ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по организации выполнения и защиты
выпускной квалификационной работы
по программе базовой подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Москва
2021

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Согласовано
на научно-методическом совете
Протокол № 06 от «11» 02 2021 г.

Заместитель директора
по содержанию образования,
конвергенции образовательных программ
_____ / С.В. Беляцкая

Разработчик: Подтынная Е.Е., методист
Гамкова О.В. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4
1.Область применения и назначение 4
2.Нормативные ссылки 5
3.Определения и термины 5
4. Общие положения 5
5. Разработка тематики, заданий для выполнения выпускных квалификационных работ 9
5.1. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ 9
5.2. Порядок разработки заданий и порядок подготовки выпускной квалификационной работы к защите 10
6. Организация выполнения выпускной квалификационной работы 11
7. Структура и содержание выпускной квалификационной работы 12
8. Оформление выпускной квалификационной работы 20
9. Рецензирование выпускной квалификационной работы 23
10. Порядок защиты выпускной квалификационной работы 24
11.Критерии оценки выпускной квалификационной работы 26
12. Список используемых источников 27
ПРИЛОЖЕНИЕ 30

ВВЕДЕНИЕ

Оценка качества освоения программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена осуществляется в процессе текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся. В соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования обязательными этапами государственной итоговой аттестации являются выполнение и защита выпускной квалификационной работы. Защита выпускной квалификационной работы является аттестационным испытанием выпускников, завершающих обучение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и должна обеспечивать не только оценку приобретенных в образовательном процессе знаний и умений, но и освоение компетенций. Компетентностный подход изменяет общие подходы к разработке тематики выпускной квалификационной работы, требования к её содержанию. Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, обеспечивать демонстрацию освоения выпускниками видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций. Рекомендации разработаны для оказания методической помощи выпускникам при разработке содержания выпускной квалификационной работы, определении порядка её выполнения и защиты.

1. Область применения и назначение

Настоящие методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, вводятся для достижения следующих целей:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- регламентация организации и содержания работы в колледже по подготовке обучающимися выпускных квалификационных работ и их защите в рамках государственной итоговой аттестации;
- подготовка и защита выпускной квалификационной работы (п.8.6. ФГОС СПО);
- распределение полномочий и ответственности между участниками процесса;
- гарантия соответствия фактической организации учебного процесса, установленным требованиям.

Выпускная квалификационная работа выполняется по нескольким видам профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2. Нормативные ссылки

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) выпускниками, получающими среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59);
- Приказом № 968 Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 июня 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 "О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО";
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В Методических рекомендациях использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 7.32-2017 «Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;
- ГОСТ 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»;
- ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления».

3. Определения и термины

ВКР - выпускная квалификационная работа – самостоятельно выполненная работа, содержащая теоретическое обоснование и (или) опытно-практические исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки обучающегося.

ГИА - государственная (итоговая) аттестация.

Дипломная работа – самостоятельная разработка, предполагающая анализ, обобщение и проведение эксперимента по решению современных профессиональных задач в соответствующем направлении деятельности специалистов.

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к заданным ФГОС результатам образования, предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого вида деятельности.

Руководитель – специалист в области, в рамках которой определена тема ВКР, обладающий высокой квалификацией и надлежащей педагогической компетенцией.

Консультант – специалист в узкой производственной области, использующейся при написании ВКР.

Рецензент – специалист по профилю рецензируемой ВКР, определяющий на основании её текста уровень выполнения требований к подготовке специалиста.

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена.

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

4. Общие положения

4.1. Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом обучения в колледже. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) при получении обучающимися квалификации специалиста и является показателем уровня освоения выпускником требований общих и профессиональных компетенций С учётом результатов её

выполнения и защиты Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускникам квалификации и выдаче диплома.

4.2. Выполнение выпускной квалификационной работы способствует:

- систематизации, закреплению и углублению полученных обучающимися теоретических знаний, а также умению применять их для решения конкретных задач;
- развитию навыков самостоятельной исследовательской работы (планирование и проведение изысканий, интерпретация полученных результатов, их правильное изложение и оформление).

4.3. Выпускная квалификационная работа должна отвечать ряду обязательных требований:

- самостоятельность исследования;
- анализ литературы по теме исследования;
- связь предмета исследования с актуальными проблемами современной науки и практики деятельности предприятий общественного питания;
- наличие у автора собственных суждений по проблемным вопросам темы;
- логичность изложения, убедительность представленного фактологического материала, аргументированность выводов и обобщений.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности, выявлять степени подготовленности обучающегося к работе по специальности.

Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления обучающихся с порядком написания, оформления, защиты выпускной квалификационной работы и призвана облегчить труд обучающихся в подготовке к итоговой аттестации.

