (изделия) из плана-меню представленной в таблице 2.1.

При разработке рецептур блюд (изделий) можно использовать старинные рецептуры национальных или зарубежных кухонь (согласно специфики предприятия), собственный опыт работы.

Согласно ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» отходы и потери при механической и тепловой обработке сырья (продуктов) определяются на основании актов, примерный акт по определению отходов и потерь при механической и тепловой обработке представлен в приложении 10.

**2.2.1 Составление технико-технологической карты**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Согласно ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» Технико-технологическая карта включает в себя:

* наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
* перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
* требования к качеству сырья;
* нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
* описание технологического процесса приготовления;
* требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
* показатели качества и безопасности;
* показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия. Область применения» указывается точное название изделия, которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного изделия.

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия, должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10, 100 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи изделия, требования к порядку реализация кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели изделия: вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности изделия, которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Форма оформления ТТК представлена в приложении 11.

**2.2.2 Составление технологической схемы на фирменные блюда (изделия)**

Схема технологического процесса производства - графическое изображение процесса производства блюда и составляется с указанием применяемого оборудования и параметров технологического процесса (температурных режимов производства и подачи блюда, сроков тепловой обработки, продолжительность взбивания). В схеме не допускается пересечений стрелок.

Форма оформления технологческой схемы представлена в приложении 12.

**2.2.3 Расчет пищевой и энергетической ценности новых блюд (изделий)**

Энергетическая ценность суточного рациона питания должна соответствовать суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Расчет пищевой энергетической ценности блюда (изделия) представлен в таблицы 2.2.

Таблица 2.2 – Расчет калорийности «Скумбрия тушёная с овощами»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса нетто  1 порции, гр | на 100 грамм | | | на 1 порцию | | |
| Белки, г | Жиры, г | углеводы, г | Белки, г | Жиры, г | углеводы, г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  | Х | Х | Х |
| Итого с учётом КУ |  |  |  |  | Х | Х | Х |

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: Б(Ку)=∑Б\*84,5/100; (2.1)

- для жиров: Ж(Ку)=∑Ж\*94/100; (2.2)

- для углеводов: У(Ку)=∑У\*95,6/100. (2.3),

Где Б(Ку), Ж(Ку), У(Ку) – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

∑Б, ∑Ж, ∑У – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

ЭЦ = Б(Ку)\*4+Ж(Ку)\*9+У(Ку)\*3,8 (2.4),

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Полученные данные округляют до первого знака после запятой. При округлении данного числа с поправкой до 2-го разряда последняя сохраняемая цифра (цифра 2-го разряда) не меняется, если цифра, следующая за ней равна 5 или больше 5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Данное число | Разряд  округления | Данное число после  округления |
| 38,1 | До 1 | 38,0 |
| 6,9 | До 1 | 7,0 |
| 47,84 | До 0,1 | 47,8 |
| 38,45 | До 0,1 | 38,5 |
| 32,87 | До 0,1 | 32,9 |

Форма оформления расчётов представлена в приложении 13

**2.2.4 Составление калькуляции на фирменные блюда**

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию).

Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а также нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а также цены на продукты и сырье.

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицам, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Калькуляционная карта приведена в приложении 14.

**2.2.5 Контроль качества технологического процесса**

Проанализировать органолептические и исследования качества готовых блюд (изделий), результаты свести в таблицы (см. приложение15 табл.1).

Представить структуру контроля качества выпускаемой продукции с определением точек контроля. С указанием нормативно-технической документации, а также указанием оперативных действий по улучшению качества выпускаемой продукции и возможному предотвращению или устранению допущенных ошибок. Данные свести в таблицу (см. приложение 15 табл. 2).

**2.3 Расчет сырья для цеха**

Расчет количества сырья и продуктов на разработанный ассортимент кулинарной продукции произвести на один день и выполнить в виде таблицы 3 (выбирая показатель брутто). Таблицу представить в приложении дипломной работы. Рекомендуемый объем подраздела 1-2 страницы.

Таблица 2.3 − Расчет потребного количество сырья на день

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Наименование блюда  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | Наименование блюда  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | И т.д. | Итого, кг |
| Норма на 1 порцию,  г | Расчетное количество, кг | Норма на 1 порцию,  г | Расчетное количество, кг |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |

В основной части необходимо привести сводную ведомость сырья с указанием нормативной документации, подтверждающей качество сырья.

Таблица 2.4 − Сводная продуктовая ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Количество,  кг | Нормативный документ | Срок хранения продуктов согласно НТД (ед. изм) | Условия хранения товара | Способ хранения товара |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

В данном разделе прилагается фотография блюда (изделия) формата А-4, которая выносится в приложение.

**2.4 Расчет рабочей силы цеха**

Расчет производственного персонала цеха, производится на основании производственной программы и нормы времени для приготовления блюд каждого вида значащихся в плане-меню. Расчет рабочей силы сводится в таблицу.

Рациональный режим труда и отдыха работников имеет огромное значение для повышения производительности труда, поддержания высокой работоспособности, значительно снижает производственный травматизм и заболеваемость, повышает культуру производственного процесса. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени (времени, которое должен отработать каждый работник за календарный месяц).

Расчет производится по формуле 2.5:

Ээф = (К – (П +В))×Тсм , (2.5)

где Ээф– эффективный фонд рабочего времени;

К– количество календарных дней;

П– количество праздничных дней;

В – количество выходных дней;

Тсм– продолжительность рабочей смены (*Т* = 7,2; 8; 8,2; 11,2 ч;).

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха и обслуживающего персонала на определенный месяц. Графики могут быть линейными (сменными), ступенчатыми, двухбригадными и комбинированными. Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха и торгового зала в течение рабочего дня.

Табель учёта рабочего времени составляется по форме Т13 (см. Приложение 16).

**2.5 Составление плана цеха с размещением оборудования**

Описать организацию цеха и вычертить схему управления, планировка цехов для производства фирменных блюд (изделий).

Описать планировку, указать взаимосвязь помещений, оснащение каждого цеха, организация работы цехов. Указать на схеме управление предприятием. Планировку цеха рекомендуется оформить на листе формата А 4 и вынести в приложение с указанием экспликацией помещений.

Образец планировки цеха приведен в приложении 17.

2.6 Расчет товарооборота продукции цеха

2.7 Расчет валового дохода цеха

2.8 Расчет з/п работников цеха

2.9 Расчет прибыли и рентабельности цеха

Выпуск продукции и товарооборот – важнейший раздел плана хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

План реализации продукции состоит из производственной программы, которая определяет выпуск всех видов продукции собственного производства. План составляется в натуральных измерителях – блюдах, порциях, килограммах, штуках и т.п. на основе меню, разработанного вразделе расчета количества сырья и продуктов дипломной работы.

Товарооборот исчисляется в стоимостном выражении и включает продажу продукции собственного производства и покупных товаров в ценах реализации. Цена реализации представляет собой сумму стоимости сырья в ценах закупки и *наценки* предприятия.

Товарооборот рассчитывается раздельно для продукции собственного производства.

Для расчета товарооборота за день исчисляется стоимость сырья и продуктов в ценах закупки согласно меню.

Валовой доход предприятия формируется на основе наценок.

В соответствии с принятым размером наценки (размер наценки зависит от типа предприятия и может быть 60-300%) рассчитывается сумма наценки раздельно на продукцию собственного производства и покупные товары.

