

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Организация выполнения и защиты дипломной работы

по программе подготовки специалистов среднего
звена специальности 43.02.15. Поварское и
кондитерское дело

Методические рекомендации

ШКОЛА ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА

Ростов – на – Дону
2024 год

ДонТКИиБ 2024

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

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»

Организация выполнения и защиты дипломной работы.
Методические рекомендации для студентов профессиональных
образовательных учреждений по программам подготовки специалистов
среднего звена (переработанные и дополненные)

Данные методические рекомендации дают возможность
ознакомиться с материалами для организации учебно-исследовательских
действий по выполнению дипломной работы. В них отражены цель и
задачи дипломной работы, требования к её оформлению, структуре и
содержанию, состав и последовательность работ по написанию и защите
дипломной работы. Рекомендуются для преподавателей, мастеров
производственного обучения и студентов специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Составители:

Н.В.Дроздова – мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории

Т.И.Топчей – методист высшей квалификационной категории

Т.В.Баскакова – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
высшей квалификационной категории;

Е.В.Макаровская – преподаватель экономических дисциплин;

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ	9
1.1. Подготовка дипломной работы	9
1.1.1. Получение задания на дипломную работу	9
1.1.2. Сбор информации	10
1.1.3. Структура дипломной работы	10
1.1.4. Требования к оформлению дипломной работ	22
1.1.5. Промежуточный контроль хода выполнения дипломной работы	25
1.1.6. Подготовка сопроводительных документов	25
1.2. Представление дипломной работы к защите	2 6
1.2.1. Сдача дипломной работы в учебную часть техникума	26
1.2.2. Условия допуска дипломной работы к защите	26
1.2.3. Порядок защиты	26
1.2.4. Порядок повторной защиты	28
1.2.5. Рекомендуемые информационные источники для выполнения дипломной работы	29
ПРИЛОЖЕНИЯ	31

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические рекомендации по выполнению и защите дипломной работы разработаны на основании:

- федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012. № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки РФ) от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- разъяснений по формированию учебного плана основной образовательной программы среднего общего образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки РФ от 20.10.2014 №12-696);
- порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 (в редакции приказа Минобрнауки РФ от 31.01.2014 №74)
- федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 №1565;
- ГОСТа 7.32-2001. Отчет о научно – исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТа 7.1.-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (далее - Техникум) по программам подготовки специалистов среднего звена, состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- демонстрационный экзамен
- защита дипломной работы (далее - ДР)

Данные методические рекомендации определяют порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению ДР студентов Техникума, осваивающих ОПОП ССЗ, процедура подготовки ДР, её структура и порядок сдачи. Работа над ДР позволяет студентам развить навыки исследовательской, самостоятельной работы изучением научной и специальной литературы. ДР выполняется в форме дипломной работы. Качество работы зависит от того насколько студент овладел навыками сбора исходной информации, её обработки и анализа, а также от его способностей формулировать научно обоснованные выводы.

Студенту необходимо использовать компьютерную технику, как в процессе работы над дипломной работой, так и в процессе оформления материалов, иллюстрирующих содержание дипломной работы.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности (ФГОС п.3.4.)

Целью ДР является оценка комплексной системы знаний, практических умений и навыков, полученных студентами в процессе формирования у них общекультурных и профессиональных компетенций, позволяющих решать поставленные задачи на профессиональном уровне.

Общие компетенции студента включают в себя способность:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Кроме того, студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Тематика ДР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. ДР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ

1.1. Подготовка дипломной работы

1.1.1. Получение задания на дипломную работу

Подготовка и защита дипломной работы является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников, позволяющая дать оценку качества подготовки (ФГОС пункт 8.4) студентов, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

К защите дипломной работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, 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. (ФГОС пункт 8.5)

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы.

Тематика дипломных работ разрабатываются преподавателями Техникума, рассматривается на соответствующих предметных цикловых комиссиях и утверждается заместителем директора. (*Приложение 6*). Составляется по группам Лист ознакомления с темами дипломных работ под подпись студентов. (*Приложение 7*)

Директор Техникума назначает приказом руководителей дипломных работ из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин с последующим закреплением студентов с указанием тем дипломных работ. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы.

Руководители проводят следующие мероприятия в течение всего периода выполнения работы:

- выдают студентам задание по дипломной работе и календарный план работы над дипломной работой с выходом на преддипломную практику (за 2 месяца до защиты) (*Приложение 6*);

- осуществляют руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;

- оказывают помощь студентам в подборе необходимой литературы;

- систематически консультируют студентов;

- осуществляют контроль над ходом выполнения дипломной работы;

- предоставляют отзыв на выполненную дипломную работу для направления на защиту;

- могут участвовать в заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) при защите дипломной работы.

Основными функциями консультанта дипломной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части

содержания консультируемого вопроса;

- контроль за ходом выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

ДР – это самостоятельная творческая работа, поэтому студент несет персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана;
- самостоятельность выполнения дипломной работы;
- достоверность представленных данных и результатов;
- оформление, структуру и содержание дипломной работы в соответствии с методическими рекомендациями;
- соответствие представленных комиссии электронных версий бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в дипломной работе, выявленных руководителем;
- ресурсы и литературные источники

1.1.2. Сбор информации

Студент, получив задание перед преддипломной практикой, должен собрать материал и обобщить его на примере предприятия, где он проходит практику. Первичный материал предприятия должен быть систематизирован, тщательно обработан и обобщён в виде фотографий, видеофильмов, презентаций.

1.1.3. Структура выпускной квалификационной (дипломной) работы

По мере осмысления и систематизации собранных материалов, производится раскрытие содержания структурных частей ДР.

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

1. ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ (*Приложение 1*)
2. СОДЕРЖАНИЕ (*Приложение 3*)
3. ВВЕДЕНИЕ (объём 3 – 5 стр)

В нем раскрываются актуальность выбранной темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи работы, даётся характеристика общественного питания, тенденции развития общественного питания, новые направления, технологии, оборудование, организация производственной формы обслуживания и т.д.

4. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ (объём 40 – 45 стр)

Часть 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Данная часть носит аналитический характер, в ней дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломной работы, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия, и описывается складское хозяйство, организация работы цехов или цеха (согласно теме).

Образец 1.1. Описание предприятия

Ресторан (кафе, закусочная, бар) пользуется постоянным спросом у посетителей. В последние годы в различных городах открываются специализированные (рестораны национальных и зарубежных кухонь).

Данное предприятие находится в Ворошиловском районе г. Ростова на Дону. В этом районе проживает ... тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с ____ до ____.

В ресторанах (кафе, закусочная, бар) традиционно применяются следующие формы обслуживания: повседневное обслуживание, обслуживание банкетов, специальные формы обслуживания.

Таблица 1 – Источники продовольственного снабжения (кафе, ресторана, бара, столовой, закусочной)

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	ООО «Юг Руси»	1 раз в 10 дней
Жиры	Ростовский жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Ростовский молокозавод	Ежедневно
Полуфабрикаты (мясо, овощи)	Заготовочные цеха	Ежедневно
Яйца	Таганрогская птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень (петрушка, салат)	Крытый рынок	Ежедневно

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично - собственным транспортным предприятием.

Продукты поступают на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания. Часть продуктов закупается на рынке.

Образец 1.2. Анализ конкурентов

Необходимо проанализировать и описать специфику организации работы каждого или отдельно взятого цеха в соответствии с темой дипломной работы:

- овощной цех (место расположения от кладовой овощей; ассортимент полуфабрикатов; основное оборудование цеха; связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции; организация труда и т.д.);
- мясо - рыбный цех (обработка мяса, птицы, рыбы; организация труда и т.д.);
- горячий цех (значение цеха на предприятиях общественного питания;

условия труда; подбор оборудования; классификация горячего цеха: суповое и соусное отделение; организация труда и т.д.);

- холодный цех (назначение; ассортимент, оформление и отпуск блюд в зависимости от типа предприятия, класса; оборудование; его особенности; организация труда и т.д.);

- кондитерский цех (классификация по производительности и ассортименту выпускаемой продукции; организация рабочих мест для разделки теста, сроки изготовления и температурный режим выпечки изделий из различных видов теста; приготовление отделочных полуфабрикатов; организация труда и т.д.) Сделать выводы и дать соответствующие рекомендации по совершенствованию организации производства на предприятии.

Образец 1.3 Коммуникационная политика предприятия

В этом разделе дается полный анализ использования различных средств рекламы на данном предприятии.

Реклама предназначена для информации потребителей и формирования спроса на товары данного предприятия, т.е. это оповещение о товарах, об услугах, которые проводятся с использованием различных средств: - периодические печатные издания (в основном наиболее читаемые газеты, журналы, бюллетени, доступные всем слоям населения);

- радио - и телепрограммы;
- наружная реклама (стенды, плакаты, световое табло);
- реклама на транспортных средствах (рекламные обращения, помещаемые на внешней стороне и в салонах транспортных средств);
- реклама на почтовых отправлениях.

Задача престижной рекламы состоит в том, чтобы создать благоприятное впечатление о рекламируемом предприятии, а также убедить общественность, что его деятельность является общественно полезной.

Способы осуществления рекламы на предприятии:

- публикация в специальных изданиях информативных материалов о предприятии, производстве новых товаров, о социально значимых направлениях деятельности;

- пресс- конференции с приглашением представителей общественности, знаменитостей из различных сфер (науки, культуры, спорт);

- распространение собственной печатной продукции в форме фирменных журналов, брошюр, буклетов, в которых представлена история предприятия, его производственные достижения, забота о потребителях;

- участие в благотворительных акциях.

Умело и грамотно спланированная реклама в предприятиях общественного питания вносит важный вклад в достижение поставленных целей перед предприятием.

Часть 2. ОРГАНИЗАЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Данная часть носит практический характер.

В данной части работы дается анализ меню, ассортиментного

минимума, обеспечения оборудованием в соответствие с меню, выполнение санитарных норм и т.д., а также конкретные предложения по усовершенствованию меню в целом, или отдельной группы блюд в зависимости от масштабов производственного процесса предприятия (т.е. темы ДР), описывается рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий), предложенных выпускником, производится расчёт сырья, составляется сводно-продуктовая ведомость, указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест, представляется анализ организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания.