Выпускная квалификационная работа должна сочетать теоретическое освещение вопросов темы с анализом практики, показывать общую и профессиональную культуру обучающегося.

В выпускной квалификационной работе обучающийся должен продемонстрировать освоение **общих и профессиональных компетенций**:

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 языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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 рецептур полуфабрикатов 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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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.
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.
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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей.
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.

4.4. Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

4.5. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы. При выполнении выпускной квалификационной работы необходимо использовать специальную, справочную литературу, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, материалы, полученные из сети «Интернет»; использовать современные и инновационные технологии, приёмы мерчандайзинга, а также отразить результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

4.6. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

4.7. Общее руководство и контроль хода выполнения и защиты выпускных квалификационных работ осуществляют учебная часть и заместитель директора по содержанию образования, конвергенции образовательных программ.

5. Разработка тем, заданий для выполнения выпускных квалификационных работ

5.1. Организация разработки тем выпускных квалификационных работ

5.1.1. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с программой государственной итоговой аттестации по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5.1.2. Тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 1). Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности её разработки.

5.1.3. При определении темы работы следует учитывать, что содержание ВКР может основываться на обобщении выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля, а также на использовании результатов выполненных компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к квалификационному экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

5.1.4. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития производства, иметь практико-ориентированный характер.

5.1.5. Тема выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями профессиональных модулей совместно со специалистами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются на заседании кафедр не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации и утверждаются заместителем директора по содержанию образования, конвергенции образовательных программ.

5.1.6. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ составляют график контроля выполнения ВКР, разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. График контроля выполнения ВКР (Приложение 3) и задание на выполнение выпускной квалификационной работы рассматриваются на заседании кафедр, утверждаются заместителем директора по содержанию образования, конвергенции образовательных программ (Приложение 4) и выдаются обучающимся под подпись об ознакомлении не позднее, чем за 2 недели до выхода обучающихся на преддипломную практику.

5.1.7. Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляется приказом директора колледжа не позднее, чем за 2 недели до выхода обучающихся на преддипломную практику.

5.1.8. Обучающимся необходимо обратить внимание на соответствие темы выпускной квалификационной работы со всеми сопроводительными документами:

- приказом об утверждении темы и руководителя выпускной квалификационной работы;
- титульным листом выпускной квалификационной работы;
- заданием на выпускную квалификационную работу;
- отзывом руководителя;
- рецензией;
- раздаточными материалами, подготовленными на защиту.

5.1.9. Руководителями выпускных квалификационных работ назначаются члены педагогического коллектива колледжа. Одновременно, кроме основного руководителя, если это необходимо, назначаются консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

5.1.10. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- проведение консультаций по методике написания работы и по её содержанию;
- контроль подготовки, выполнения выпускником графика выполнения работы и своевременного представления работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- составление письменного отзыва о работе;
- контроль соблюдения правил оформления выпускной квалификационной работы.

К каждому руководителю прикрепляется не более восьми обучающихся.

Руководитель несёт ответственность за качество представленной к защите выпускной квалификационной работы.

5.1.11. На консультации для каждого обучающегося предусмотрено не более 2-х часов в неделю (всего 12 часов на обучающегося).

5.2. Порядок разработки заданий и порядок подготовки выпускной квалификационной работы к защите

5.2.1. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают разнообразные индивидуальные задания для каждого обучающегося.

5.2.2. Задания на выполнение выпускной квалификационной работы рассматриваются на заседаниях кафедр, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по содержанию образования, конвергенции образовательных программ. Задание составляется в двух экземплярах: один экземпляр выдается обучающемуся, второй – остаётся у заведующего кафедры.

5.2.3. Задания на выполнение выпускной квалификационной работы выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

5.2.4. Задания на выполнение выпускной квалификационной работы сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления, составление плана-графика выполнения выпускной квалификационной работы и др.

5.2.5. По завершении обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её, и вместе с заданием и своим письменным отзывом (Приложение 5) в установленный срок (не позднее, чем за две недели до защиты) ВКР сдаётся на кафедру.

Руководитель ВКР должен предоставить отзыв на выпускную квалификационную работу в срок до пяти дней с момента предоставления обучающимся итогового варианта выпускной квалификационной работы (в типографском переплёте, с вшитым заданием). В отзыве должны быть отражены рекомендации по допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

5.2.6. Выпускная квалификационная работа сдается на рецензирование.

6. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

6.1. Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы:

- выбор темы;
- получение задания на выполнение выпускной квалификационной работы;
- подбор и изучение литературы, а также, при необходимости, практических материалов;
- составление плана работы;
- составление плана-графика выполнения работы;
- написание работы;
- представление работы руководителю;
- получение отзыва и устранение указанных в нём замечаний;
- представление работы на кафедру;
- рецензирование работы.