Таблица 2.6 – Размер наценок на продукцию собственного производства

|  |  |
| --- | --- |
| Категория предприятия | Размер наценок, % |
| Люкс | 250 – 400 |
| Высшая | 200 |
| Первая | 150 |
| Вторая | 70 |
| Третья | 40 – 60 |

Товарооборот = стоимость сырья + наценка в руб.

Таблица 2.7 – Товарооборот и объем валовой выручки от реализации продукции собственного производства за месяц

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Кол-во в день  (шт,гр,кг) | Кол-во за месяц  (шт,гр,кг) | Стоимость за кг | Расход сырья в опт.ценах, тыс. руб. | Торговая наценка, % | Валовой доход, тыс. руб. | Товарооборот,  тыс. руб. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Итоговые суммы стоимости продукции собственного производства и покупных товаров по ценам реализации за месяц представляют собой товарооборот (таблица 2.8) .

Таблица 2.8 – Расчет товарооборота

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды товарооборота | Итого | | |
| за месяц, тыс. руб. | за год, тыс. руб. | %  к итогу |
| Оборот продукции собственного производства |  |  |  |

Выполнение данного подраздела предусматривает расчет плановой численности работников цеха и фонда оплаты труда.

Фонд оплаты труда в предприятии формируется из:

– суммы заработной платы работников по ставкам и окладам, которые фиксируются в штатном расписании;

– премий за основные результаты хозяйственной деятельности;

– надбавок, доплат и других выплат, предусмотренных ТК РФ;

– фонда оплаты труда работников несписочного состава.

Для расчета полной суммы фонда оплаты труда составляется таблица 2.9. Плановая смета расходов на оплату труда.

Таблица 2.9 - Плановая смета расходов на оплату труда предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Сумма,  тыс. руб. | % к итогу |
| 1 | Фонд зарплаты по ставкам и окладам |  | 45–60 |
| 2 | Премии за основные результаты хозяйственной деятельности |  | 30–40 |
| 3 | Надбавки, доплаты и другие выплаты, предусмотренные трудовым кодексом |  | 5–10 |
| 4 | Оплата труда работников несписочного состава |  | 0–5 |
| Итого фонд оплаты труда | | ∑ | 100 |

Деятельность предприятий общественного питания облагается ЕНВД, поэтому доходы и расходы в целях налогообложения не принимаются, а учитываются только в целях определения чистой прибыли. Расчет издержек производства и обращения производится исходя из их уровня в размере 30-40% к товарообороту

Отдельно рассчитываются затраты по уплате налогов, сборов (деятельность предприятий общественного питания облагается ЕНВД).

|  |  |
| --- | --- |
| ЕНВД= БД x К1 x К2 x (ФП1 + ФП2 + ФП3) х СН | (2.6), |

где БД – базовая доходность (для предприятий общественного питания 1000 руб.);

К1 – коэффициент-дефлятор (например на 2014 год – 1,4942);

К2 – корректирующий коэффициент (на территории РТ на 2014 год 0,5);

ФП1, ФП2, ФП3 – значения физического показателя в первом, втором и третьем месяцах квартала соответственно (площадь торгового зала, м2);

СН – ставка налога,15%.

Рассчитанный налог уменьшают на сумму уплаченных взносов на социальное страхование и обеспечение (30% от ФОТ), но не более 50%.

Далее заполняется таблица основных экономических показателей деятельности предприятия. Необходимые формулы:

Уровень валового дохода в % к товарообороту определяется как % отношение суммы валового дохода к товарообороту.

Фонд оплаты труда в % к товарообороту определяется как % отношение суммы фонда оплаты труда к товарообороту.

Средняя зарплата-отношение фонда оплаты труда к численности работников предприятия.

Прибыль балансовая определяется как разность между валовым доходом и издержками производства и обращения.

Чистая прибыль-это часть балансовой прибыли, остающаяся после уплаты всех налогов и обязательств.

ЧП=БП-ЕНВД

Рентабельность (% прибыли к товарообороту) рассчитывается отношением чистой прибыли к товарообороту. Эффективным считается предприятие с рентабельностью не менее 10%.

Таблица 2.10 - Основные экономические показатели предприятия (за год)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № № п\п | Наименование показателя | Единица измерения | Значение показателей |
| 1 | Розничный товарооборот | тыс. руб. |  |
| 2 | Удельный вес продукции собственного производства | % |  |
| 3 | Численность работников  всего  в том числе: работников производства | чел |  |
| 4 | Валовой доход, сумма  % к товарообороту | тыс. руб.  % |  |
| 5 | Издержки производства и обращения, сумма  % к товарообороту | тыс. руб.  30-40 |  |
| 6 | Фонд оплаты труда, сумма  % к товарообороту | тыс. руб.  % |  |
| 7 | Средняя заработная плата | тыс. руб. |  |
| 8 | Плановая чистая прибыль, сумма  % к товарообороту | тыс. руб.  % |  |

2.10 Безопасность жизнедеятельности

2.10.1 Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменных блюд

Описать какой уровень шума должен быть, нормы освещённости, температура и влажность внутри производственных помещений.

2. 10. 2 ТБ при приготовлении фирменных блюд

Описать основные законодательные положения и организация охраны труда.

Описать меры предупреждения производственного травматизма и инфекционных заболеваний персонала предприятия общественного питания, оказание доврачебной помощи.

Описать соблюдение производственной санитарии на данном предприятии. Описать санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению микроклимату, вентиляции и освещению.

Описать требования техники безопасности при организации технологических процессов и рабочих мест. Описать соблюдение правил электробезопасности и оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Описать соблюдение правил ТБ при эксплуатации технологического оборудования.

Организация пожарной охраны. Противопожарная профилактика, средства пожаротушения.

2. 11 Охрана окружающей среды

2.11.1 Атмосферный воздух: ПДК

Описать какие выбросы в воздух производит предприятие в зависимости от разработанных блюд. ПДК, санитарно – защитная зона, вентиляция, применяемая в цехе предприятия (ресторана, столовой, кафе и др.).

2.11. 2 Вода применяемая для приготовления блюд

Описать какой водой снабжается предприятие, откуда поступает вода, какие стоки имеет, и куда стоки поступают.

2.11.3 Отходы: организация вывоза и сдача отходов

Описать, как на предприятии организован вывоз отходов и сдача. Сбор отходов на предприятии.

2.11. 4 НТД наПОП по охране окружающей среды

Описать какая необходимая документация применяется для работы на предприятии по охране окружающей среды.

**Заключение**

В заключении дипломной работы следует сделать вывод по пищевой ценности разрабатываемой продукции, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию для улучшения имиджа конкретного предприятия. Дать оценку полноты решения поставленной цели и задачам.

**Список литературы и используемых источников**

В данном разделе должны быть указаны все источники, которые Вы использовали в процессе выполнения дипломной работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, интернет источники и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Количество источников – 15 – 20.

**Приложения**

В приложении Вы должны включать вспомогательный или дополнительный материал, который загромождает текст основной части работы, но необходим для полноты ее восприятия и оценки практической значимости (копии документов, таблицы вспомогательных цифровых данных, иллюстрации вспомогательного характера, распечатки и другие материалы).