Образец 2.1 Особенности плана - меню

Данный раздел должен носить конкретный характер и детально раскрывать суть рассматриваемой проблемы.

Раздел включает:

- характеристику и оценку плана-меню данного предприятия с предложениями по его усовершенствованию;
- анализ плана - меню (выполняется, ли программа производства, если нет, то вы предлагаете конкретные изменения в меню данного предприятия)

Например,

Анализ меню холодных блюд.

При составлении меню, допущены следующие ошибки: неправильная последовательность расположения блюд в меню – нарушен порядок очередности групп блюд.

Супы.

Предприятию необходимо разнообразить ассортимент первых блюд до 5 – 6 наименований. Добавить борщи, рассольники, суп из бобовых. Разнообразить набор продуктов для приготовления первых блюд.

Вторые блюда.

Ассортимент вторых блюд разнообразен и соответствует требованиям, предъявляемым к составлению меню, но присутствует нарушение правил последовательности записи блюд.

В тексте меню допущены уменьшительные слова «селечка», «водочка», «огурчик» и прочие, это неприемлемо для современных ресторанов, кафе. Следовательно, проанализировав меню кафе, нужно внести изменения.

Производственная программа цеха (кафе, ресторана) – это план выпуска готовой продукции с указанием наименования изделия (блюда) и его количества.

(Меню представляется в полном объеме, но заносится в таблицу, как на примере таблицы 2)

Проведя сравнительный анализ различных групп меню (закуски, основные блюда, десерты и т.д.), выявить какие блюда наиболее пользуются спросом за месяц.

Таблица 2 – План – меню Кавказского ресторана «Пури-Пури» 12.05.2022 г.

№ п/п	Наименование блюд		Количество выпускаемой блюд, порций								Ответственный за приготовление (квалификация)	
	Наименование и краткая характеристика	Выход, г	Всего порций	В том числе выпуск по часам								
				10	12	14	16	18	20	22		
Холодные закуски:												
1	Лобио	250	25	2	2	3	4	6	5	3	Повар 3 разряда	
2	Пхали из капусты	250	25	2	3	2	4	7	5	3	Повар 3 разряда	
3	Пхали из шпината	300	40	2	3	3	6	5	6	5	Повар 3 разряда	
Салаты:												
4	Салат из лобстера с манго	150	20	1	3	5	6	10	8	4	Повар 4 разряда	
5	Салат “Газпахули”	150	20	1	1	3	5	5	4	1	Повар 4 разряда	
6	Салат “Бакинский”	150	20	1	3	2	6	6	5	2	Повар 4 разряда	

Образец 2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий)

Для описания рецептуры блюд (изделий) и технологического процесса приготовления этих блюд (изделий) используются «Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий».

2.2.1 Составление акта потерь при механической и тепловой обработке сырья

Утверждаю
Зав.производством
Завьялова В.А.
ресторан «Сыроварня»
от 15.05.2024г

АКТ

по определению отходов и потерь при механической
обработке сырья

Комиссией в составе: Завьялова В.А.– зав. производством
Маркова О.А. – бухгалтер – калькулятор
Петренко Н.Н. –шеф-повар
проведена контрольная проработка баклажан

Наименование предприятия ресторан ООО «Завтрак-М» ресторан «Сыроварня»

Дата проведения работы (число, месяц, год) 15 мая 202_ г

Поставщик, дата получения, N накладной ИП Василенко Олег Геннадьевич
15 мая 20__

Наименование и характеристика сырья (продукта) баклажан

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья	5,7	100	
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.	0,6	10,5	10,5%
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.	5,1	89,5	
Масса сырья до механической обработки	5,1	100	
Масса сырья после механической обработки	4,33	84,9	
Отходы при механической обработке	0,77	15	15%
Общие потери при механической обработке	1,37	25,5	

Технологические расчеты потерь при механической обработке представлены в приложении к ДР

Утверждаю
Зав.производством
Завьялова В.А.
ресторан «Сыроварня»
от 15.05.202_ г

АКТ

по определению отходов и потерь при тепловой
обработке баклажан

Комиссией в составе: Завьялова В.А.– зав. производством

Маркова О.А. – бухгалтер – калькулятор

Петренко Н.Н. – шеф- повар

проведена контрольная проработка баклажан

Наименование предприятия ресторан ООО «Завтрак-М» ресторан «Сыроварня»

Дата проведения работы (число, месяц, год) 15 мая 202_ г

Поставщик, дата получения, N накладной ресторан ИП Василенко Олег
Геннадьевич 15 мая 20__

Наименование и характеристика сырья (продукта) баклажан

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке	4,33	100	
Масса готового продукта после тепловой обработки	3,38	78	

Потери при тепловой обработке	0,95	22	22%
Масса готового продукта после остывания	0,12	3	
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании	1,07	25	25%

Технологические расчеты потерь при тепловой обработке представлены в приложении к ВКР

2.2.2 Составление технико-технологических карт

Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Технико-технологическая карта №1

на блюдо «Пицца со страчателлой и мортаделлой»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пицца со страчателлой и мортаделлой» вырабатываемая ресторане «Сыроварня» и его филиалом.

2. Перечень сырья:

2.1. Для приготовления блюда «Пицца со страчателлой и мортаделлой» используют следующее сырьё:

Мука пшеничная в/с	ГОСТ 26574-2017
Дрожжи	ГОСТ 54731-2011
Вода	ГОСТ 51232-1998
Соль	ГОСТ 51547-2018
Масло оливковое	ГОСТ 32852-2014
Томаты	ГОСТ 34298-2017
Чеснок	ГОСТ 55909-2013
Перец черный молотый	ГОСТ 29053-1991
Мортаделла	ГОСТ 3324-46
Страчателла	ГОСТ 32260-2013
Руккола	ГОСТ 32883-2014
Каперсы мини	ГОСТ 14260-1989

2.2. Требования к качеству сырья: Сырьё, используемое для приготовления блюда «Пицца со страчателлой и мортаделлой» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

Рецептура блюда «Пицца со страчателлой и мортаделлой»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию	Норма закладки на 1 порцию	Норма закладки на 3 порции
	брутто	нетто	нетто
Мука пшеничная в/с	170	170	510
Дрожжи	1	1	3

Вода	95	95	285
Соль	5	5	15
Масло оливковое	5	5	15
<u>Масса тестовой заготовки</u>	-	280	840
Томаты	80	75	225
Чеснок	2,5	2	6
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,15
<u>Масса готовой базы</u>	-	60	180
Мортаделла	70	70	210
Страчателла	120	120	360
Руккола	30	30	90
Каперсы мини	10	10	30
Выход блюда		515	1545

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка ингредиентов: проводится в соответствии с нормативными документами.

4.2. Замес дрожжевого теста: Муку смешать с дрожжами и водой и вымесить до однородной массы, добавить соль и масло, продолжить вымешивать с тестомесильной машины до однородной эластичной массы.

Гастроемкость под тесто смазать маслом, выложить тесто, дать отдохнуть в холодильнике в течении 30 минут.

4.3. Приготовление базы: томаты пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и мелко рубленый чеснок, тщательно перемешать.

4.4. Формование и выпечка: Тесто раскатать, распределить базу. Выпекать в пицца печи 6 минут.

5. Оформление, подача, реализация и хранения

Разрезать пиццу на 6 равных кусочков и на каждый выложить страчателлу, сверху сверток из мортаделлы, украсить рукколой и каперсами.

Подавать на березовой доске при температуре 62⁰С. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-04, СанПин 2.3.6.1079-01. Срок хранения блюда согласно нормативным документам, отсутствует.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда

Внешний вид: Форма – круглая, на поверхности слегка расплавленная страчателла, сверху свертки из мортаделлы, оформлена рукколой и каперсами.

Цвет: тесто - золотисто-коричневое; соответствует используемым ингредиентам.

Запах: без постороннего, соответствует используемым ингредиентам.

Вкус: в меру соленый, соответствует используемым ингредиентам.

6.2 Физико-химические показатели:

Примечание: технологическая карта основана на основании акта проработки. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 50763-2007 «Кулинарная продукция реализуется населению». По микробиологическим

показателям соответствует требованиям СанПин 2.3.2.-1078-01 требованиям ГОСТ РФ.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
43,07	49,87	124,48	1119,03

2.2.3 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных блюд (изделий)

Таблица – Расчет калорийности холодной закусок «Пицца со страчателлой и мортаделлой».

Наименование продуктов	Масса нетто 1 порции, гр	на 100 грамм			на 1 порцию			Энергетическая ценность Ккал/ кДж
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Мука пшеничная в/с	170	10,8	1,3	69,9	18,36	2,21	118,83	
Дрожжи	1	49	6	40	0,49	0,06	0,4	
Соль	0,05	-	-	-	-	-	-	
Оливковое масло	5	-	92	-	-	4,6	-	
Страчателла	120	10	21	1,9	12	25,2	2,28	
Мортаделла	70	16	25	3,1	11,2	17,5	2,17	
Руккола	30	2,6	0,7	2,1	0,78	0,21	0,63	
Каперсы мини	10	2,4	0,9	1,7	0,24	0,09	0,17	
					43,07	49,87	124,48	1119,03

Энергетическая ценность = $43,07 \cdot 4 + 49,87 \cdot 9 + 124,48 \cdot 4 = 1119,03$

2.2.4. Контроль качества технологического процесса.

Организация контроля качества в ресторане — то, от чего напрямую зависят доход заведения и качество обслуживания и блюд. Это неотъемлемая часть процесса менеджмента ресторанного бизнеса. Важен постоянный контроль и проверки, которые проводятся ежедневно.

Контроль качества на предприятиях общественного питания осуществляется на каждом производственном этапе.

Образец 2.3. Расчёт потребности сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости

Расчёт сырья производится на основе таблицы 2 и п. 2.2

Таблица 3 – Сводно - продуктовая ведомость

Наименование блюда	Котлеты натуральные				Картофель жареный				ИТОГО	
	№ 602				№ 761					
№ по сборнику рецептов	№ 602				№ 761					
	1 п		10 п		1 кг		2 кг		10 п	
Кол-во порций	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина	73	67	7,3	6,7					7,3	6,7
Жир кулинарный	10	0	100	100	100	100	00	200	300	300
Масло сливочное	5	5	50	50					250	250
Картофель					1932	1449	64	2898	5234	3928
и т.д.										