6.2. Обучающимся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня.

6.3. Темы ВКР закрепляются приказом директора колледжа.

6.4. После утверждения темы обучающийся получает от руководителя задание на выполнение ВКР, в котором отражаются основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию).

6.5. На основе полученного задания составляется график выполнения выпускной квалификационной работы, который предусматривает определение основных этапов её написания. График утверждается заместителем директора по содержанию образования, конвергенции образовательных программ.

6.6. После изучения необходимой литературы и практического материала обучающийся разрабатывает план работы. План должен быть сложным. Сложный план предусматривает наличие разделов, каждый из которых включает несколько подразделов, параграфов и т.д. (Приложение 9) План согласовывается с руководителем и консультантом.

6.7. Выпускник обязан регулярно посещать консультации руководителя в соответствии с графиком контроля выполнения работы, предоставлять ему подготовленный

материал, согласовывать содержание и ход намеченных в графике этапов, способы интерпретации и оформления полученных данных, устранять указанные руководителем недостатки.

7. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

7.1. Выпускная квалификационная работа, независимо от избранной темы, на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, обучающиеся должны разработать, оформить и презентовать решение конкретных задач, объективно вытекающих из темы выпускной квалификационной работы.

7.2. В ходе выполнения выпускной квалификационной работы должны использоваться не только расчетные данные (производственная программа, организация работы производственных цехов, анализ экономической деятельности и т.д.) по рассматриваемому вопросу, но и общие литературные источники – учебные пособия, справочно–методическая литература, периодические издания.

7.3. Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

- титульный лист (Приложение 2);
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы (Приложение 4);
- оотзыв руководителя на выпускную квалификационную работу (Приложение 5);
- рецензию на выпускную квалификационную работу (Приложение 6);
- содержание;
- введение;
- основную часть (теоретическую и практическую части);
- заключение;
- список использованных источников (Приложение 7);
- приложения.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Пример оформления содержания выпускной квалификационной работы приведен в Приложении 9. Общее количество пунктов, как в теоретической, так и в практической части должно быть не менее трёх и не более пяти. Разделы и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Раздел или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова. Заголовки разделов могут печататься прописными буквами, подзаголовки - строчными. Точка в конце заголовка не ставится.

Во ***Введении*** указываются актуальность и значимость темы, степень её разработанности в литературе, в том числе определяются существующие в науке и практике подходы к проблеме. Формируются цель и задачи работы. Характеризуются используемые автором практические материалы и структура работы. Отражается состояние системы общественного питания, его характеристика, современные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, содержание и организация оперативного планирования производства, анализ опыта и достижений в этом направлении, а также обосновывается актуальность и значимость выбранной темы выпускной работы, формулируется цель и задачи работы.

В зависимости от темы выпускная квалификационная работа включает следующие элементы: характеристика деятельности предприятия, его организационная структура, техническая оснащенность и технология работы предприятия. Описываются методы организации и управления производством, оцениваются перспективы развития предприятия на ближайшие 5-10 лет.

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой). Во введении должны быть указаны

также объекты и предмет исследования, методы исследований, источники используемых данных.

Рекомендуемый объём – 2 стр.

В ***Основной части*** приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выпускной квалификационной работы.

Основная часть ВКР должна содержать два раздела: теоретический и практический. В ***теоретической части*** даётся теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. Рассматриваемые вопросы:

- положение о структурном подразделении;
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями (оперативное планирование работы цеха - план-меню);
- сравнительный анализ региональных и национальных особенностей приготовления блюд (изделий), в зависимости от темы;
- маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг;
- описание характеристик используемого сырья, приправ;
- характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по исследуемой теме с разработкой рецептур, описанием используемого современного оборудования и инвентаря, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд;
- подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; рекомендациями к требованиям безопасности, условиям и срокам хранения блюд в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде в процессе реализации в предприятиях общественного питания;
- приёмы и режимы технологической обработки, приготовления и оформления блюд (кулинарных изделий);
- учётно-отчётная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, используемая в производственной деятельности.

При разработке ***практической части*** на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, *в зависимости от выбранной тематики выпускной квалификационной работы* обучающийся должен:

А. Описать организацию производства кулинарной продукции структурного подразделения, произвести расчёты производственной программы, площадь производственных помещений, обосновать выбор технологического оборудования и количества персонала

В этом разделе должны быть представлены:

- расчет производственной программы цеха;
- основные технологические характеристики цеха;
- обоснование количества производственных работников и составление графиков выхода на работу;
- расчёты сводных технологических показателей структурного подразделения.