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

*Федеральные законы и нормативные документы*

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условии».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. [СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»](http://files.stroyinf.ru/Data1/11/11815/)
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011.-680 с.
9. ФЗ № 96 «Об охране атмосферного воздуха»
10. ФЗ № 89  «Об отходах производства и потребления» от 24 июня 1998
11. ФЗ № 7 «Об охране окружающей среды»от 10.01.2002
12. ФЗ № 184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002
13. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008
14. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

*Учебная*

1. Безопасность жизнедеятельности: учеб.для студ. сред. проф. учеб. заведений /[Э.А.Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов]. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 176 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 374.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.-М.: Изд.центр «Академия», 2006.-240с
4. Гайворонский, К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник-для ССУЗов.-М.: изд.дом «Форум», 2008
5. Докторов, А. В., Митрофанова, Т.И., Мышкина, О.Е., Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2008. – 272с.
6. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции-3-е изд.-М.: изд.центр «Академия», 2006-240с.
7. Жабина, С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.-224с
8. Калинина, В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред.проф. образования: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Валентина Михайловна Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
9. Кнышова, Е.Н. Менеджмент.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008.-304с.
10. Лыгина, Н.И., Ляпина, И.Р. Маркетинг товаров и услуг.-М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2005.-240с.
11. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования : Учеб.пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования/ А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 192с.
12. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: сборник практических задач и ситуаций. – М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 96с.
13. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общест­венного питания. - М.: КолосС, 2008. - 247с.
14. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учеб. – практ. пособие / Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издат. – торг. корпорация "Дашков и К", 2009. – 231 с.
15. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания.- Изд.. 4-е, Ростов н/Д: Феникс,2007.-381с.
16. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 9-е, Ростов н/Д: Феникс, 2009.-373 с.
17. Усов, В.В. Обслуживание на предприятиях общественного питания.-5-е изд.,- М.: Изд. центр «Академия», 2007.- 416 с.
18. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Изд.центр «Академия»,2007-224с
19. Арзуманова Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: Учебник.-2-ое изд.,перераб.идоп.:Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010.-276с

*Дополнительная литература:*

Журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Шеф Арт»;
3. «Гастроном»

Приложение 1

Перечень тем дипломной работы

по специальности 190201 «Технология продукции общественного питания»

1.Внедрение сложных салатов из сырых овощей в ресторане итальянской кухни из вареных овощей с выпуском 30 единиц в смену.

2. Влияние покупательского спроса при производстве мясных полуфабрикатов в магазине с собственным производством с выпуском продукции 800 единиц в смену.

3. Влияние покупательского спроса при производстве десертов на основе мороженого в кафе европейской кухни с выпуском 50 единиц в смену.

4. Влияние покупательского спроса при производстве салатов мясных в магазине с выпуском продукции 15 кг в смену.

5. Внедрение сложных гарниров в ресторане европейской кухни на 10 наименований в смену

6. Влияние покупательского спроса при производстве рыбных полуфабрикатов из кнельной массы в магазине на 10 наименований в смену.

7. Внедрение сложных полуфабрикатов из мякоти курицы в фабрике – заготовочной с выпуском 600 единиц в смену.

8. Влияние покупательского спроса при производстве мясных полуфабрикатов из котлетной массы в магазине с собственным производством с выпуском 150 единиц в смену.

9. Внедрение сложных супов – пюре в ресторане французской кухни с выпуском 8 наименований в смену.

10. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве заправочных супов в столовой при учебной организации с выпуском 100 литров в смену

11. Внедрение прозрачных супов в ресторане европейской кухни с выпуском продукции 6 наименований.

12. Внедрение сложных вторых блюд из лососевых пород для ресторана с выпуском 10 наименований.

13. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве полуфабрикатов из творога для детского питания в пионерском лагере с выпуском продукции 30 единиц в смену.

14. Внедрение сложных вторых блюд из морепродуктов для ресторана первого класса с выпуском 10 наименований в смену.

15. Внедрение сложных вторых блюд из субпродуктов для ресторана русской кухни с выпуском 20 единиц в смену.

16. Внедрение сложных горячих десертов в ресторане первого класса с выпуском 10 наименований в смену

17. Внедрение сложных холодных десертов в ресторане при гостинице с выпуском 10 наименований в смену.

18. Внедрение сложных десертов на основе шоколада в ресторане люкс с выпуском 100 единиц в смену.

19. Внедрение в ассортимент пиццы при кафе быстрого питания с выпуском 500 единиц в смену.

20. Внедрение сложных вторых блюд из мяса в кафе с выпуском 100 единиц в смену.

21. Внедрение сложных холодных супов в ресторане первого класса с выпуском 10 наименований в смену.

22. Расчёт технико - экономических показателей при производстве закрытых бутербродов в ресторане «Макдональдс » с выпуском 50 единиц в смену.

23. Внедрение салатов коктейль с выпуском 150 единиц в смену в ресторане первого класса.

24. Внедрение современных овощных блюд русской народной кухни при ресторане на 50 посадочных мест

25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве блюд для детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта при ДОУ № 105«Ладушки» с выпуском 10 кг в смену

26. Внедрение сложного горячего блюда из мяса птицы при кафе быстрого питания с выпуском 10 наименований в смену.

27. Внедрение сложных полуфабрикатов в птице - гольевом цехе при фабрике – заготовочной с выпуском 100 кг в смену.

28. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве блюд из рыбы для учащихся 14-17 лет при МОУ СОШ № 12 с выпуском 20 наименований в смену.

29. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве блюд для детей при диете №10 при ДОУ № 38 с выпуском 30 наименований в смену.

30. Внедрение блюд из мяса кролика при санатории «Кстово» с выпуском 100 наименований в смену.

31. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве блюд из мяса при МОУ «Гимназия №8» для детей начальных классов с выпуском 15 наименований в смену.

32. Влияние покупательского спроса при производстве блюд для кафе шашлычной на 50 посадочных мест с выпуском 50 наименований в смену.

33. Внедрение рыбных блюд для жарки в ресторане первого класса с выпуском 25 наименований в смену.

34. Внедрение мясных мелкокусковых полуфабрикатов при фабрике заготовочной с выпуском 80 наименований в смену.

35. Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней.

36. Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов к свинине с различной тепловой обработкой в ресторане .

37. Совершенствование технологии, разработка ассортимента десертов в ресторане с Французской кухней.

38. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Итальянской кухней.

39. Организация коммерческой деятельности интернет-кафе на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.

40. Совершенствование технологии обслуживания посетителей в коктейль-баре на 25 мест. Разработка ассортимента смешанных напитков.

41. Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане.

42. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане.

43. Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней.

44. Совершенствование технологии, разработка ассортимента блюд в ресторане с Русской кухней.

45. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд и десертов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с Европейской кухней.

46. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд «Русской кухни».

47. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане «высокой кухни».

47. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из сыра и с сыром.

48. Совершенствование технологии и расширение ассортимента для проведения банкетов-фуршетов.

49. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд вегетарианской кухни.

51. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мучных изделий в ресторане с Русской кухней.