Образец 2.4. Особенности подбора технологического оборудования, инвентаря, посуды

Таблица 4 – Сводная таблица оборудования кафе «Звёздочка»

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод	П-П	1
Миксер	5 КРМК -5	1
Машина для мытья функциональных ёмкостей	ММФЕ	1
Машина для резки масла	РММ	1
2. Тепловое оборудование		
Плиты электрические	ПЭТ – 0,34 С	1
Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 – 0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
и т.д.		
3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШКХ	1
Холодильник	Стинол	1
и т.д.		
4. Торговое оборудование		
Мармит стационарный	МСЭ – 0,84 -0,1	1
и т.д.		
5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы, стеллажи и т.д.		
6. Посуда на посадочных местах.		
Тарелка суповая	Столовая посуда	150 шт

Часть 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Данная часть является практической. Экономическая часть должна быть:
 - связана с основной частью дипломной работы, являться её логическим продолжением;

- связана с профилем специальности студента;
- учитывать данные преддипломной практики студента;
- содержать в себе новые методические положения, действующие расценки, нормативы, рыночные ориентиры.

Экономическая часть позволяет показать выгодность предлагаемого проекта и привлечь контрагентов, потенциальных финансовых партнёров.

Экономическая часть состоит из следующих подразделов:

3.1. Принципы формирования цен на предприятии

3.2. Калькуляция цен на блюдо (изделие)

3.3. Торговые наценки и учёт на предприятии общественного питания

(Приложение)

Часть 4. СОСТОЯНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА ДАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Данная часть состоит из двух глав.

4.1 Обеспечение правил охраны труда

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

- травматизм и профзаболевания (характерные для данного предприятия);
- освещение (характерные для данного предприятия);
- инструктаж по технике безопасности (характерные для данного предприятия);
- медицинский осмотр, режим работы и отдыха (характерные для данного предприятия);
- пожарная безопасность и взрывоопасность (характерные для данного предприятия).

4.2. Содействие сохранению окружающей среды

В этой части необходимо:

- рассмотреть влияние предприятия на экологическую ситуацию;
- дать характеристику:
 - источников выбросов в атмосферу;
 - воды, используемой в технологическом процессе;
 - сточных вод, их загрязненность;
 - твёрдых отходов;
 - экологической безопасности сырья и продукции.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (ОБЪЁМ 2-4 СТР)

В заключении студент анализирует полноту выполнения задач дипломной работы, подводит итоги, делает выводы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ (Приложение)

Список использованной литературы и источников включает все источники, которыми пользуется студент при выполнении дипломной работы. Список должен содержать не менее 20 источников в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления правительства;
- нормативные документы (сведения о нормативных документах должны включать – название категории, номер, название нормативного документа, вид);

- статистические материалы;
- научные и литературные источники, которые систематизируются по алфавитному порядку

Источники систематизируются по алфавитному порядку.

Книги одного, двух и трех авторов описываются под фамилией автора.

При составлении описания книг под фамилией автора сообщаются следующие данные: фамилия и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов) (ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка»)

Например,

1. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. -изд.2-ое, переработанное и дополненное - М.: 2018. - 432 с.

2. Яковлева С.В. Охрана труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2019.- 144 с.

Книги, изданные без указания автора или имеющие четырех и более авторов, описываются под заглавием. При этом описание содержит следующие сведения: заглавие, сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, месте издания, издательстве, годе издания, количестве страниц (листов).

Например:

Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/ Под ред. Про. В.А.Гуляева.- М.: ИНФРА-М, 2019.- 543 с.

Описание статей журналов и сборников.

Например:

Фёдоров В.Н., Управление рисками на предприятии пищевой индустрии /В.Н.Фёдоров/Сб.науч.тр.института/ВоГТУ.Т.1.-Вологда,2017.-с.65-72

Описание ресурсов Интернет.

Например:

Сидиганов В.У. Карта Ростова-на-Дону: расположение предприятий общественного питания Ростова-на-Дону и области /В.Н.Сидиганов, С.Ю.Толмачев, - М., FORMOZA, 2017,-Режим доступа: <http://formoza.mir/ru19>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложения включают копии разработанных технологических и отчетно – учетных документов, фотоматериалы разработанной продукции, таблицы, схемы, графики, презентации, выполненные и представленные натуральные образцы.

Приложения выполняются как продолжение работы. В тексте на все приложения должны быть ссылки. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте работы.

Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначаются заглавными буквами русского алфавита, начиная

с А (за исключением Г, З, И, О, Ч, Ы, Ъ, Ь). После слова Приложение следует буква (Приложение А).

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

1.1.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной (дипломной) работы

Оформление ДР должно соответствовать ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

Текст работы пишется на одной стороне бумаги стандартного формата (А 4) с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Шрифтом «Times New Roman» размер 14 пт., начертание – обычное с соблюдением межстрочного интервала – полтора. Отступ первой строки абзаца – 1,25 пт.

Заголовки таких структурных элементов работы как **СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**, а также название основной части начинаются с новой страницы, пишут прописными (заглавными) буквами, **жирным шрифтом** и располагают **по центру строки** с одинарным межстрочным интервалом внутри заголовка. Слова в заголовках не переносят, точку в конце не ставят. Подчеркивать заголовки не допускается. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Текст курсовой работы при необходимости разделяют на разделы и подразделы

Наименование раздела должно быть, по возможности, кратким, соответствовать содержанию и записываться в виде заголовка прописными буквами жирным шрифтом. Заголовки раздела начинаются с цифры с точкой, после которой делается промежуток, и печатаются от абзацного отступа, выравнивание по левому краю жирным шрифтом.

Подраздел печатается жирным шрифтом с абзацного отступа, первая буква прописная, а остальные строчные. Если подраздел не помещается на строке, его переносят так, чтобы первая буква второй строки находилась под строчной буквой первой строки. Расстояние между заголовком раздела и подраздела должно быть равно трем межстрочным интервалам (т.е. следует пропустить одну строку)

Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всей работы. Подраздел нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела двумя цифрами, разделенными точкой, например 2.1. , 2.2. и т.д. После точки нужно сделать промежуток.

В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы как Содержание, Введение, Заключение, Список используемых источников не нумеруются. После заголовка текст пишут с красной строки через два одинарных междустрочных интервала.

Очередной пункт начинают через два одинарных междустрочных интервала после текста предыдущего пункта. Между заголовком и текстом делают два одинарных междустрочных интервала.

Название пункта не может располагаться на последней строке страницы.

В работе можно использовать сокращения слов, общепринятых в русском языке. Например, т.е. (то есть), табл. (таблица), ст. (статья) и т.д. или установленные стандартом (ГОСТ 2.316-68). Не разрешается применять в тексте индексы стандартов (ГОСТ, РСТ, СТП) без регистрационного номера. Не следует после названия месяца писать слово «месяц»: например, «в августе месяце», вместо «в августе», а также применять выражения: «текущего года», «прошлого года», «сего года» и т.п.; следует указывать конкретную дату, например «в марте 2020 г.» или «в 2020 г.».

Текст курсовой работы обязательно должен содержать ссылки на использованную литературу. При этом после текста ссылки в квадратных скобках указывают номер источника по перечню списка литературы и через запятую – номер страницы (номера страниц), например, [5, 45], [16, 27-30].

Все листы курсовой работы должны быть пронумерованы. Номера страниц проставляются *внизу листа* с выравниванием *по центру*. Титульный лист, задание на курсовую работу и содержание включают общую нумерацию страниц, номера на них не ставятся.

Оформление рисунков.

При использовании рисунков (графики, диаграммы, изображения) в ВКР необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все рисунки нумеруются арабскими цифрами. Номер рисунка сквозной по всей работе. Ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках (Рисунок 1). Под рисунком следует расположить подпись к нему, размещаемую посередине строки (Рисунок 1 – Структура бизнес - плана). В конце названия точка не ставится. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте ДР таблиц, необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту ДР. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Слева над таблицей помещают её название с использованием абзачного отступа. «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (Например, Таблица 17 – Расходы компании). Точка в конце не ставится. От предыдущей строки до названия таблицы, от названия таблицы до самой таблицы, от таблицы до новой строки текста – 1,5 межстрочных интервала.

В таблице допускается написание материала через один интервал, а также шрифтом меньше, чем основной текст.

Осуществляя перенос таблицы на следующую страницу, слева над частями таблицы должна быть фраза «Продолжение» и номер таблицы (Например, Продолжение таблицы 9).

Оформление формул

Формулы в тексте должны быть внесены тщательно и разборчиво. Прописные и строчные буквы, надстрочные и подстрочные индексы в формулах должны обозначаться четко.

Размеры знаков для формул рекомендуются следующие: прописные

буквы и цифры 7-8 мм, строчные 4 мм, показатели степени и индексы не менее 2 мм. Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы, справа в круглых скобках. До формулы и после неё – два интервала

Значение символов в формулах должны быть расшифрованы сразу же после формулы. Объяснение следует начать со слова «где» без двоеточия после него.

$$P = Z_n + П - Д - Z_k \quad (1)$$

где P – реализованные товары;
Z_n – остаток товаров на начало периода;
П – поступление товаров;
Д – документированный расход товаров;
Z_k – остаток товаров на конец периода.

Ссылки в тексте на номер формулы дают в круглых скобках, например: «...в формуле (1)».

Переносить формулу на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке умножения применяют знак «×».

Ссылки на литературу проставляются в квадратных скобках. Список использованной литературы и Интернет – источников должен быть составлен в порядке значимости литературных источников согласно Приложению. Список использованных при подготовке ДР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (/), пробел и название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляются после списка литературы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 10») и иметь заголовки. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

Объём дипломной работы должен составлять **не менее 50**, но **не более 75** страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы: Введение 3-5 страниц; Заключение 4-8 страниц; Список используемой литературы 2-4 страницы. Большую часть занимает основная часть.

Дипломная работа должна быть сброшюрована в твердой обложке скоросшивателем.

1.1.5. Промежуточный контроль хода выполнения дипломной работы

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместители директора по учебной и учебно-методической работе. Промежуточный контроль осуществляют председатели предметной цикловой комиссии, а также назначенные приказом директора Техникума руководители из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин, которые в течение всего периода выполнения выпускной квалификационной работы, проверяют степень готовности каждой дипломной работы, что отражается в календарном плане работы над дипломной работой.