Расчёт основных параметров. Производственная программа структурного подразделения составляется на основании планового меню. Она должна включать укрупненный перечень

блюд структурного подразделения с разбивкой по наименованиям видов продуктов (рыбные, мясные, овощные и т.д.) вырабатываемых и (или) реализуемых в течение суток/ рабочего дня на предприятии общественного питания. При разработке производственной программы предприятия следует строго соблюдать определенный порядок записи блюд в меню.
Исходными данными для выполнения этого раздела являются тип предприятия и его вместимость/мощность. Разработка производственной программы структурного подразделения заключается в последовательном выполнении следующих расчётов:

– анализ количества блюд и мощность структурного подразделения на основании типового предприятия при прохождении преддипломной практики;

– разработка производственной программы структурного подразделения.

Расчёт количества питающихся можно произвести на основании составленного листа наблюдения количества питающихся за каждый час работы типового предприятия общественного питания. Данные по плановому меню и составление производственной программы заносятся в сводную таблицу 1.

Таблица 1

Расчётное меню структурного подразделения

Номер по сборнику рецептур или ТТК	Наименование блюда структурного подразделения	Выход, г	Количество порций, реализуемое за сутки/день

Расчёт сырья и составление сводной продуктовой ведомости Определение количества сырья по расчётному меню заключается в расчёте количества продуктов, необходимых для приготовления блюд, входящих в состав производственной программы подразделения по формуле:

$$Q = q \cdot n/1000, \quad (6)$$ где

q – норма продукта определенного вида на одно блюдо, г (принимается по сборнику рецептур или ТТК);

n – количество блюд, в состав которых входит данный продукт (принимается в соответствии с производственной программой).

Расчёт количества продуктов сводят в таблицу 2.

Таблица 2

Расчёт количества продуктов

Наименование продуктов	Количество продуктов, кг				Итого, кг
	Наименование блюда		Наименование блюда		
	Кол-во на 1 порцию, гр	Кол-во на n порций, кг	Кол-во на 1 порцию, гр	Кол-во на n порций, кг	

На основании выполненных расчетов составляют сводную продуктовую ведомость, в которой необходимо предусмотреть рациональные условия хранения для сырья каждой группы.

Таблица 3

Условия и сроки хранения сырья и продуктов

Наименование продуктов	Количество продуктов за день, кг	Условия хранения продуктов в складских помещениях		Срок хранения, сут	Количество хранимых продуктов, с учетом сроков хранения, к
		температура, °С	относительная влажность воздуха, %		
Мясо, субпродукты, птица					
Рыба, морепродукты					
Овощи, фрукты, зелень					
Молочно-жировая и гастрономическая продукция					
Сухие и консервированные продукты					
Яйцо					

Исходя из сводной продуктовой ведомости хранения продуктов, производят подбор оборудования по техническим характеристикам соответствующим условиям хранения.

В этом же разделе производят описание складских помещений, технологического и вспомогательного оборудования для хранения и его расстановка.

Учитывая оперативное планирование производства, организацию снабжения обучающийся должен *определить производственную инфраструктуру* структурного подразделения (состав производственных помещений, размещение, производственные связи), описать организацию производства в следующей последовательности:

– режим работы структурного подразделения, взаимосвязь с другими помещениями, необходимо также указать, какие отделения, участки выделены в цехе;

– технологический процесс переработки сырья и производства продукции;

– обоснование выбора, перечень и расположение технологического оборудования в структурном подразделении;

– организация рабочих мест и оснащение их оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой, тарой и т.п.;

– организация труда, график работы, необходимый микроклимат, санитарно-гигиенические и эстетические условия труда.

При определении режима работы цеха (*пример – горячий цех*) необходимо учитывать тип предприятия, его вместимость, режим работы залов. Обычно доготовочные цеха начинают свою работу за 1,5-3 часа до открытия залов с тем, чтобы к открытию предприятия для посетителей вся запланированная продукция была подготовлена к реализации. Окончание работы доготовочных цехов, как правило, совпадают с окончанием работы залов. С целью правильной организации технологического процесса в горячем цехе выделяют участки приготовления отдельных видов блюд и изделий:

– супов;

– вторых блюд, соусов и гарниров;

– напитков и сладких блюд.

Технологические процессы и оборудование рабочих мест в горячем цехе оформляют в виде таблицы 4.

Таблица 4

Технологические процессы и оборудование рабочих мест в цехе

Технологические участки	Выполняемые операции	Требуемое оборудование
Приготовление супов		
Приготовление соусов		

На основании полученных данных, подбирается технологическое, производственное и вспомогательное оборудование необходимое для работы цеха, с учётом санитарно-гигиенических требований.

Производится его расстановка согласно поточности технологических операций, с проверкой недопущения перекреста загрязнения готовой продукции/полуфабрикатов.
Данные выбранного оборудования заносятся в таблицу 5.