Приложение 2

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН**

выполнения выпускной квалификационной работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | | **Наименование этапов работы** | **Срок выполнения**  **этапов работы** | **Примечание** |
|  | | 2 Практическая часть п.2.1-2.5 | « 30 » апреля 2016г. |  |
|  | | 2 Практическая часть п.2.6 -2.9 | « 10» мая 2016г. |  |
|  | | 2 Практическая часть п.2.10 -2.11 | « 18 » мая 2016г. |  |
|  | | 1 Теоретическая часть, Введение | « 18 » мая 2016г. |  |
|  | | Заключение |  |
|  | | Список использованных источников |  |
| 2. Графическая часть | | | | |
|  | Акты проработки фирменных блюд | | « 18» мая 2016г. |  |
|  | Технико-технологические карты фирменных блюд | | « 18» мая 2016г. |  |
|  | Технологические схемы фирменных блюд | | « 18» мая 2016г. |  |
|  | Калькуляционные карты на фирменные блюда | | « 18» мая 2016г. |  |
|  | Сырьевая ведомость цеха | | « 18» мая 2016г. |  |
|  | План цеха с размещением оборудования | | « 18 » мая 2016г. |  |
|  | График выхода на работу работников цеха | | « 18 » мая 2016г. |  |
|  | Рекламная презентация фирменных блюд | |  |  |

График составлен «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

С графиком ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф. И. О, / подпись студента)

Приложение 3

Отзыв руководителя

на выпускную дипломную работу

«Внедрение сложных салатов из сырых овощей в ресторане итальянской кухни из вареных овощей с выпуском 30 единиц в смену»

*(тема выпускной квалификационной работы)*

Студента

*(фамилия, имя, отчество)*

Группа Т- специальность 190201 Технология продукции общественного питания

Выбор темы по согласованию с работодателем (согласована - не согласована) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(указать работодателя)*

Работа была выполнена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать базу преддипломной практики)

Оценка сформированных общих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование ОК | Характеристика сформированных ОК в  выпускной квалификационной работе |
|  | ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
|  | ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
|  | ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
|  | ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
|  | ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
|  | ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
|  | ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
|  | ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
|  | ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
|  | ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Актуальность, новизна и практическая значимость темы ВКР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Логическая последовательность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Аргументированность и конкретность выводов и предложений

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Использование видов источников\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Качество оформления ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Недостатки и замечания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выводы: (ВКР рекомендована к защите по специальности190201 Технология продукции общественного питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/преподаватель

(фамилия, имя, отчество) (подпись) (должность)

«\_\_\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Приложение 4

Титульный лист дипломной работы

*Частное образовательное учреждение*

*среднего профессионального образования*

*«Торгово-технологический колледж»*

*Шифр РД 260807 0531 9-8 05 00 12*

*Допуск к защите:*

*приказ ЧОУ СПО*

*«Торгово-технологический*

*колледж» №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_г.*

*регистрационный номер\_\_\_\_\_\_*

***ДИПЛОМНАЯ РАБОТА***

*Влияние покупательского спроса при производстве блюд*

*для кафе шашлычной на 50 посадочных мест*

*с выпуском 50 наименований в смену*

*Выполнена студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_

*(номер группы, И.О.Фамилия), (подпись)*

*Основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807 Технология продукции общественного питания*

*Форма обучения \_очная\_*

*Руководитель дипломной работы*

*преподаватель Н.П.Фёдорова, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*преподаватель Н.Л.Куминова,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*преподаватель А.А.Дмитриева,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*преподаватель Г.Г.Фаттахова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(должность, И.О.Фамилия, подпись, дата)*

*Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(организация, должность И.О.Фамилия), (подпись, дата)*

*Руководитель ПЦК Т.В. Бухамет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*( должность, И.О.Фамилия), (подпись, дата)*

*Защита «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.*

*Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Утверждаю

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.

Задание

на выпускную дипломную работу

Студенту (ке)

ГруппаТ Специальность 190201Технология продукции общественного питания

Тема выпускной дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной работы « 01 » июня 20 15 г.

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов (содержание дипломной работы):

**Введение**

1. **теоретическая часть**
   1. Характеристика предприятия
   2. Организация снабжения предприятия
2. **практическая часть**
   1. Производственная программа цеха
   2. Рецептура и технологический процесс приготовления фирменных блюд
      1. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда
      2. Составление технологической схемы на фирменные блюда (изделия)
      3. Расчет калорийности и пищевой ценности фирменных блюд
      4. Составление калькуляции на фирменные блюда
      5. Контроль качества технологического процесса
   3. Расчет сырья для цеха
   4. Расчет рабочей силы цеха
   5. Составление плана цеха с размещением оборудования
   6. Расчет товарооборота продукции цеха
   7. Расчет валового дохода цеха
   8. Расчет з/п работников цеха
   9. Расчет прибыли и рентабельности цеха
   10. Безопасность жизнедеятельности

2.10.1 Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменных блюд

* + 1. ТБ при приготовлении фирменных блюд

2.11 Охрана окружающей среды

2.11.1 Атмосферный воздух: ПДК

2.11.2 Вода, применяемая для приготовления фирменных блюд

2.11.3 Отходы: организация вывоза и сдача отходов

2.11.4 НТД наПОП по охране окружающей среды

**Заключение**

**список используемой литературы**

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала:

Акты проработки фирменных блюд, Технико-технологические карты фирменных блюд, Технологические схемы фирменных блюд, Калькуляционные карты на фирменные блюда, Сырьевая ведомость цеха, План цеха с размещением оборудования, Рекламная презентация фирменных блюд, График выхода на работу работников цеха, фотография фирменного блюда (изделия).

Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_» март2016г.

Руководитель ВКР /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. (подпись)

Задание принял к исполнению « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись студента)

Приложение 6

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на дипломную работу**

Тема

Автор работы

Студент группы

Специальность

Рецензент (Ф.И.О., должность)

1. Соответствие темы задания его содержанию

2. Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы

3. Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений)

4. Соответствие выполненной дипломной работы квалификационным требованиям

5. Осуществление студентом самостоятельного решения поставленных задач

6. Теоретическая и практическая значимость выполненной работы

7. Соблюдение специальной терминологии, грамотность изложения

8. Использование нормативно-справочной документации

9. Основные достоинства дипломной работы

10. Недостатки дипломной работы

Оценка образовательных достижений студента (ки):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции (код и наименование)** | **Основные показатели оценки результата** | **Оценка выполнения работ (положительная - 1**  **/ отрицательная - 0)** |
| ПК **1.1 ...** | ОПОР **1.1** | *1* |
| ОПОР **1.2** | *0* |
|  | *1* |
|  |  |  |

Выводы: рекомендована к защите, оценка за дипломную работу ( ).