1.1.6. Подготовка сопроводительных документов

К сопроводительным документам дипломной работы относятся:

1. Отзыв руководителя (**Приложение 5**).
2. Рецензия специалиста в области общественного питания (**Приложение 4**).

Законченная дипломная работа, подписанная выпускником, представляется руководителю, не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты предзащиты. После проверки (соответствие названия темы ДР, указанной на титульном листе, в задании, названию в приказе; идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность; правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений, использованные информационные источники, правильность ссылок; наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания) и одобрения дипломной работы руководитель подписывает её вместе со своим отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем её разделам. В отзыве руководитель не определяет оценку дипломной работы, а только рекомендует или не рекомендует данную выпускную квалификационную работу к защите, отмечает ее актуальность, ритмичность выполнения, может давать оценку личным и профессиональным качествам выпускника.

Студент оформляет окончательный вариант ДР в типографском переплете сшитым бланком титульного листа, задания на ДР, календарного плана по выполнению ДР. Студент к дате предзащиты готовит ДР и демонстрационные материалы в электронном виде.

Предзащита выпускной квалификационной работы.

Дата, время и место проведения предварительной защиты дипломной работы определяет распоряжение по техникуму. Предварительная защита проводится комиссией по предзащите.

Комиссия проверяет соответствие темы ДР, ФИО руководителя, данным соответствующего приказа, знакомится с отзывом научного руководителя на дипломную работу, текстом выступления (доклада) студента, проверяет комплектность ДР, наличие и правильность оформления документов, соответствие оформления ДР методическим рекомендациям, соответствие оглавления основному тексту ДР, знакомится с демонстрационными материалами

Комиссия заслушивает доклад студента и задает ему вопросы по выполнению и содержанию ДР

На основании результатов предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности ДР к защите. В случае принятия положительного решения о допуске ДР к защите в ГЭК, председатель комиссии по предзащите ставит свою визу на титульном листе ДР

Дипломная работа, допущенная к защите и отвечающая всем установленным требованиям, направляется на рецензию.

Рецензирование дипломной работы проводится с целью получения дополнительной объективной оценки труда дипломника специалистами в соответствующей области.

Для рецензии дипломных работ привлекаются высококвалифицированные специалисты в области организации труда общественного питания. Рецензия оформляется на бланке, разработанном в техникуме. Рецензия на дипломную работу должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;

- оценку качества выполнения каждой части дипломной работы;

- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

- оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем **за три дня** до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

1.2. Представление дипломной работы к защите

1.2.1. Сдача дипломной работы в учебную часть техникума

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя, положительной рецензии, отчета о проделанной преддипломной практике представляется руководителем в учебную часть Техникума не позднее, чем **за 5 дней** до начала государственной итоговой аттестации.

1.2.2. Условия допуска дипломной работы к защите

- наличие дипломной работы в полностью готовом виде в соответствии с требованиями к написанию работы;

- наличие отзыва на дипломную работу руководителя;

- наличие рецензии на дипломную работу, подписанной специалистом области общественного питания;

- наличие отчёта о проделанной преддипломной практике.

1.2.3. Порядок защиты

При подготовке к защите дипломной работы студент должен составить доклад и согласовать его с руководителем.

В докладе четко и кратко (5-8 минут) излагаются основные положения дипломной работы – что сделано лично студентом, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить,

какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы вытекающие из исследования основные выводы. Важно не только написать высококачественную работу, но и уметь квалифицированно ее защитить, в этой связи доклад может быть подготовлен письменно, но выступать на защите следует свободно, не зачитывая текст. При этом для большей наглядности целесообразно использовать презентацию. Можно также подготовить раздаточный материал.

Защита дипломных работ проводится по утверждённому графику на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, состоящей из 5 человек: преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин и председателя ГЭК.

Процедура защиты включает:

- доклад студента (примерный макет выступления см. *(Приложение)*);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

Защита ДР может сопровождаться электронной презентацией *(Приложение)*

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки выпускных квалификационных работ

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, являющемуся автором дипломной работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям, в том числе формальным, положительно оцененной рецензентом и научным руководителем. При этом во время защиты студент должен продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

в) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям. При этом во время защиты обучающийся должен, при наличии отдельных недочетов, продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по

совершенствованию работы данного предприятия;

б) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он недостаточно четко и полно ответил на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, в целом соответствующей предъявляемым требованиям, если во время защиты студент:

а) нечетко раскрыл актуальность темы исследования; не смог убедительно обосновать научную новизну своей работы; не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) не смог надлежащим образом ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, не соответствующей предъявляемым требованиям. Неудовлетворительная оценка выставляется также, если во время защиты студент:

а) не раскрыл актуальность темы исследования или не обосновал научную новизну своей работы, не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) не смог ответить на вопросы руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

Оценка «неудовлетворительно» также выставляется, если во время защиты у членов государственной экзаменационной комиссии возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите выпускной квалификационной работы (не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных в работе теоретических и практических предложений и т.д.).

5. В ходе оценки дипломной работы члены государственной экзаменационной комиссии учитывают содержание рецензии и отзыва научного руководителя. При несоблюдении требований к оформлению выпускной квалификационной работы оценка может быть снижена с учетом характера допущенных нарушений.

6. После завершения ГИА ГЭК составляет отчет о работе, включающий пояснительную записку, протоколы заседания и документацию выпускников (*Приложение 8*);

1.2.4. Порядок повторной защиты

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентам той же темы дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

Повторная защита дипломную работу с целью повышения оценки не допускается.

1.2.5. Рекомендуемые информационные источники для выполнения дипломной работы:

- ТОП-50 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник.-М:Академия, 2018 г.
- Калинина В.М.Охрана труда в организациях питания: учебник.- М:Академия,2017 г.
- ТОП-50 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М:Академия,2019 г.
- ТОП-50 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.-М:Академия,2018 г.
- ТОП-50 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.-М:Академия,2017 г.
- ТОП-50 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.- М:Академия,2018 г.
- Мальгина С.Ю.Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-М:Академия,2018 г.
- Володина М.В.Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО .- М:Академия, 2018г
- ТОП-50 Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены: учебник.-М:Академия, 2018 г.
- ТОП-50 Епифанов М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник.- М:Академия, 2018 г.
- ТОП-50 Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: Учебник.-М:Академия, 2017 г.
- Золин В.П .Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для НПО и СПО.- М:Академия, 2018 г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для НПО и СПО.- М:Академия, 2014 г.
- ТОП-50 Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник.- М:Академия, 2018 г.
- Барышев А.Ф.Учебник. Маркетинг.- Издательский центр «Академия», 2010.-

208 с.

- ГОСТ 28-74-82. Вода питьевая. М.: 2010.
- Ефимова О.Л. Экономика общественного питания: Уч.пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд.испр. – Мн.: Новое знание. 2013 – 348 с. (Экономическое образование)
- Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2014. -432 с.
- Медико – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 2011. - 185 с..
- Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СПб.: Издательство ДЕАН. 2012.- 80 с.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2011. – 352 с. (серия «Учебники XXI века»)
- Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. /Авт.-состав Л.А.Радченко (серия «Учебники XXI века») – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 384 с..
- Санитарные нормы и правила. –Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
- Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2008. - 772 с..
- Середа К.Н. Бухучёт на предприятиях общественного питания. Серия «Библиотека бухгалтера и аудитора.- Ростов н/Д: Феникс. 2013. – 448 с.
- Трудовой кодекс РФ от 30 декабря 2001 г. № 197- ФЗ. – М.: ООО «ВИТРЕМ», 2002. – 192 с.
- Экономика предприятий торговли и общественного питания: Учебное пособие/ кол. авторов; под редакцией Николаевой Т.Н. и Егоровой Н.Р.- 2 –е изд, стер.- М.: КНОРУС. 2014. – 400 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс_4__

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

Рассмотрено на заседании предметной цикловой
комиссии общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г

Утверждаю
Заместитель директора по УМР
_____/_____/

ЗАДАНИЕ ПО ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

(фамилия, имя, отчество студента)

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема работы: _____

Содержание расчётно - пояснительной записки (перечень подлежащих
разработке вопросов)

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

Место прохождения преддипломной практики _____

Дата выдачи задания « ___ » _____ 20__ г.

Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной
(дипломной) работы « ___ » _____ 20__ г.

Руководитель _____
подпись _____ фамилия, имя, отчество

Консультант _____
подпись _____ фамилия, имя, отчество

Задание принял к исполнению _____
подпись студента

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	
	1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ	
	1.1. Описание предприятия 1.2. Анализ конкурентов 1.3. Коммуникационная политика предприятия	
	2. ОРГАНИЗАЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
	2.1. Особенности плана – меню 2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий) 2.2.1. Составление акта потерь при механической и тепловой обработке сырья 2.2.2. Составление актов практической проработки блюд (изделий) 2.2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) 2.2.4. Контроль качества технологического процесса 2.3. Расчет потребности сырья. Составление сводно – продуктовой ведомости 2.4. Особенности подбора технологического оборудования, инвентаря, посуды	
	3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
	3.1. Принципы формирования цен на предприятии 3.2. Калькуляция цен на блюдо (изделие) 3.3. Торговые наценки и учёт на предприятии общественного питания	
	4. СОСТОЯНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА ДАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	
	4.1. Обеспечение правил охраны труда 4.2. Содействие сохранению окружающей среды	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	
	ПРИЛОЖЕНИЯ	

РЕЦЕНЗИЯ
на дипломную работу
студента(ки) ГБПОУ РО
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

фамилия, имя, отчество _____

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Тема _____

Содержание дипломной работы _____
(соответствует, не соответствует заявленной теме)

1. Отзыв об обосновании предприятия

2. Отзыв об организационно- технологической части _____

3. Отзыв об экономической части _____

4. Отзыв об охране труда и экологической безопасности

5. Заключение о дипломной работе

« ____ » _____ 20 ____ г.