Таблица 5

Технологическое, производственное и вспомогательное оборудование цеха

Наименование оборудования	**Кол-во, шт**	**Габариты**		
		Длина, м	**Ширина, м**	**Полезная площадь, м2**
Пароконвектомат ПКА Абат	1			
Итого		-	-	Sn

Общую площадь цеха определяем по формуле:

$$S_{общ.} = Sn / h, \text{ где}$$

$S_{общ}$ – общая площадь цеха, м2;
Sn – полезная площадь цеха, м2;
h – коэффициент использования площади цеха (Приложение 13)

Окончательным этапом организации производства в практической части выпускной квалификационной работы составляет чертеж схематичного изображения структурного подразделения, с помощью программы Microsoft Visio (Приложение 15).

Численность производственных работников цеха определяют по нормам времени, затрачиваемого на изготовление единицы готовой продукции, и рассчитывают по формуле:

$$N_1 = \sum \frac{n * t}{3600 * T * \lambda}, \text{ где}$$

N_1 – численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, чел.;
n – количество изготавливаемых изделий за день, блюд;
t – норма времени на изготовление единицы изделия, с;
T – продолжительность рабочего дня каждого работника, ч;
λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда, принимается равным 1,14.

Норма времени, необходимого на изготовление единицы изделия, определяют по следующей формуле:

$$t = k \cdot 100, \qquad \text{где}$$

k – коэффициент трудоемкости (Приложение 14);
100 – время, необходимое на приготовление изделия, коэффициент трудоемкости которого 1.

Расчёт численности производственных работников сводят в таблицу 6.

Таблица 6

Расчёт численности производственных работников

Наименование блюд	Количество блюд за день, шт.	Коэффициент трудоемкости приготовления блюда	Количество времени на приготовление блюд, с
Итого	-	-	N1

Общую списочную численность производственных работников определяют по формуле:

$$N_2 = N_1 \cdot k, \qquad \text{где}$$

k – коэффициент, учитывающий работу в выходные и праздничные дни (если режим работы предприятия – 7 дней в неделю, а режим рабочего времени производственного работника – 12 часов, при сменном графике работы 2/2, 3/3, то к=1,59)

В этом разделе описывается охрана труда, микроклимат производственных помещений, нормы освещенности, санитарно-гигиенические требования к производственному персоналу.

Инфраструктуру структурного подразделения оформляют в виде схемы с расстановкой оборудования, согласно поточности технологических процессов в программе Microsoft Visio (Приложение 15).

Б. Разработка, оформление и презентация заданного вида кулинарной продукции, с учётом современных требований к технологии приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Разработка практических предложений по усовершенствованию технологического процесса производства структурного подразделения предприятия с учётом инновационных изменений.

В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептур, технологий приготовления авторского блюда/ассортимента сложной кулинарной продукции с учётом индивидуальных заданий;
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями (оперативное планирование работы цеха - план-меню);
- разработка нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (технико-технологическая карта, акт проработки, калькуляционная карта) в соответствии с индивидуальным заданием, фото разработанного продукта.

– особенности приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом изменений в технологии приготовления, подачи, способах реализации, с учётом спроса и изменений на предприятиях питания;

– подбор и комбинирование выпечных и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничной композиции;

– особенности и технология приготовления, хранение и реализации кондитерских изделий особого назначения (с пониженным содержанием сахара; жиров; безглютеновых видов десертов и кондитерских изделий; изделий с заменой животных жиров и рафинированного сахара);

– особенности приготовления горячих и холодных напитков по исследуемой теме с разработкой рецептур, описанием используемого современного оборудования и инвентаря, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления напитков, способов адаптации классических рецептур;

– разработка концепции предприятия питания с использованием графических рисунков, референсов, электронных макетов с применением графических или дизайнерских сред с учетом тенденций, актуальных направлений в организации предприятий.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать освоенным видам профессиональной деятельности, включенным в программу ГИА.

Рекомендуемый объём основной части – 30 -35 стр.

Содержание теоретической и практической части определяются в зависимости от профиля специальности и темы выпускной квалификационной работы.

Экономическая часть в содержании работы будет размещена в том разделе, который соответствует теме задания (расчет рабочей силы, калькуляция блюд и т.д.).

При проведении анализа финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения обучающемуся необходимо произвести расчёт основных экономических показателей и заполнить соответствующие таблицы:

Таблица 7

Расчёт себестоимости блюда

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения производственной программы, руб.
ИТОГО:			

Таким образом, себестоимость сырья составляет СС = … руб.

Дневной товарооборот структурного подразделения определяется в результате сложения цен всех реализованных блюд, напитков и изделий за день.

Т = … руб.

Планируемый валовой доход структурного подразделения определяется по формуле:

ВД = Т – СС, (…)

где: ВД – валовой доход, руб.; Т – дневной товарооборот, руб.; СС – себестоимость сырья, руб.