Рецензент /

(фамилия, имя, отчество) (подпись) (должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Приложение 7

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **Введение………………………………………………………………………………………...** |  |
| 1. **теоретическая часть……………………………………………………………..** |  |
| * 1. Характеристика предприятия………………………………………………………… |  |
| * 1. Организация снабжения предприятия………………………………………………. |  |
| 1. **практическая часть** |  |
| * 1. Производственная программа цеха |  |
| * 1. Рецептура и технологический процесс приготовления фирменных блюд |  |
| * + 1. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда |  |
| * + 1. Составление технологической схемы на фирменные блюда (изделия) |  |
| * + 1. Расчет калорийности и пищевой ценности фирменных блюд |  |
| * + 1. Составление калькуляции на фирменные блюда |  |
| * + 1. Контроль качества технологического процесса |  |
| * 1. Расчет сырья для цеха |  |
| * 1. Расчет рабочей силы цеха |  |
| * 1. Составление плана цеха с размещением оборудования |  |
| * 1. Расчет товарооборота продукции цеха |  |
| * 1. Расчет валового дохода цеха |  |
| * 1. Расчет з/п работников цеха |  |
| * 1. Расчет прибыли и рентабельности цеха |  |
| * 1. Безопасность жизнедеятельности |  |
| 2.10.1 Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменных блюд |  |
| * + 1. ТБ при приготовлении фирменных блюд |  |
| 2.11 Охрана окружающей среды |  |
| 2.11.1 Атмосферный воздух: ПДК |  |
| 2.11.2 Вода, применяемая для приготовления фирменных блюд |  |
| 2.11.3 Отходы: организация вывоза и сдача отходов |  |
| 2.11.4 НТД наПОП по охране окружающей среды |  |
| **Заключение……………………………………………………………………………………** |  |
| **список используемой литературы……………………………………………….** |  |
| **приложение…………………………………………………………………………………….** |  |
| 1. Акты проработки фирменных блюд |  |
| 1. Технико-технологические карты фирменных блюд |  |
| 1. Технологические схемы фирменных блюд |  |
| 1. Калькуляционные карты на фирменные блюда |  |
| 1. Сырьевая ведомость цеха |  |
| 1. План цеха с размещением оборудования |  |
| 1. Рекламная презентация фирменных блюд |  |
| 1. График выхода на работу работников цеха |  |

Приложение 8

**НОРМОКОНТРОЛЬ**

Выпускной дипломной работы студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

группыТспециальность 190201Технология продукции общественного питания

Тема ВКР (дипломной работы):

*«Внедрение сложных салатов из сырых овощей в ресторане итальянской кухни из вареных овощей с выпуском 30 единиц в смену»*

Анализ ВКР на соответствие требованиям

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Объект | Параметры | Соответствует +  Не соответствует - |
| 1. | Название темы | Соответствует утвержденной тематике |  |
| 2 | Размер шрифта | 14 кегель |  |
| 3 | Название шрифта | Times New Roman |  |
| 4 | Межстрочный интервал | 1,5 |  |
| 5 | Абзац | 1,25 |  |
| 6 | Поля (мм) | Левое -20 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм |  |
| 7 | Общий объем работы | 40-50 страниц печатного текста |  |
| 8 | Объем введения | 1-2 страницы |  |
| 9 | Объем основной части | 30 – 40 страниц |  |
| 10 | Объем заключения | 2 – 3 страницы |  |
| 11 | Нумерация страниц | Сквозная, в нижней части листа, справа арабскими цифрами, на титульном листе стр. не указываются |  |
| 12 | Последовательность структурных частей работы | Титульный лист, Задание на ВКР (дипломную работу), Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы, Приложение. |  |
| 13 | Оформление структурных частей работы | Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится |  |
| 14 | Структура основной части | Выдержана |  |
| 15 | Количество и оформление использованной литературы | 15 - 20 библиографических, справочных и литературных источников, интернет – ресурсов |  |
| 16 | Наличие и оформление приложений | Обязательны |  |
| 17 | Оформление содержания и ссылок на литературу | Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов, приложений с указанием начальных страниц |  |
| 18 | Оформление таблиц | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 19 | Оформление рисунков | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 20 | Ссылки | Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы |  |

Нормоконтроль выполнил:

руководитель ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) (подпись)

С результатами нормоконтроляознакомлен:

Студент (ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) (подпись)

Замечания устранены:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) (подпись руководителя)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Приложение 9

**Подготовка доклада для защиты дипломной работы**

На защите дипломной работы студент должен выступить с докладом. Поскольку, одно из главных достоинств профессионально-грамотного человека, это умение кратко, ясно и четко излагать свои мысли – выступлению придается особое значение.

Это выступление должно быть подготовлено в письменном виде. Его объем не должен превышать 2 – 2,5 печатных страницы; произносить его студент должен 3 – 5 минут. Суметь «уместить» всю работу в эти временные рамки можно лишь очень серьезно подойдя к написанию своего выступления.

Увеличить информативность выступления при жестком временном ограничении позволяет компьютерная презентация и другие наглядные материалы. Их применение поможет лучше донести до комиссии наиболее важную информацию.

Доклад призван раскрыть сущность, теоретическое и практическое значение результатов проведенной работы. В структурном отношении доклад можно разделить на три логически взаимосвязанные части.

Первая часть доклада кратко характеризует актуальность темы, цель, поставленные задачи (3-6 предложений – не более 1 минуты).

Вторая, самая большая по объему часть, которая в последовательности, установленной логикой проведенного исследования, характеризует каждую главу дипломной работы. При этом особое внимание обращается на итоговые результаты. (до 10 предложений – не более 5 минут).

Заключительная часть строится по тексту заключения дипломной работы. Здесь целесообразно перечислить общие выводы его текста и собирать воедино основные рекомендации. Результаты перечисляются по пунктам путем указания на наиболее важные решения поставленной в дипломной работе проблемы (до 5 предложений – но не более 1 минуты)

**Рекомендации к подготовке и оформлению презентаций**

1. Важным этапом подготовки к защите дипломной работы является подготовка презентации. Презентация - системный итог исследовательской работы студента по теме, в нее вынесены все основные результаты исследовательской деятельности.
2. Выполнение презентаций для защиты дипломной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.
3. Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала. Соотношения в презентации теоретической и практической частей исследования 1 -3 времени представления материала.
4. Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы не более 15. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.
5. Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.
6. Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 24-54пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

1. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.
2. В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя (шаблон стандарта одинаковый для всех).
3. Образец:

Частное образовательное учреждение среднего профессионального образования

«Торгово-технологический колледж»

Дипломная работа по теме:

Студента (ки):

по специальности:260807 Технология продукции общественного питания

руководитель:

Слайды с заголовком - Понятийный аппарат исследования:

1слайд - титульный по установленному образцу

2 - объект и предмет исследования

3 - цель исследования

4 - схема организационной структуры предприятия (характеристика предприятия)

5 - схема снабжения предприятия

6 - производственная программа (сводная таблица блюд и изделий - холодные - ...шт. и т.д.)

7,8 - этапы приготовления фирменного блюда

9 - план цеха с размещением оборудования

10 - экономические показатели (сводная таблица)

11 - ТБ при приготовлении фирменного блюда

12 - Спасибо за внимание

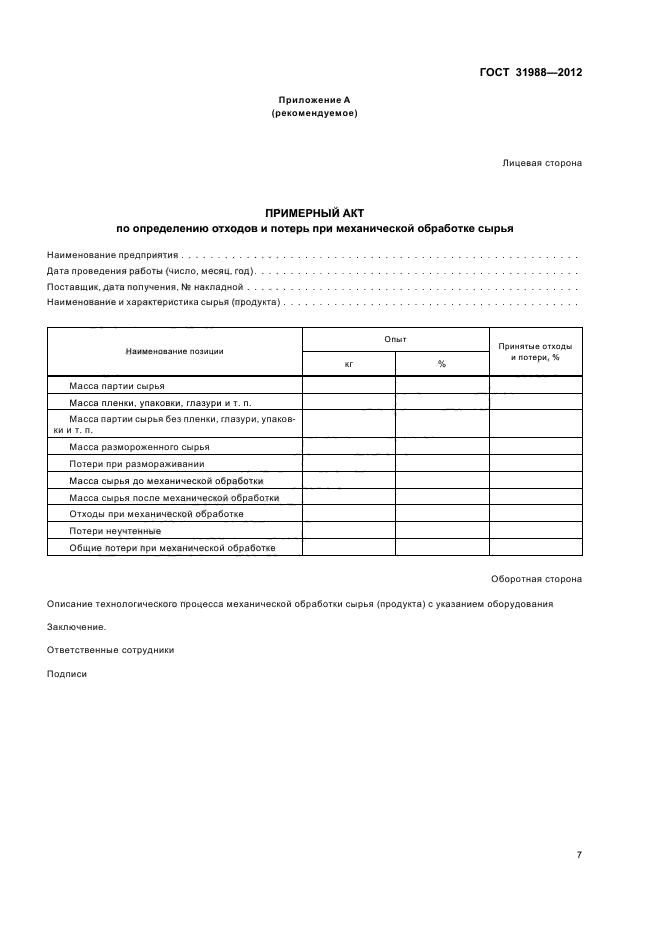
В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, графиков, диаграмм, должны быть представлены фотографии, рекомендации, характеристики, конспекты, портфолио.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты исследования.

