

**Учебно – методическое
обеспечение
самостоятельной работы
студентов при подготовке
к ГИА**
Методические указания

Ростов – на – Дону
2022 год

ДонТКИиБ 2022

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического совета
ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Организация – разработчик: ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Составители:

Шаповалова С.Н. – заместитель директора по УМР

Топчей Т.И. – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Баскакова Т.В. – преподаватель профцикла

СОДЕРЖАНИЕ

1	Цель самостоятельной работы	4
2	Задачи самостоятельной работы	4
3	Трудоёмкость самостоятельной работы	6
4	Формы самостоятельной работы	7
5	Структура самостоятельной работы	7
6	Учебно – методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы 6.1. Основная литература 6.2. Дополнительная литература 6.3. Ресурсы информационно – телекоммуникационной сети Интернет	7
	Приложения	9

1. Цель самостоятельной работы.

Целью самостоятельной работы государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

2. Задачи самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся во время подготовки к ГИА направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ВПД.01 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.

ВПД.02 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.

ВПД.03 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.

ВПД.04 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.

ВПД.05 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.

ВПД.06 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.

ВПД.07 Выполнение работ по профессии Повар.

3. Трудоемкость самостоятельной работы

Самостоятельная работа по ГИА включает подготовку и защиту ВКР, на что выделяется 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях	Сроки проведения
1.	Подбор и анализ материалов для выполнения ВКР в период преддипломной практики	4	по графику
2	Государственная итоговая аттестация. В том числе:	6	по графику
	2.1. Подготовка выпускной квалификационной работы	4	по графику
	2.2. Защита выпускной квалификационной работы	2	по графику

	Оценка качества выполнения ВКР: - рецензирование - подготовка к защите и защита ВКР		
--	---	--	--

4. Формы самостоятельной работы

Для подготовки к ГИА предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) подготовка и оформление ВКР
- 2) подготовка к защите ВКР

5. Структура самостоятельной работы

Самостоятельная работа включает следующие этапы:

Этап выполнения	Содержание выполнения	Компетенции
Подготовка и выбор темы ВКР	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	ОК 1-ОК 11
Разработка темы ВКР	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР	ПК 1.1.- ПК 1.6
Написание и оформление ВКР	Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с критериям установленными заданием и требованиями	ПК 2.1.- ПК 2.3.
Подготовка к защите ВКР	Оформление доклада и презентации к ВКР	ПК 2.1.- ПК 2.3.

6. Требования к оформлению ВКР

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

1. Титульный лист. ПРИЛОЖЕНИЕ 1

2. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы. ПРИЛОЖЕНИЕ 2

3. Содержание.

- 3.1. Введение
- 3.2. Теоретическая часть
- 3.3. Практическая часть.
- 3.4. Заключение.
- 3.5. Список использованных источников
- 3.6. Приложения.

При необходимости в ВКР, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения.

Объем ВКР должен составлять не менее 40 страниц и не более 60 страниц машинописного текста. Структурное построение и содержание составных частей ВКР определяются руководителями выпускных квалификационных работ исходя из требований ФГОС к уровню подготовки.

На ГИА выпускник может представить портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфолио выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему: _____
(указывается тема работы)

Студента(-ки)

фамилия, имя, отчество (полностью)

Курс _____

Группа № _____

Форма обучения – очная

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель _____

фамилия, имя, отчество (полностью), должность

ПОДПИСЬ

Рецензент _____

фамилия, имя, отчество (полностью), должность

ПОДПИСЬ

Председатель ГЭК _____

фамилия, имя, отчество (полностью), должность

ПОДПИСЬ

г.Ростов – на – Дону

20 Г

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022г
Председатель _____ / _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора

_____ / _____

ЗАДАНИЕ
по дипломной работы

Студента(-ки) _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____

Группа № _____

Тема работы: _____

Содержание расчётно – пояснительной записки (перечень подлежащих
разработки вопросов)

Раздел	Руководитель	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял
Введение			
1. Анализ предприятия			
2. Организационно – технологическая часть			
3. Экономическая часть			
4. Анализ охраны труда данного предприятия			
Заключение			
Информационные источники			
Приложения			

количество посадочных мест.					
2.5. Анализ работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания					
3. Экономическая часть					
3.1. Принципы формирования цен на предприятии общественного питания					
3.2. Калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук).					
3.3. Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания					
4. Анализ охраны труда данного предприятия					
4.1. Безопасность жизнедеятельности.					
4.2. Анализ работы по охране окружающей среды					
Заключение					
Информационные источники					
Приложения					

Студент _____

Руководитель _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Пример оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	x
1. АНАЛИЗ ПРЕДПРИЯТИЯ	x
1.1 Анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия	x

1.2 Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия	X
1.3 Анализ рекламы предприятия	X
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	X
2.1 Анализ плана-меню и конкретные предложения по усовершенствованию	X
2.2 Рецепттура и технологический процесс приготовления блюд (изделий)	X
2.2.1 Составление акта потерь при механической и тепловой обработке сырья	X
2.2.2 Составление технико – технологических карт	X
2.2.3 Технологические схемы на фирменные блюда	X
2.2.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных блюд	
2.2.5 Контроль качества технологического процесса	
2.3 Расчет сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости	X
2.4 Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест	X
3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	X
3.1 Принципы формирования цен на предприятии общественного питания	X
3.2 Калькуляция цен на блюдо (изделия)/(штук)	X
3.3 Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания	X
4. АНАЛИЗ ОХРАНЫ ТРУДА ДАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	X
4.1 Безопасность жизнедеятельности	X
4.2 Анализ работы по охране окружающей среды	X
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	X
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ	X
ПРИЛОЖЕНИЯ	X

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

Официально-документальные издания:

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (02 января 2000г.) – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>, свободный. — Загл. с экрана.

Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 05.05.2014). – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2014 – 47 с.

Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 (ред.04.10.2012) «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые...»

Стандарты:

ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Книги и брошюры:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие/ Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -328с.

Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие/ Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская – М.: Изд-во «Экономика», 1913.- 199с.

Барановский В.А. Профессия повар: учебное пособие/ В.А. Барановский - Минск: Изд-во «Современная школа», 2012.- 448с.

Словари, справочники:

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Изд-во Гидрометеиздат, 2010 – 294 с.

Энциклопедия русской кухни: Из глубины веков. Изд-во «Диамант», 2013 – 480с.

Статьи из периодических изданий:

Стволинская Н.С. Кондитерские изделия / Н.С. Стволинская// Общественное питание. – 2003. – № 31 – С. 2-10

Ресурсы интернет:

Использованы материалы сайта <http://library.by/>

Русский орфографический словарь РАН [Электронный ресурс] / Под ред. В. В. Лопатина — Электрон. дан. — М.: Справочно-информационный интернет-портал «Грамота. Ру», 2010. — Режим доступа: <http://www.slovari.gramota.ru/>, свободный. — Загл. с экрана.

Специальные виды нормативно-технических документов:

Документы, предоставленные организацией, где проходила практика обучающегося.