Планируемая прибыль от реализации продукции собственного производства определяется по формуле:

$$П = ВД – И, (…)$$

где: П – прибыль от реализации продукции собственного производства , руб.; ВД – валовой доход, руб.; И – издержки производства и обращения, руб. Рентабельность продаж определяется по формуле:

$$Р = \cdot 100\% \; Т \; П \; , (…)$$

где: Р – рентабельность продаж, %; П – прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.; Т – дневной товарооборот, руб.

Оценка эффективности работы структурного подразделения (заполнить таблицу):

Таблица 8

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «…»

№ п/п	Показатели	За день	За месяц
1	Товарооборот, руб.		
2	Себестоимость, руб.		
3	Валовой доход, руб.		
4	Уровень валового дохода в товарообороте, %		
5	Издержки производства и обращения, руб.		
6	Уровень издержек в товарообороте, %		
7	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		
8	Рентабельность продаж, %		

7.3.4. ***Заключение*** подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1-2 страницы). Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию её результатов. Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания выпускной квалификационной работы.

7.3.5. После заключения размещается ***Список использованных источников***, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы, отражающий самостоятельность и творческий подход обучающегося. При составлении списка использованных источников необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущему);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

– нормативные акты, инструкции;

– иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

– монографии,

– учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

– иностранная литература;

– электронные документы.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями действующего государственного стандарта (Приложение 7).

7.3.6. Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в ***Приложении***. Приложения к выпускной квалификационной работе могут быть представлены в виде иллюстраций, графиков, таблиц, схем, анкет, фотоснимков, аналитических справок и т.д. Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объёме выпускной квалификационной работы. Рекомендуемый объём – 10 стр.

8. Оформление выпускной квалификационной работы

8.1. Выпускная квалификационная работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД (Единая Система Технологической Документации) и ЕСКД (Единая система конструкторской документации) на листах формата А4 (210х297).

8.2. Каждый лист располагается в отдельном файле в последовательности:

- титульный лист
- задание
- основное содержание курсовой работы
- приложения.

8.3. Общий объем выпускной квалификационной работы: 40-45 страниц машиночитаемого текста, считая приложения (схемы, рисунки и т.п.). Текст печатается с одной стороны листа. Размер полей: левое 30мм, правое 10 мм, верхнее 20 мм, нижнее 20 мм. Каждый основной раздел начинается с новой страницы, а также содержание, введение, заключение, список использованных источников. Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом. Все страницы работы, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы:

- первой страницей считается титульный лист, на нём номер страницы не ставится;
- следующая страница – содержание, номер страницы «2»;
- далее: введение, номер страницы «3» и т.д.

Номер страницы ставится на середине нижнего поля арабскими цифрами.

8.4. Оформление работы.

Основной текст: шрифт Times New Roman, размер 14, отступ красной строки 15 мм, междустрочный интервал - 1,5 строки; изложение текста – изъявительное наклонение, множественное число, настоящее время, 3-е лицо.

образец:

В кипящий бульон закладыва**ют** овощи, доводя**т** до кипения, добавля**ют** коренья.

Заголовки: нумеруются арабскими цифрами, шрифт Times New Roman, все буквы прописные, размер 14, переносы слов не допускаются, точка не ставится, заголовок не может быть последней строкой на странице.

Подзаголовки: нумеруются двумя арабскими цифрами, шрифт Times New Roman, **полужирный**, только первая буква прописная, размер 14, переносы слов не допускаются, точка не ставится, подзаголовок не может быть последней строкой на странице.

образец:

1. РУССКАЯ КУХНЯ

1.1. Особенности

Содержание, введение, заключение, список литературы: не нумеруются, шрифт Times New Roman, все буквы прописные, размер 14, точка не ставится.

образец: ВВЕДЕНИЕ

Таблицы:

✓ помещаются в тексте после первого упоминания; при ссылке на таблицу указывается её порядковый номер; таблицы могут быть размещены в виде приложений к работе после списка литературы;

✓ подписываются справа вверху: шрифт *Times New Roman,* размер 14, первая буква прописная;

✓ если таблица размещается на нескольких страницах - на каждой странице вверху указать: Продолжение таблицы __ .

✓ номера таблиц пишутся арабскими цифрами;

✓ *текст в таблицах: Times New Roman, размер 12 или 14.*

образец:

Таблица 2

Охрана труда

Охрана труда и комплексная безопасность				
План организационных мероприятий отделения 1	Программа обучения работников отделения 1	План организационных мероприятий отделения 2	Программа обучения работников отделения 2	Сводная ведомость результатов аттестации

Иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.):

✓ помещаются в тексте после первого упоминания; при ссылке на иллюстрацию указывается её порядковый номер;

✓ подписываются снизу посередине: шрифт *Times New Roman,* размер 14, первая буква прописная;

✓ номера иллюстраций пишутся арабскими цифрами.