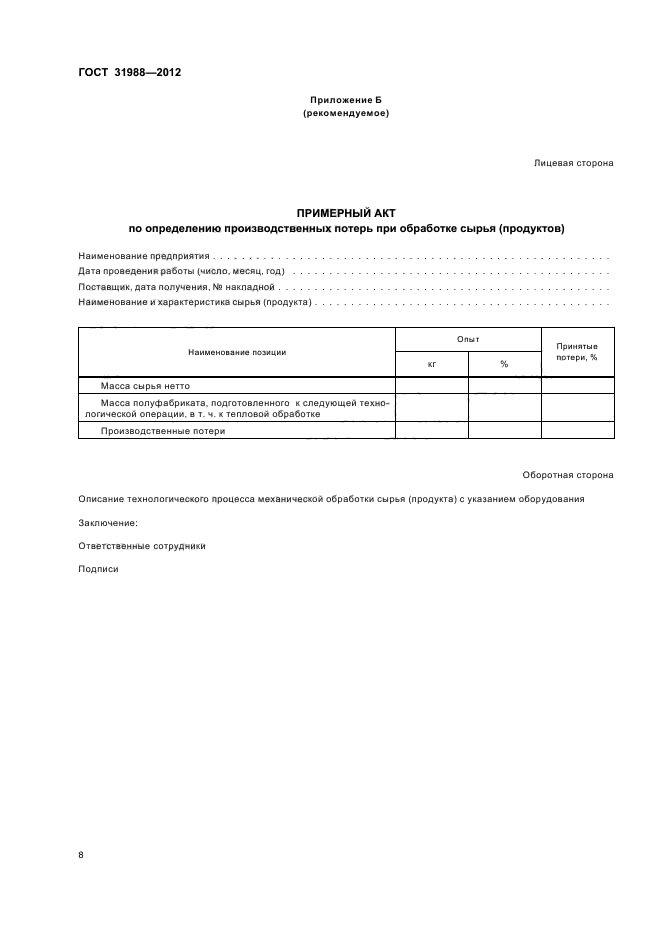
На слайде по результатам оценочного этапа опытно-экспериментальной части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

На освещение одного слайда презентации должно отводиться 30 секунд. Рекомендуемый объем презентации – 10-12 слайдов.