Рецензент _____
_____/_____

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
на дипломную работу
студента(ки) ГБПОУ РО
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

(фамилия, имя, отчество студента)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема _____

Качество выполнения дипломной работы

(соответствует, не соответствует требованиям ФГОС СПО)

1. Отзыв о работе студента (о самостоятельности, творческом подходе, ответственности) _____

2. Отзыв о проделанной работе по частям дипломной работы

3. Перечень положительных качеств работы в целом и недостатков

« ____ » _____ 20__ г. Руководитель _____

_____ / _____

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И
БИЗНЕСА»

Рассмотрено на заседании
предметной цикловой комиссии
общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных
модулей
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 __ г

Утверждаю
Заместитель директора по УМР
_____/_____/

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ
программа подготовки специалистов среднего звена специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**ТЕМАТИКА
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)**

202 __ г

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

1. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления горячих блюд, в ресторане, специализирующийся на русской кухне (50 мест)
2. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса и рыбы, птицы специализирующийся на европейской кухне (70 мест).
3. Анализ меню и технологии приготовления блюд из мяса и птицы повышенной сложности в ресторан - баре, специализирующийся на европейской кухне (55 мест)
4. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса повышенной сложности специализирующийся на немецкой кухне (80 мест)
5. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы, специализирующийся на русской кухне (60 мест).
6. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления десертов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест).
7. Анализ ассортимента и технологического процесса производства десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (60 мест)
8. Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (80 мест).
9. Анализ ассортимента и технологического процесса производства десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест)
10. Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (65 мест).
11. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд, повышенной сложности из птицы в ресторане специализирующийся на русской кухне (100 мест).
12. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в караоке-клуб, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)
13. Анализ меню и технологии приготовления вторых блюд повышенной сложности, в ресторане специализирующийся на итальянской кухне (60 мест).
14. Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)
15. Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из рыбы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на французской кухне (50 мест)
16. Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в ресторане смешанной кухни (55 мест).
17. Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в кафе, специализирующееся на смешанной кухне

(75мест)

18. Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в ресторане высшего класса на русской кухне (85 мест).

19. Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности, специализирующийся на донской кухне (95 мест).

20. Анализ меню и технологии приготовления первых блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на паназийской кухне (40 мест)

21. Анализ меню и технологии приготовления мучной кулинарной продукции в столовой (100 мест).

22. Анализ меню и технологии приготовления горячих мясных блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)

23. Анализ меню и технологии приготовления сложных десертов в кафе специализирующийся на европейской кухне (55мест)

24. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в кафе, специализирующийся на европейской кухне (35 мест)

25. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на японской кухне (65 мест)

26. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане кавказской кухне (75 мест).

27. Анализ организации питания в ресторане, специализирующейся на китайской кухне (60 мест).

28. Анализ организации питания в ресторане, специализирующейся на японской кухне (65 мест).

29. Анализ организации питания в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест).

30. Анализ меню и технологии приготовления блюд в ресторане, специализирующийся на японской кухне (75 мест).

31. Анализ организации питания предприятия выездного обслуживания.

32. Анализ организации питания ресторана высшего класса, специализирующийся на японской кухне (85 мест)

33. Анализ организации питания ресторана премиум класса, специализирующийся на европейской кухне (150 мест)

34. Анализ организации питания школьной столовой (80 мест).

35. Анализ организации питания кафе, специализирующейся на русской кухне (50 мест).

36. Анализ организации питания в ресторане специализирующийся на французской кухне (65 мест).

37. Анализ технологического процесса производства холодных блюд и закусок ресторана высшего класса, специализирующийся на французской кухне (80 мест).

38. Анализ технологического процесса производства мясных и блюд и блюд из птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на

европейской кухне (40 мест)

39. Анализ технологического процесса производства десертов повышенной сложности, специализирующийся на европейской кухне (100 мест)

40. Анализ технологического процесса производства мясных блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест)

41. Анализ технологического процесса производства блюд из мяса и птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (90 мест)

42. Анализ технологического процесса производства первых блюд в ресторане высшего класса специализирующийся на французской кухне (50 мест)

43. Анализ технологического процесса производства в ресторане премиум класса специализирующийся на итальянской кухне (40 мест)

44. Анализ технологического процесса производства сложных блюд из птицы и дичи в ресторане, специализирующийся на донской кухне (65 мест)

45. Анализ технологического процесса производства горячих закусок в ресторан- баре, специализирующийся на немецкой кухне (70 мест).

46. Анализ технологического процесса производства сложных блюд из рыбы и морепродуктов ресторана высшего класса, специализирующийся на европейской кухне (75 мест).

47. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на немецкой, кухне (75 мест)

48. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на русской кухне (100 мест).

49. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции комбината школьного и студенческого питания (60 мест)

50. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции кафе, специализирующийся на кондитерских изделиях и десертах (50 мест)

51. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на европейской кухне (65мест).

52. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на немецкой кухне (75 мест).

53. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на русской кухне (120 мест).

54. Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции столовой при учебном заведении (100 мест).

55. Анализ технологического процесса производства мясных блюд повышенной сложности в кафе-баре, специализирующийся на европейской кухне (120 мест)

56. Анализ технологического процесса производства мясных блюд повышенной сложности в ресторане специализирующийся на тайской кухне (120 мест)

57. Анализ технологического процесса производства блюд из птицы повышенной сложности в ресторане (55 мест)

58. Анализ технологического процесса производства в ресторане высшего

класса, специализирующийся на кавказской кухне (170 мест)

59. Анализ технологического процесса производства ресторана высшего класса, специализирующийся на немецкой кухне (50 мест).

60. Анализ технологического процесса производства и меню ресторана высшего класса, специализирующийся на итальянской кухне (75 мест).

61. Анализ технологического процесса и меню производства ресторана высшего класса, специализирующийся на французской кухне (65 мест).

62. Анализ технологического процесса производства сложных горячих блюд и закусок ресторана высшего класса, специализирующийся на европейской кухне (110 мест).

63. Анализ технологического процесса производства сложных мучных изделий в кафе, специализирующийся на армянской кухне (80 мест).

64. Анализ технологического процесса производства холодных закусок повышенной сложности в ресторане», специализирующийся на европейской кухне 25 мест)

65. Анализ технологического процесса производства холодных закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)

66. Анализ технологического процесса производства холодных десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (45 мест)

67. Анализ технологического процесса производства горячих десертов повышенной сложности специализирующийся на европейской кухне (130 мест)

68. Анализ технологического процесса производства сложных закусок из рыбы и морепродуктов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (80 мест).

69. Анализ ассортимента и технологии! приготовления сложных горячих блюд, в ресторане, специализирующийся на китайской кухне (75 мест)

70. Анализ ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд, специализирующийся на китайской кухне (60 мест)

71. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, в ресторане, специализирующийся на русской кухне (90 мест)

72. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы, птицы специализирующийся на европейской кухне (95 мест).

73. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса, специализирующийся на европейской кухне (80 мест)

74. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления горячих блюд специализирующийся на французской кухне (65 мест).

75. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления десертов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест).

76. Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления десертов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест).

77. Анализ ассортимента и технологического процесса производства кондитерских изделий в ресторане, специализирующийся на европейской кухне

(60 мест)

78. Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (80 мест).

79. Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (55 мест)

80. Анализ меню и технологии приготовления блюд из мяса и птицы повышенной сложности в ресторан - баре, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)

81. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в караоке-клуб, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)

82. Анализ меню и технологии приготовления вторых блюд повышенной сложности в ресторане специализирующийся на европейской кухне (30 мест)

83. Анализ меню и технологии приготовления вторых блюд повышенной сложности, специализирующийся на кавказской кухне (55 мест)

84. Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из рыбы повышенной сложности, специализирующийся на итальянской кухне (60 мест).

85. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд из рыбы повышенной сложности в ресторане европейской кухне (75 мест).

86. Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из птицы и дичи повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)

87. Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из рыбы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на французской кухне (54 мест)

88. Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в кафе, специализирующийся на европейской кухне (40 мест).

89. Анализ меню и технологии приготовления холодных десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (55 мест).

90. Анализ меню и технологии приготовления горячих первых блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (58 мест).

91. Анализ меню и технологии приготовления горячих первых блюд повышенной сложности в ресторане специализирующийся на кавказской кухне (65 мест).

92. Анализ меню и технологии приготовления блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на донской кухне (80 мест).

93. Анализ меню и технологии приготовления горячих закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (40 мест)

94. Анализ меню и технологии приготовления мучной кулинарной продукции комплекса предприятий массового питания (120 мест).

95. Анализ меню и технологии приготовления рыбных блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)

96. Анализ меню и технологии приготовления сложных десертов в кафе, специализирующийся на европейской кухне (45мест)

97. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в кафе, специализирующийся на европейской кухне (30 мест)

98. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок из птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (60 мест)

99. Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (35 мест)

100. Анализ меню и технологии приготовления блюд в столовой общедоступного типа (65 мест).

101. Анализ меню и технологического процесса приготовления горячих блюд столовой при промышленном предприятии (100 мест).

102. Анализ организации питания в ресторане, специализирующийся на французской кухне (40 мест).

103. Анализ организации питания в ресторане, специализирующийся на грузинской кухне (80мест).

104. Анализ меню и технологии приготовления в ресторане, специализирующийся на паназиатской кухне (60 мест)

Приложение 7

Лист ознакомления с темами дипломных работ

ППССЗ _____

Группа № _____

№ п/п	Ф И О	Тема дипломной работы	Дата ознакомления	подпись

Руководитель _____ / _____
Подпись Ф И О

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

программа подготовки специалистов среднего звена специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОТЧЕТ О РАБОТЕ

Государственной экзаменационной комиссии

Председатель комиссии: _____ / _____
подпись Ф И О

Заместитель председателя: _____ / _____
подпись Ф И О

Члены комиссии: _____ / _____
подпись Ф И О
_____ / _____
подпись Ф И О

Секретарь комиссии: _____ / _____
подпись Ф И О

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка

Протокол №1 заседания ГЭК от « ____ » _____ 2023 года по защите дипломных работ

Протокол №2

Протокол №

п.

Приложения: Документация ГЭК выпускников 20__ г

Форма обучения – очная.

- 1.
- 2.
- 3.

п.

- Сводная ведомость результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена студентов группы № ____ в количестве ____ шт.;
 - Дипломные работы в количестве _____ шт.;
 - Отзывы руководителей дипломных работ в количестве _____ шт.;
 - Рецензии на дипломные работы в количестве _____ шт.;
 - Портфолио выпускников в количестве _____ шт.;
- оценочные ведомости (листы контроля) сформированности профессиональных и общих компетенций, оценки результатов по оформлению, содержанию и защите дипломной работы.