образец:

Рис. 5 Выпечка

Формулы:

✓ помещаются в тексте по середине строки; при ссылке на формулу указывается её порядковый номер;

✓ подписываются снизу посередине: шрифт *Times New Roman,* размер 14;

✓ под формулой приводится значение символов в той последовательности, в которой они упоминаются в формуле.

образец:

$$L = E + U$$

L – рабочая сила, E – занятые, U – безработные

Содержание:

- ✓ помещается после титульного листа;
- ✓ *шрифт Times New Roman, размер 14, в заголовках и подзаголовках прописные только первые буквы;*
- ✓ *страницы указываются арабскими цифрами.*

образец:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Русская кухня 5

1.1. Особенности 5

Список использованных источников:

- ✓ помещается после заключения и перед приложениями;
- ✓ *шрифт Times New Roman, размер 14;*
- ✓ оформляется в алфавитном порядке.

Приложение 7.

образец: СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. — Москва: Академия, 2018. — 256 с.: ил., [16] с. цв. вкл. — Текст: непосредственный.

Приложения:

- ✓ помещаются после списка использованных источников;
- ✓ подписываются сверху справа, *нумеруются арабскими цифрами, шрифт Times New Roman, все буквы прописные, размер 14, точка не ставится.*

образец:

Приложение 5

Мероприятия по охране труда					

Приложения оформляются как продолжение выпускной квалификационной работы на последующих листах. В тексте выпускной квалификационной работы на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

8.5. Изложение основной части выпускной квалификационной работы должно быть последовательным, логичным, чётким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку использованных источников).

8.6. Оформление электронной презентации. Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены: цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учётом современных требований к технологии приготовления, подаче, способу обслуживания, сервировке стола, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР. Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25 (Приложение 8).

9. Рецензирование выпускной квалификационной работы

9.1. Выполненные ВКР подлежат обязательному рецензированию специалистами из числа работников отраслевых предприятий, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

9.2. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора колледжа не позднее, чем за 2 недели до защиты.

9.3. Рецензия должна включать:

– заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на ее выполнение;

– оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

– оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости выпускной квалификационной работы.

В рецензии необходимо отразить достоинства и недостатки выпускной квалификационной работы. Рецензия пишется в произвольной форме с обязательным освещением следующих вопросов:

– актуальность и новизна темы;

– степень решения выпускником поставленных задач;

– полнота, логическая стройность и грамотность изложения вопросов темы;

– степень научности (методы исследования, постановка проблем, анализ научных взглядов, обоснованность и аргументированность выводов и предложений, их значимость, степень самостоятельности автора в раскрытии вопросов темы и т.д.);

– объём, достаточность и достоверность практических материалов, умение анализировать и обобщать практику;

– полнота использования нормативных актов и информационных источников;

– ошибки, неточности, спорные положения, замечания по отдельным вопросам и в целом по дипломной работе (с указанием страниц);

– правильность оформления работы, её графической части (соответствие требованиям стандартов, качество выполнения схем);

– другие вопросы по усмотрению рецензента;

– заключение о соответствии выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям, предложение об оценке («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу дано в Приложении 6.

9.4. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

9.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

10. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

10.1. К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

10.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Выпускники или родители несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

10.3. Утвержденные программы государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающиеся знакомятся с программами проведения государственной итоговой аттестации, обеспечиваются методическими рекомендациями по выполнению ВКР, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

10.4. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), в состав которой входят:

– председатель государственной экзаменационной комиссии, не являющийся работником колледжа;

– заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии;

– ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии, назначенный директором из числа работников колледжа;

– руководители выпускных квалификационных работ;

– представители работодателей, преподаватели и мастера производственного обучения высшей и первой квалификационной категории.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа за 1 месяц до ГИА.

10.5. На заседание ГЭК представляются следующие документы:

– списки выпускников, защищающих работы (представляет учебная часть);

– сводная ведомость итоговых оценок по учебным дисциплинам, полученных выпускниками за весь период обучения (представляет учебная часть);

– выпускные квалификационные работы с отзывами руководителей и рецензиями (представляет учебная часть);

– иные материалы, подтверждающие эффективность учебной и исследовательской работы выпускников (представляют выпускники).

10.6. На защиту выпускной квалификационной работы отводится до от 30 до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии.

10.7. Защита выпускной квалификационной работы проходит по приведенной ниже схеме:

1. Секретарь комиссии объявляет фамилию обучающегося, тему выпускной квалификационной работы и фамилию руководителя.

2. Выступление дипломника - не более 15 минут. Доклад начинается с приветствия к председателю и членам ГЭК.

3. Секретарь комиссии зачитывает отзыв руководителя и рецензию на выпускную квалификационную работу.