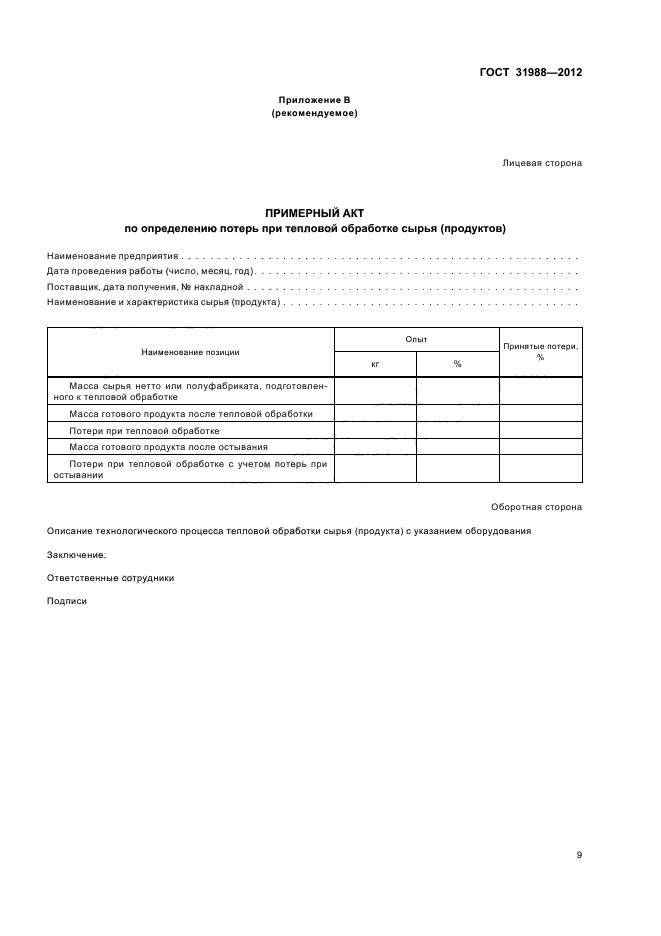
Приложение 10



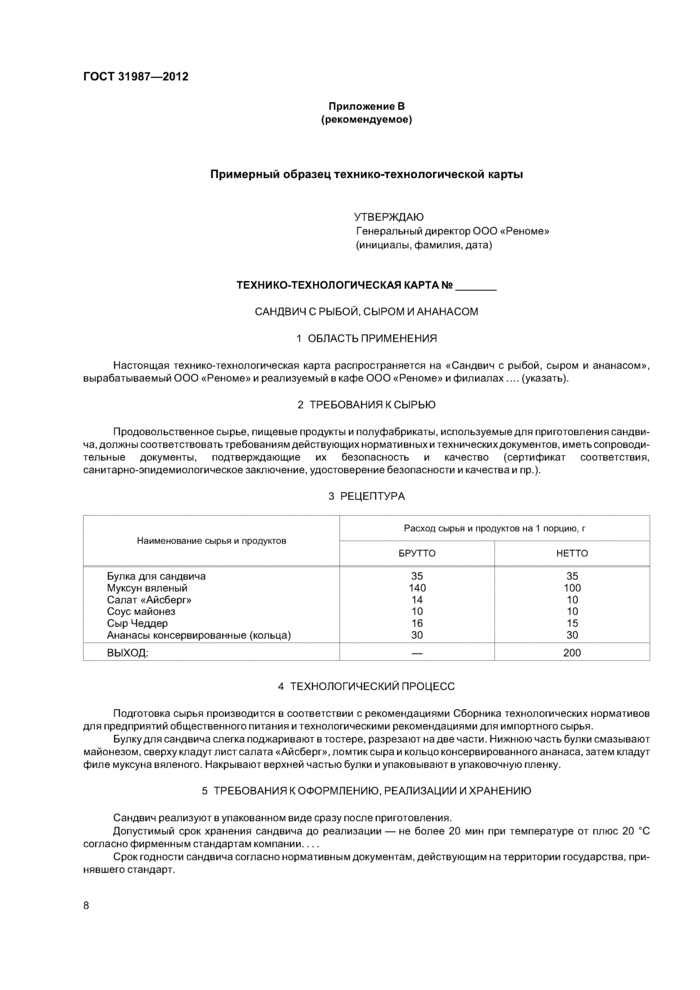
Продолжение приложения 10



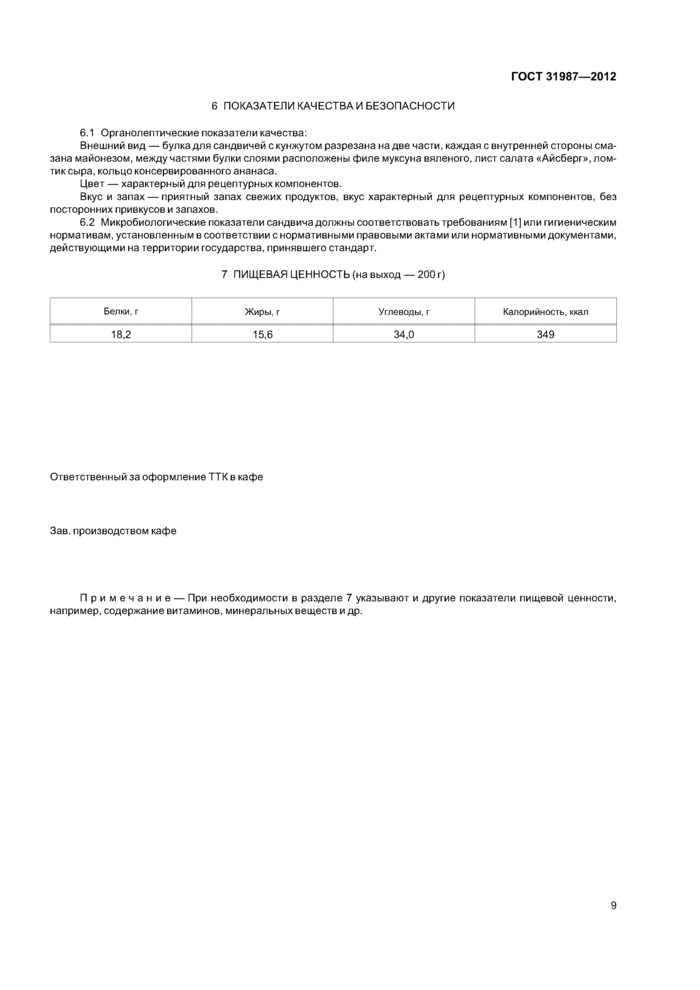
Продолжение приложения 10



Приложение 11



Продолжение приложения 11



Приложение 12

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия *должны быть расположены в верхней части схемы*.
2. *Основной продукт* (полуфабрикат) располагают *по центру*, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
4. *Отдельные операции* технологического процесса *указываются* в технологической схеме *глаголами* неопределенной формы, в повелительном наклонении.
5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.
7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.
9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).
10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Продолжение приложения 13

Технологическая схема приготовления

блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»

Сметана

Тыква

Макароны

Сухари панированные, масло растительное

Сахар, соль

Яйцо

Творог

Протереть

Овоскопировать

Механическая кулинарная обработка

Отварить не сливным способом

Промыть

Охладить до t 600С

Очистить от кожицы

Дезинфицировать

Удалить семена, семенную мякоть

Промыть

Отделить от скорлупы

Нарезатькубиками

Соединить компоненты

Хорошо вымешать

Соединить

Выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем не более 3-4 см

Поверхность разровнять

Смазать сметаной

Запекать в жарочном шкафу (20-30 мин. при t2500С)

Охладить

Отпуск

Выход блюда: 150/20

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Поз. | Наименование операций | Количество | Примечание |
| 1 | Промывание | 4 | ВМ, ОЦ |
| 2 | Нарезание | 1 | ОЦ, СП-1200 |
| 3 | Варка | 1 | ГЦ, ПЭ-0,17 |
| 4 | Очистка | 2 | ОЦ, СП-1200 |
| 5 | Запекание | 1 | ГЦ, ШЖЭ – 1 |

Приложение 13

**Расчет пищевой и энергетической ценности новых и фирменных**

**блюд (изделий)**

Пищевую ценность блюда (изделия) определяют с целью проверки его соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах, а также для подсчета энергетической ценности пищи. Пищевая ценность блюда характеризуется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Под энергетической ценностью блюда (изделия) подразумевается доля энергии, высвобождающаяся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: Б(Ку)=∑Б\*84,5/100; (1)

- для жиров: Ж(Ку)=∑Ж\*94/100; (2)

- для углеводов: У(Ку)=∑У\*95,6/100. (3),

Где Б(Ку), Ж(Ку), У(Ку) – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

∑Б, ∑Ж, ∑У – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

ЭЦ = Б(Ку)\*4+Ж(Ку)\*9+У(Ку)\*3,8 (4),

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». Расчеты свести в таблицу М.1.

Таблица М.1 - Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса нетто 1 порции, гр | Масса в 100 гр | | | Масса в 1 порции, гр | | |
| Б | Ж | У | Б | Ж | У |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого с учётом КУ: |  |  |  |  |  |  |  |

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330501 |
| МОУ «Школа24» | | по ОКПО |  |
| организация  Столовая | |  |  |
| структурное подразделение  Салат из свежей капусты с яблоками | | Вид деятельности по ОКДП |  |
| наименование блюда | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| [**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**](http://blanker.ru/) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 5  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 6  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 1 | Капуста свежая |  | 56,3 | 10,00 | 0,56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Морковь |  | 18,8 | 10,00 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Яблоки свежие |  | 3,57 | 35,00 | 0,12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Лук репчатый |  | 6,0 | 10,00 | 0,06 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Сахар |  | 5,0 | 29,00 | 0,15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Масло растительное |  | 5,0 | 45,00 | 0,22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Соль |  | 2,0 | 8,50 | 0,017 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х | 1,40 | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %, руб.коп. | | | 30 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | | 4,20 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | 100 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь | Садыкова Э.Ф. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | | Садыкова Э.Ф. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |

Приложение 15

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Таблица 1 - Шкала оценки качества \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Требование к качеству | Возможные дефекты |
| Внешний вид |  |  |
| Цвет |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Запах |  |  |
| Вкус |  |  |
| Дополнительные показатели |  |  |