Государственная экзаменационная комиссия:

- Заслушала _____ дипломных работ;
- проанализировала содержание _____ портфолио;
- провела _____ заседаний;
- оценила по результатам государственной итоговой аттестации готовность выпускников к выполнению видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- приняла решение, на основании оценки уровня и качества подготовки выпускников в целом, о присвоении квалификации «специалист» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____ студентам;
- приняла решение о выдаче дипломов государственного образца с «отличием» _____ выпускникам группы № _____ очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
 защиты дипломных работ студентов группы № __
 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	ФИО студента	Дата защиты	Оценка члена комиссии	Итоговая оценка				
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								

Председатель ГЭК: _____ / _____
 подпись Ф И О

Заместитель ГЭК: _____ / _____
 подпись Ф И О

Члены ГЭК: _____ / _____
 подпись Ф И О

Секретарь ГЭК: _____ / _____
 подпись Ф И О

«___» _____ 202__г

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

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.

В данной части работы даётся анализ плана – меню, конкретные предложения по усовершенствованию, описывается рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий), производится расчёт сырья, составляется сводно - продуктовая ведомость, указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест, представляется анализ организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания.

Образец 2.1. Анализ рационов питания, план-меню, конкретные предложения по усовершенствованию

Производственная программа цеха (столовые школьные) – это план выпуска готовой продукции с указанием наименования изделия (блюда) и его количества.

Сбалансированное питание детей и подростков способствует повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Особое значение приобретает правильное питание в связи с тем, что в последнее время дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном характере процесса обучения.

В рационе питания школьников не всегда выдерживаются принципы сбалансированности, потребность школьников в макро - и микроэлементах.

Рациональное питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям, является одним из важнейших факторов формирования здоровья детей. Правильное организованное питание оказывает существенное влияние на устойчивость детского организма к неблагоприятным факторам, повышает его работоспособность и выносливость, способствует оптимальному развитию детей.

Таким образом, анализ организации питания в школьной столовой выявил ряд проблем, требующих принятия необходимых мер по усовершенствованию организации питания, это:

1. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.
2. Постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения.
3. Разъяснительная работа среди учащихся и родителей о необходимости правильного питания.

Необходимо улучшить качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность, витаминизацию.

Обеспечить учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;

Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей

Таблица 1 - План – меню школьной столовой
(при двухразовом питании представляется на пять дней)

Меню школьной столовой MAOY COШ №36 11 кл. (обеда/завтраки)
2 сентября

Меню	Выход
Завтрак	
Каша пшеничная молочная с маслом	1/200
Батон порционный	1/30
Чай с сахаром	1/200
Обед	
Суп фасолевый на курином бульоне	1/250
Каша гречневая с маслом	1/100
Гуляш с куриной грудкой	1/50/50
Кофейный напиток	1/200
Хлеб	1/50

Образец 2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд

Для описания рецептуры блюд (изделий) и технологического процесса приготовления этих блюд (изделий) используются «Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий».

Образец 2.3. Составление сводно-продуктовой ведомости

Анализ пищевой ценности. Расчёт сырья производится на основе таблицы 2

Таблица 2 – Сводно - продуктовая ведомость

Наименование блюд	Котлеты натуральные				Картофель жареный				ИТОГО	
	№ 602				№ 761					
№ по сборнику рецептур										
Кол-во порций	1 п		10 п		1 кг		2 кг		10 п	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина	73	67	7,3	6,7					7,3	6,7
Жир кулинарный	10	0	100	100	100	100	00	200	300	300
Масло сливочное	5	5	50	50					250	250
Картофель					1932	1449	64	2898	5234	3928
и т.д.										

Таблица 3 – Анализ пищевой ценности
(выполняется согласно таблице 2)

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г изделия						
Название блюда (технологическая карта №)						
№ п/п	Наименование ингредиентов	Вес нетто в г на 100 г изделия	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность изделия в килокалориях
			Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

Образец 2.4 . Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест

Таблица 4 – Сводная таблица оборудования кафе «Звёздочка»

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод	П-П	1
Миксер	5 КРМК -5	1
Машина для мытья функциональных ёмкостей	ММФЕ	1
Машина для резки масла	РММ	1
2. Тепловое оборудование		
Плиты электрические	ПЭТ – 0,34 С	1
Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 – 0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
и т.д.		
3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШКХ	1
Холодильник	Стинол	1
и т.д.		
4. Торговое оборудование		
Мармит стационарный	МСЭ – 0,84 -0,1	1
и т.д.		

5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы, стеллажи и т.д.		
6. Посуда на посадочных местах.		

Образец 2.5. Дается анализ организации питания данного предприятия.

Школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, согласованным с Роспотребнадзором и управлением образования администрации Первомайского района.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия в составе: заместителя директора по ВР, социального педагога, медицинской сестры, председателя ПК, члена родительского комитета школы.

Организация питания в школьной столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком, разработанным замом по ВР, исходя из расписания учебных занятий, утвержденном директором школы и вывешенном на информационном стенде в обеденном зале.

Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися осуществляется дежурными специалистами по утвержденному графику.

Образец 2.6. Анализ санитарной гигиены данного предприятия

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

1. Производственные и другие помещения школьной столовой содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

2. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

3. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

5. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных

режимах воды в моечных ваннах.

6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

7. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

8. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

9. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

10. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45°С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. (И.Д.)

Таблицы для расчета калорийности блюд

Мука, крупа, хлеб

Продукт (на 100 г продукта)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергоценность (ккал)
Мука пшеничная, в.с.	10,30	1,08	69,00	334,00
Мука пшеничная, 1 с.	10,60	1,30	67,40	331,00
Мука ржаная сеяная	6,90	1,39	64,30	304,00
Мука ржаная обойная	10,70	1,94	56,80	293,00
Крупа пшеничная	11,50	3,30	67,20	348,00
Крупа гречневая ядрица	12,60	3,26	54,30	335,00

Крупа рисовая	7,00	1,00	73,20	330,00
Крупа гречневая продел	12,60	3,26	63,50	329,00
Крупа манная	10,30	1,00	67,70	328,00
Крупа ячневая	10,00	1,30	66,31	324,00
Крупа перловая	9,30	1,13	67,50	320,00
Крупа "Геркулес"	11,00	6,20	49,24	305,00
Крупа овсяная	11,0	6,10	49,94	303,00
Хлеб пшеничный формовой, 1 с.	7,63	0,86	50,15	239,06
Хлеб пшеничный, в.с.	7,59	0,81	50,15	238,00
Хлеб столовый подовый	7,08	1,17	50,07	206,00
Хлеб пшеничный зерновой	8,13	1,38	45,62	195,00
Хлеб ржаной формовой	6,62	1,20	41,82	181,00
Печенье сахарное	7,50	11,80	74,40	436,00
Сухари сливочные	8,50	10,80	69,63	398,00
Макароны, в.с.	10,40	1,13	74,90	337,00
Булка сдобная	7,61	5,28	56,80	295,00
Батон	7,70	3,02	53,33	235,00
Яйцо куриное	12,70	11,5	0,7	157
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Яичный желток	16,2	2,73	0,00	64,8
Яичный белок	11,1	2,73	0,00	44,4

Мясо, птица

Продукт (на 100 г продукта)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергоценность
	(г)	(г)	(г)	(ккал)
Свинина жирная	11,70	33,30	0,00	491,00
Говядина, 1 кат.	18,50	16,00	0,00	218,00
Говядина, 2 кат.	20,00	9,80	0,00	168,00
Баранина, 1 кат.	15,60	16,30	0,00	209,00
Баранина, 2 кат.	19,80	9,60	0,00	166,80
Конина, 1 кат.	19,50	8,30	0,00	167,00
Мясо кроликов	21,10	15,00	0,00	183,00
Мозги говяжьи	11,70	8,60	0,00	124,00
Печень говяжья	17,90	3,70	0,00	105,00
Легкое говяжье	15,20	4,70	0,00	103,00
Почки говяжьи	17,90	2,80	0,00	86,00
Сердце говяжье	16,00	2,80	0,00	86,00
Колбаса любительская	17,30	39,00	0,00	420,00
Колбаса полукопченая	16,50	63,60	0,00	376,00
Сосиски молочные	11,00	22,80	1,60	266,00
Колбаса докторская	12,80	22,20	1,50	257,00
Колбаса вар. отдельная	11,00	21,00	0,00	240,00
Свинина тушеная	14,90	32,20	0,00	349,00
Говядина тушеная	16,80	16,00	0,00	220,00

Куры, 1 кат.	18,20	18,40	0,70	241,00
Куры, 2 кат.	21,10	8,20	0,60	161,00
Яйцо куриное	12,70	11,50	0,70	157,00

Рыба, морепродукты

Продукт (на 100 г продукта)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергоценность (ккал)
Печень трески (консервы в масле)	4,20	65,70	1,20	613,00
Треска (печень)	16,00	0,60	0,00	136,00
Ставрида	18,50	4,50	0,00	114,00
Кальмар	18,00	4,20	0,00	110,00
Паста "Океан"	13,60	4,20	0,00	92,00
Сардины в масле (консервы)	16,00	17,70	0,00	223,00
Скумбрия бланшир. в масле	13,10	25,10	0,00	278,00
Камбала в томате (консервы)	12,60	5,40	6,30	125,00
Скумбрия холод.копчен	23,4	6,4	0,00	150,00
Сельдь тихоокеанская	17,5	2	0,00	88,00
Горбуша	20,5	6,5	0,00	140,00
Язык морской	10,3	5,2	0,00	88,00

Молочные продукты

Продукт (на 100 г продукта)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергоценность (ккал)
Сливки сухие	23,00	42,70	26,38	579,00
Бифидолакт	17,50	24,00	49,38	480,00
Молоко сухое цельное	26,00	25,00	37,50	476,00
Молоко сухое обезжиренное	37,90	1,00	49,30	350,00
Молоко сгущенное с сахаром	7,20	8,50	56,00	320,00
Молоко сгущенное стерилизованное	7,00	8,30	9,50	140,00
Молоко коровье	3,20	3,60	5,16	61,00
Сметана, 30% жирности	2,40	30,00	3,18	294,00
Творог жирный	14,00	18,00	2,85	232,00
Сливки, 20% жирности	2,80	20,00	4,50	206,00
Сливки, 10% жирности	2,80	10,00	4,80	118,00
Простокваша	2,80	3,20	4,18	58,00
Ацидофилин	2,80	3,20	3,88	57,00