Таблица 2 – Контроль качества выпускаемой продукции

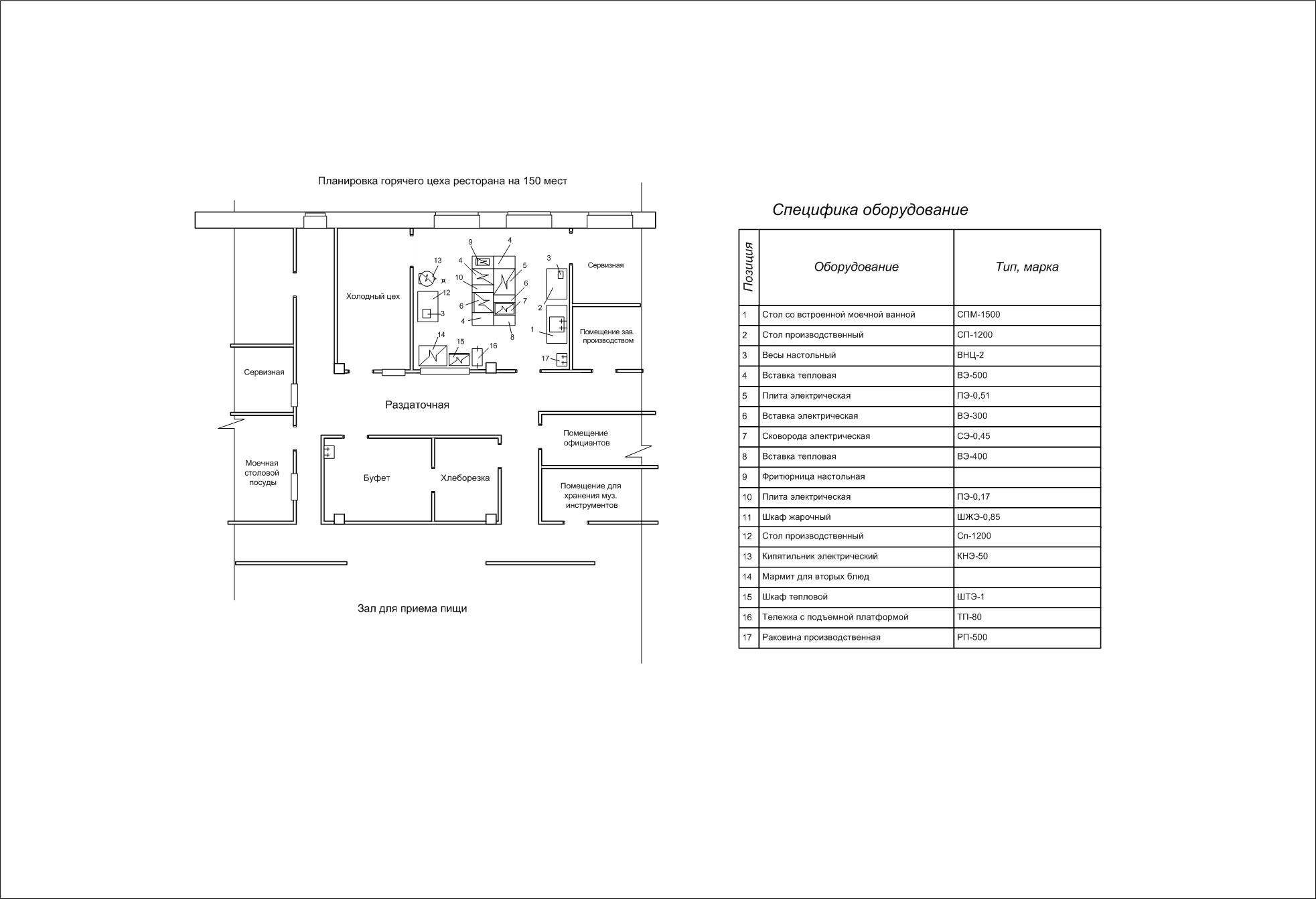
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы контроля | Ответственное лицо или группа лиц (должность) | Точки контроля | Нормативно-техническая документация | Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных показателей |
| Входной |  |  |  |  |
| Операционный |  |  |  |  |
| Выходной |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Унифицированная форма № Т-13 Утверждена постановлением Госкомстата России от 05.01.2004 № 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Код | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Форма по ОКУД | | | | | | 0301008 | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | по ОКПО | | |  | | | | | | |
| наименование организации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| структурное подразделение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Номер документа | | | | | | | | | Дата составления | | | |  | | Отчетный период | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| с | | | | | | | | | | по | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ТАБЕЛЬ | | |  | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Номер по порядку | Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия) | | | Табельный номер | Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Отработано за | | | | | Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат | | | | | | | | | | | | | | Неявки по причинам | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | | | 10 | 11 | 12 | | 13 | 14 | 15 | Х | | половину месяца(I, II) | | | | месяц | код вида оплаты | | | | | | | | | | | | | | код | | дни (часы) | | | код | | | дни (часы) | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| корреспондирующий счет | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 16 | 17 | 18 | 19 | | | 20 | | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | | 28 | 29 | 30 | 31 | | дни | | | | | код вида оплаты | | корреспондирующий счет | дни (часы) | код вида оплаты | | корреспондирующий счет | | | | дни (часы) | | | |  |  |  |  |
| часы | | | | |  |  |  |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | 6 | 7 | | 8 | 9 | 7 | | 8 | | | | 9 | | | | 10 | | 11 | | | 12 | | | 13 | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
| 1 |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
| 2 |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ответственное лицо | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | должность | | | | | |  | личная подпись | | | | | | |  | расшифровка подписи | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Руководитель структурного подразделения | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | " |  | | " | |  | | | | | | | 20 |  | | г. |  |  |
|  | | | | | | | | | | должность | | | | | | | | |  | личная подпись | | | | | | |  | расшифровка подписи | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Работник кадровой службы |  | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | должность | личная подпись | расшифровка подписи |  | | | | |

Приложение 17

Планировка горячего цеха



Спецификация оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Позиция | Оборудование | Тип, марка |
|  | Плита электрическая | ПЭП – 0,48М |
|  | Шкаф жарочный электрический | ШЖЭСМ – 2К |
|  | Сковорода электрическя | СЭСМ – 0,2 |
|  | Пищеварочный котёл | КПЭ – 60 -1А |
|  | Холодильный шкаф | ШХ-0,8 |
|  | Машина протирочная-резательная | МПР – 350 М |
|  | Весынастольные порционные | CAS SW-251020 |
|  | Производственные столы | СП-1200 |
|  | Холодильник | Pozis – Мир – 121-2 |

Приложение 18

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Критерии оценки дипломных работ | Показатели, составляющие критерий | | Кол-во баллов |
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| 1 | Содержательность  рассматриваемой работы | Соответствие темы содержанию  Полнота раскрытия темы  Наличие проблематики и ее разрешенность  Использование терминологии  Применение методов исследования | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 2 | Владение материалом, изложенным в работе | Тематическое знание дисциплины  Знание специальной терминологии  Конструктивные ответы на вопросы  Содержательность ответов  Лаконичность ответов | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 3 | Умение выделить и обосновать основные достоинства работы | Умение выделить новизну темы,  Умение выделить актуальность,  Умение обосновать новизну темы,  Умение обосновать актуальность,  Умение выделить и обосновать практическую значимость | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 4 | Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты | Умение структурировать работу  Умение изложить основные этапы ее проведения  Умение раскрыть проблематику работы  Умение обосновать результаты  Владение риторикой | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 5 | Наличие авторской позиции, изложенной в работе | Наличие обобщений  Наличие выводов в работе  Наличие авторской позиции в работе  Умение раскрыть авторскую позицию,  изложенную в работе  Умение доказать авторскую позицию,  изложенную в работе | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 6 | Соблюдение  регламента | Умение правильно распределять время на введение  основную часть, заключение  Умение раскрыть значимость своих предложений  Умение лаконично отвечать на вопросы | 1  1  1 | 5 |
| 7 | Научность работы | Научность языка изложения  Правильность структуры (соподчиненность)  Логика изложения – от общего к частному  Постановка проблемы, цели, задачи  Наличие аналитического материала | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 8 | Использование средств визуализации при презентации | Использование вербальных средств  Использование невербальных средств  Использование проектора  Использование наглядных пособий  Умение презентовать себя | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 9 | Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления | Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком  Высокая степень самостоятельности  Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок  Наличие логических связей между главами и параграфами работы  Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию | 1  1  1  1  1 | 5 |