Кефир жирный	2,80	3,20	3,61	56,00
Сыр "Чеддер"	23,50	30,50	0,00	379,00
Сыр "Российский"	23,00	29,00	0,00	360,00
Сыр "Голландский"	26,00	26,80	0,00	352,00
Сыр "Пошехонский"	26,00	26,50	0,00	350,00
Сыр плавленый	22,00	27,00	0,00	340,00
Сыр "Рокфор"	20,00	28,00	0,00	337,00
Сыр плавленый "Сказка"	8,40	18,00	0,00	304,00
Брынза	17,90	20,10	0,00	260,00
Сыр "Прибалтийский"	30,00	29,00	0,00	209,00
Масло сливочное несоленое	0,50	82,50	0,80	748,00
Масло сливочное диет.	0,70	75,00	1,70	684,60
Масло крестьянское несол.	0,80	72,50	1,30	661,00
Масло бутербродное	2,50	61,50	1,70	566,00
Мороженое сливочное	3,30	10,00	20,18	179,00
Маргарин "Экстра"	0,50	82,00	1,00	744,00
Маргарин молочный	0,30	82,00	1,00	743,00
Маргарин сливочный	0,30	82,00	1,00	743,00
Маргарин "Солнечный"	0,30	72,00	0,90	653,00
Жир кулинарный "Прима"	0,00	99,70	0,00	897,00
Жир кондитерский	0,00	99,70	0,00	897,00
Майонез столовый молочный	2,40	70,00	3,90	627,00
Майонез "Провансаль"	2,80	70,00	2,60	624,00
Майонез "Диабетический"	2,90	70,00	2,60	624,00

Овощи

Продукт (на 100 г продукта)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергоценность
	(г)	(г)	(г)	(ккал)
Горох	20,50	2,04	64,01	298,00
Горошек зеленый	5,00	0,20	13,80	73,00
Томатная паста	4,80	0,00	20,10	99,00
Томаты грунтовые	1,10	0,20	5,00	23,00
Картофель	2,00	0,40	18,10	80,00
Баклажаны	1,20	0,10	6,90	24,00
Капуста брюссельская	4,80	0,00	8,00	43,00
Капуста кольраби	2,80	0,00	11,70	42,00
Капуста цветная	2,50	0,30	5,40	30,00
Капуста белокочанная ранняя	1,80	0,20	6,80	27,00
Капуста белокочанная поздняя	1,80	0,10	6,80	27,00
Капуста краснокочанная	0,60	0,00	7,60	24,00
Капуста квашеная	1,80	0,00	3,20	19,00
Лук репчатый	1,40	0,00	10,40	41,00
Лук зеленый	1,30	0,00	5,20	19,00
Чеснок	6,50	0,00	6,00	46,00
Морковь красная	1,30	0,10	9,30	34,00

Морковь желтая	1,30	0,10	7,90	30,00
Огурцы грунтовые	0,80	0,10	3,80	14,00
Огурцы парниковые	0,70	0,10	2,70	11,00
Огурцы соленые	0,80	0,10	2,30	13,00
Перец сладкий красный	1,30	0,00	7,20	27,00
Перец сладкий зеленый	1,30	0,00	7,20	26,00
Редька	1,90	0,20	8,00	35,00
Репа	1,50	0,00	3,10	27,00
Редис	1,20	0,10	3,80	21,00
Салат	1,50	0,20	3,10	17,00
Свекла	1,50	0,10	12,80	42,00
Тыква	1,00	0,10	5,90	25,00
Шпинат	2,90	0,30	2,50	22,00
Грибы белые свежие	3,70	1,70	3,40	23,00
Подберезовики свежие	2,30	0,50	3,50	23,00
Шампиньоны	4,3	1	0,1	23,00
Укроп	2,5	0,5	6,3	40,00
Оливки консерв.	1,8	16,3	5,2	175,00
Петрушка	3,7	0,4	7,6	49,00
Сельдерей	1,3	0,3	6,5	34,00
Чеснок	2,5	0,5	6,3	40,00

Фрукты

Продукт (на 100 г продукта)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергоценность (ккал)
Изюм	1,80	0,00	66,00	262,00
Виноград	0,60	0,20	16,80	65,00
Груши	0,40	0,30	10,90	49,00
Яблоки летние	0,40	0,40	11,80	45,00
Яблоки зимние	0,40	0,40	11,80	45,00
Персики	0,90	0,10	11,30	43,00
Абрикосы	0,90	0,10	10,80	41,00
Апельсины	0,90	0,20	10,30	40,00
Арбуз	0,70	0,20	7,90	38,00
Дыня	0,60	0,00	10,30	38,00
Грейпфруты	0,90	0,20	10,30	35,00
Земляника	0,80	0,40	11,20	34,00
Черника	1,1	0,6	7,6	44,00
Малина	0,8	0,5	8,3	46,00
Киви	0,8	0,4	8,1	47,00
Банан	1,5	0,5	21	96,00
Ананас	0,3	0,1	11,8	52,00
Вишня	0,8	0,2	10,6	52,00
Гранат	0,7	0,6	14,5	72,00
Лимон	0,9	0,1	3	34,00

Черешня	1.1	0.4	10.6	52,00
---------	-----	-----	------	-------

Другие продукты

Продукт (на 100 г продукта)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергоценность
	(г)	(г)	(г)	(ккал)
Масло кукурузное	0,00	99,90	0,00	899,00
Масло подсолнечное	0,00	99,90	0,00	899,00
Масло оливковое	0,00	99,80	0,00	898,00
Фундук	16,10	66,90	9,90	707,00
Орехи грецкие	15,60	65,20	0,00	646,80
Какао-порошок	12,90	53,20	3,50	380,00
Сахар	0,00	0,00	99,80	379,00
Кофе в зернах	13,90	14,40	15,00	248,00
Чай	20,00	5,10	15,00	186,00
Миндаль	18.6	53.7	13	609,00
Фисташки	20	50	7	556.3
Соевый соус	6	0,00	6.6	50.66
Шафран	11.43	5.85	65.37	310,00
Горчица	5	40	10	417.5
Сок виноградный	0,40	0,00	14,00	54,00
Сок яблочный	0,30	0,00	7,23	38,00
Сок томатный	1,00	0,00	3,70	19,00

О замене одних продуктов на другие Таблица эквивалентной замены продуктов

Наименование заменяемого продукта	Количество	Наименование заменителя	Количество
Мука соевая	1 кг	Пшеничная мука	1 кг
Масло сливочное	1 кг	Масло топленое	850 г
Масло сливочное	1 кг	Масло соленое	1 кг
Молоко	1 л	Молоко сухое	100 г
Молоко	1 л	Молоко сгущенное без сахара	0,4 л
Молоко	1 л	Молоко сгущенное с сахаром	0,4 л
Яйца (вес со скорлупой)	50 г	Меланж	45 г
Агар-агар	100 г	Желатин	250 г
Лимон	1 шт.	Лимонная кислота	6 - 10 г
Ванилин	1 г	Ванильная эссенция	15 г
Ванилин	1 г	Ваниль	10 г
Патока	1 кг	Сахар	750 г
Ром	100 г	Коньяк	100 г
Ром	100 г	Ромовая эссенция	10 - 15 г

ОФОРМЛЕНИЕ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Компьютерная презентация в программе Power Point позволяет наглядно представить результаты выполненной работы. Основными принципами при составлении презентации являются лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность, разумное использование ярких эффектов. Главными сюжетами слайдов презентации должен стать:

- титульный слайд, на фоне которого студент производит вводные фразы доклада, даёт представление о теме курсовой работы, авторе;

- цель работы должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет поле могут быть написаны и задачи. Но их можно разместить и на следующем слайде;

- результаты работы характеризуют авторский вклад в исследуемую тему и, как правило, это можно продемонстрировать в виде графических блоков, схем, рисунков, таблиц, фотографий и др.;

- возможность применения результатов работы в практике. Это могут быть учебно – методические материалы, наглядные пособия и т.д.

В конце презентации помещают титульный слайд, что позволит вести дискуссию под впечатлением услышанного. Не рекомендуется использовать в презентации больших тестовых фрагментов, особенно выполненных мелким шрифтом, излишне увлекаться мультимедийными эффектами.

Количество слайдов рекомендуется делать равным количеству минут, которые автор планирует выступить с докладом.

Макет выступления студента при защите выпускной квалификационной (дипломной) работы

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ:

- Уважаемый председатель и члены экзаменационной комиссии, Вашему вниманию представляется письменная экзаменационная работа на тему: « _____ ».

Актуальность темы дипломной работы обусловлена / вызвана:

Объект _____

Предмет _____

Цель _____

Для достижения поставленной цели были сформулированы следующие задачи:

В теоретической части дипломной работы были рассмотрены следующие положения: _____

В практической части дипломной работы были разработаны технико – технологические карты _____

(наименование предприятия, на котором были разработаны ТТК)

В процессе разработки ТТК была проведена следующая работа: _____

В заключении дипломной работы были сформулированы следующие рекомендации: _____

Социально – экономическая значимость работы заключается в следующем: _____

Доклад окончен, спасибо за внимание!

Примечание. Выступление должно быть подготовлено в письменном виде. Объём не должен превышать 2 – 2,5 печатные страницы, а выступление не превышает 3 – 5 минут.

Приложение

3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1. Задание - Раскрыть смысл вопроса по ценообразованию на предприятиях общественного питания.

Раскрыть вопрос по ценообразованию на предприятиях питания. Различные формы и типы предприятий общественного питания опираются на разные условия и факторы, которые необходимо самостоятельно выбрать и описать с учетом рассматриваемого типа предприятия питания, такие как: процесс ценообразования в сфере услуг, методы ценообразования в ресторанном бизнесе, стратегии ценообразования, психологические механизмы восприятия цен и ценовых различий, использование цен для стимулирования сбыта.

Рекомендуемый объем раздела 2-3 страницы.

3.2 Калькуляция цен на блюда (изделий)/(штук)

Любое производство пищевой продукции должно быть регламентировано необходимыми нормативными документами. На все блюда, предлагаемые в меню баров, кафе или ресторанов составляется технико-технологическая карта. Её составляют на основе специализированных сборников рецептур и подтверждают датой, печатью и подписью руководителя предприятия. Помимо ТК существует ещё один нормативный документ, без которого невозможно наладить эффективную работу учреждения общепита – это калькуляционная карта. Данный вид отчётности приготовления блюд имеет один стандартный бланк (форма № ОП 1), обязательный для всех заведений общественного питания.

Секрет экономии при работе с калькуляционными картами заключается в том, что при установлении пропорций ингредиентов, можно длительное время сохранять себестоимость на определенном уровне. При этом качество пищи остается на высоком уровне и сохраняет прекрасный вкус. В результате

Номер документа	Дата
X	X

Калькуляционная карта
Наименование блюда «XXXXXX»

Порядковый номер калькуляции				№ X { из сборника }	
Дата утверждения калькуляции					
№	Наименование	Ед. измерения	Норма	Цена	Сумма
{ порядковый номер }	{ ингредиент }	кг	{ закладка на 1 порцию }	{ цена 1 кг }	{ норма умноженная на цену }
2					
3					
4					
	Себестоимость за 1 порцию				{ служить сумму }
	НДС закупки				0
	Себестоимость за 100 порций				{ себестоимость за 1 порцию *100 }
	Отпускная цена				{ цена с наценкой }
	Наценка				{ рубли }
	Наценка, %				{ в процентах, берётся по меню }
	Выход в готовом виде				{ масса блюда с гарниром и соусом через «/» }

Зав. Производством _____
Калькуляцию составил _____
Утверждаю директор _____

Номер документа	Дата
463	30.03.2021

Калькуляционная карта

Наименование блюда «Золотая форель с брюссельской капустой»

Порядковый номер калькуляции				№ 65	
Дата утверждения калькуляции				30.03.2021	
№	Наименование	Ед. измерения	Норма	Цена	Сумма
1	Форель (филе б/к)	кг	0,3	435,00	130,5
2	Вешенки	кг	0,2	37,00	7,4
3	Брюссельская капуста	кг	0,11	25,00	2,75
4	Лук-шалот	кг	0,033	14,00	0,462
5	Чеснок	кг	0,007	1,00	0,007
6	Базилик (листья)	кг	0,008	32,00	0,256
7	Сельдерей (листья)	кг	0,008	25,00	0,2
8	Шнитт-лук	кг	0,07	46,00	3,22
9	Вода	кг	1	50,00	50
10	Масло оливковое	кг	0,044	27,00	1,188
11	Белое сухое вино	кг	0,015	30,00	0,45
12	Фенхель (семена)	кг	0,002	2,00	0,004
13	Тимьян свежий	кг	0,006	18,00	0,108
14	Лавровый лист	кг	0,0001	0,20	0,00002
15	Перец черный молотый	кг	0,00002	0,060	0,0000012
16	Масло трюфельное	кг	0,005	10,00	0,05
17	Соус бальзамический	кг	0,005	2,00	0,01
18	Соль	кг	0,00001	0,00015	0,15
	Себестоимость за 1 порцию				196,755021
	НДС закупки				0
	Себестоимость за 100 порций				19675,5021
	Отпускная цена				390
	Наценка				193,244979
	Наценка, 300%				1170
	Выход в готовом виде				250/20

Управляющий производством Гармашова И.В.

Калькуляцию составил Самойлова О.И.

Утверждаю директор Подольяко А.С.

3.3. Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания

(Задание – на основе бухгалтерских, плановых документов провести анализ основных показателей деятельности предприятия общественного питания «.....» за период 20__ - 20__ г.

Раскрыть вопрос определения торговых наценок на предприятии питания, составить план выпуска продукции собственного производства за день, учитывая количество потребителей и коэффициент потребления блюд каждого вида, взятые из справочника. Полученные результаты представить в таблицу.

Торговая наценка – это определенная сумма, которая прибавляется к себестоимости товара. Из этой наценки складывается чистый доход компании. По сути, это добавленная стоимость, которая формируется путем увеличения цены. Себестоимость представляет собой совокупность затрат на изготовление продукции. Это траты на транспортировку, сырье, управленческие, коммерческие и прочие траты. Товар практически никогда не реализуется по себестоимости, так как в этом случае компания покрывает только свои затраты, однако не получит прибыль. Окончательная стоимость товара и услуги включает в себя себестоимость и торговую наценку. Это позволяет и покрыть все траты, и извлечь прибыль.

Размер наценки в большинстве случаев не устанавливается на государственном уровне. Но на некоторые товары установлены предельные цены. Если стоимость превышает установленный показатель, компании придется выплатить штраф. Это косвенное ограничение суммы наценки. Эти ограничения действуют в отношении продукции первой необходимости. Однако нельзя сказать, что в отношении всех остальных товаров можно устанавливать наценку любого размера. Всегда остается такой фактор, как косвенные ограничения - это конкуренция, уровень спроса.

Осуществим анализ вопросов ценообразования предприятия общественного питания, в частности, влияние наценок на продажную цену и розничный товарооборот.

Для этого поэтапно проследим процесс установления цен. Составим план выпуска продукции собственного производства за день, учитывая количество потребителей и коэффициент потребления блюд каждого вида, взятые из справочника. Полученные результаты представлены в таблице.

Таблица X – План выпуска продукции собственного производства за день

Наименование блюд по видам	Количество потребителей, чел.	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида, шт.
Холодные блюда и закуски			
Первые блюда			
Вторые блюда			

Сладкие блюда и десерты			
Всего			

Например,

Таблица – План выпуска продукции собственного производства за день

Наименование блюдо по видам	Количество потребителей, чел.	Коэффициент потребления блюдо каждого вида	Количество блюдо каждого вида, шт.
Холодные блюда и закуски	786	1,1	864
Первые блюда	786	0,7	550
Вторые блюда	786	1,4	1100
Сладкие блюда и десерты	786	0,3	237
Всего	786	3,5	2751

Сводная сырьевая ведомость составляется для создания заявки поставщикам на сырьё, по массе брутто. Произведем расчет стоимости сырья определенного вида блюд – (горячие вторые) блюда. Полученные результаты представим в таблице.

Таблица X – Расчет стоимости сырья за день для горячих вторых блюд

Наименование	Единицы измерения	Количество	Цена закупки, ед. руб.	Стоимость сырья товаров в ценах закупки, руб.
Итого				

Например,

Таблица – Расчет стоимости сырья за день для холодных блюд и закусок

Наименование	Единицы измерения	Количество	Цена закупки, ед. руб.	Стоимость сырья товаров в ценах закупки, руб.
Свинина (лопаточная часть)	кг	4,257	240	1021,68
Картофель	кг	14,718	28	412,104
Лук репчатый	кг	1,98	15	29,7
Масло растительное	кг	0,792	82	64,944
Томатное пюре	кг	0,99	180	178,2
Говядина (боковой кусок т/ч)	кг	5,346	410	2191,86
Мука пшеничная	кг	0,165	19	3,135
Огурцы соленые	кг	1,65	130	214,5

Чеснок	кг	0,033	180	5,94
Итого	-	-	-	4122,063

В условиях рыночной экономики коммерческая организация решает три важнейшие проблемы, которые могут стать целевыми (стратегическими) установками:

- 1) получение прибыли;
- 2) завоевание и расширение доли рынка, на котором работает предприятие;
- 3) доверие клиентов.

От решения этих проблем зависят объем и темпы роста товарооборота, условия осуществления продаж, контроль за процессом реализации. Основная деятельность предприятий общественного питания заключается в производстве, реализации и организации потребления кулинарной продукции в форме завтраков, обедов и ужинов. Ассортимент и качество выпускаемой продукции должны соответствовать требованиям полноценного (сбалансированного) питания и рационального режима приема пищи. По данным учета ресторана «_____» в I квартале 20__ г., был получен товарооборот, представленный в таблице.

По данным учета предприятия питания в I квартале 20__ г., был получен товарооборот, представленный в таблице X.

Таблица X – Товарооборот предприятия питания, I квартал 20__ г.

Наименование блюд по видам	Январь	Февраль	Март
Холодные блюда и закуски			
Первые блюда			
Вторые блюда			
Сладкие блюда и десерты			
Итого			

Например,

Таблица – Товарооборот ресторана «Гости», I квартал 2021г.

Наименование блюд по видам	Январь	Февраль	Март
Холодные блюда и закуски	7 357 253	6 350 350	10 560 450
Первые блюда	5 456 260	4 950 750	4 230 250
Вторые блюда	16 709 450	18 150 550	18 560 250
Сладкие блюда и десерты	947 050	850 450	1 120 450
Итого	30 470 013	30 302 100	34 471 400

Проведя анализ данных видно, что в январе вторые блюда заказывали чаще, что составило 54,8% от товарооборота. В феврале вторые блюда заказывали 60% от месячного товарооборота, а в марте 53,2%. Самыми популярными при заказе в ресторане «Гости» являются следующие блюда: лосось с овощами в фольге, стейк из говядины, медальоны из свиной вырезки в беконе, цыпленок табака, жаркое из курицы.

Необходимо проводить анализ конкретных позиций и выделять из них блюда, которые имеют самую высокую наценку, даже при их средней стоимости.

Необходимо продать больше недорогих блюд, но с гораздо большей наценкой, чем деликатесов.

Для повышения товарооборота необходимо провести маркетинговые исследования предпочтений целевой аудитории, которые позволят провести более тщательный анализ расчетного меню ресторана. Раз в квартал необходимо проводить мониторинг уровня сервиса у конкурентов, для получения независимой оценки.

Необходимо провести анализ среднего чека по календарным месяцам и дням недели. Персонал нужно обучить, как именно продавать правильно, и только потом внедрять маркетинговые идеи для повышения среднего чека. Раз в полгода проводить мониторинг цен на сырье на рынке для более тщательного отбора основных поставщиков. Предложенные мероприятия позволят повысить товарооборот ресторана «Гости».

В завершении экономической части перечислить ряд мероприятий по повышению эффективности коммерческой деятельности предприятия питания, например совершенствование ассортимента выпускаемых блюд, поиска новых источников сбыта, мероприятий по маркетинговой деятельности, что позволит увеличить или стабилизировать товарооборот предприятия питания.