4. Председатель комиссии предлагает обучающемуся ответить на замечания руководителя или рецензента.

5. Председатель комиссии предлагает членам комиссии и присутствующим задавать вопросы выступающему. Выпускник отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы. Вопросы могут задавать только члены ГЭК. При ответе на вопросы выпускнику по разрешению председателя предметной комиссии ГЭК предоставляется возможность использовать выпускную квалификационную работу;

6. В процессе защиты члены государственной итоговой аттестационной комиссии заполняют аттестационный лист на обучающегося.

10.8. Обсуждение результатов защиты и выставление оценок проводится на закрытом заседании ГЭК по завершении всех работ, намеченных на данное заседание. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- изложение выпускником каждого раздела работы;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя;
- оценка рецензента;
- качество выполнения работы, новизна и оригинальность решений, глубина проработки всех вопросов, степень самостоятельности выпускника, его инициативность.

Результаты защиты работы оцениваются на: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Решение принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов «за» и «против» голос председателя является решающим.

Решение ГЭК об оценке защиты выпускником квалификационной работы объявляется в тот же день.

10.9. Выпускник имеет право обжаловать решение ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы **только в день защиты**.

10.10. Секретарь ГЭК во время заседания ведет протокол, в котором фиксирует время начала и окончания защиты работы, вопросы, заданные обучающемуся и ответы на них, а также итоговую оценку и особые мнения членов комиссии.

10.11. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

10.12. Присвоение выпускнику квалификации Техника-технолога и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

10.13. Обучающимся, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительное заседание государственной экзаменационной комиссии организуется в срок не позднее четырех месяцев после подачи заявления обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

10.14. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации назначается не более двух раз. ГЭК может признать целесообразным повторную защиту той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за выпускником новой темы выпускной квалификационной работы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

10.15. В случае, если работа не подготовлена в установленный срок и приказом директора выпускник не допущен к защите выпускной квалификационной работы, защита выпускной квалификационной работы будет проходить в период проведения ИГА на следующий учебный год.

10.16. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

10.16. Защита выпускных квалификационных работ проводится в период с 15 по 28 июня текущего учебного года.

11. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

11.1 Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей и оценку уровня сформированности компетенций обучающихся при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

На процедуре защиты ВКР обучающиеся демонстрируют сформированности компетенций, соответствующих тематике ВКР, связанной с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненной обучающимися выпускной квалификационной работы.

11.2 Выпускные квалификационные работы оцениваются по пятибалльной шкале. С этой целью разработаны критерии оценки, которые отражаются индивидуально членами ГЭК в оценочных листах.

Выполнение выпускной квалификационной работы оценивается членами ГЭК по следующим критериям:

- актуальность,
- логика работы,
- самостоятельность выводов,
- оформление работы, соблюдение ГОСТ,
- использование источников.

11.3 Оценка **«отлично»** (высокий уровень освоения) ставится, если избранная тема актуальна, в работе использованы различные научные методы исследования, представлено глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы, работа написана хорошим литературным языком, выстроена в точной логической последовательности; содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, обучающийся демонстрирует свободное владение профессиональной терминологией, грамотно и чётко отвечает на вопросы членов комиссии, оформление ВКР выполнено в соответствии с требованиями, отзыв руководителя положительный. Содержание и защита ВКР свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций в полном объёме.

Оценка **«хорошо»** (средний уровень освоения) ставится, если в работе использованы однотипные методы исследования, работа содержит достаточно глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы, содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, обучающийся демонстрирует свободное владение профессиональной терминологией, затруднение с ответами на вопросы членов комиссии, есть отступление от требований к оформлению ВКР, отзыв руководителя положительный.

Содержание и защита ВКР свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций.

Оценка **«удовлетворительно»** (низкий уровень освоения) ставится, если в работе использованы однотипные методы исследования, работа содержит достаточно глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы, содержание доклада непоследовательное, неконкретное, обучающийся испытывает затруднения с ответами на вопросы членов комиссии, есть отступления от требований к оформлению ВКР, имеются замечания к содержанию и оформлению работы со стороны руководителя. Содержание и защита ВКР свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если вместо теоретического и практического исследования в работе содержатся только выписки из литературных источников, работа полностью не соответствует установленным требованиям ГОСТ (по оформлению чертежей) и ЕСКД; не проведены практические исследования, содержание доклада непоследовательное, неконкретное, обучающийся плохо ориентируется в представленном материале, имеются замечания к содержанию и оформлению работы со стороны руководителя. Содержание и защита ВКР свидетельствуют об отсутствии у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- средний балл;
- оценка рецензента;
- оценка руководителя;
- качество устного доклада по ВКР;
- ответы на дополнительные вопросы.

По данным критериям подсчитывается итоговая оценка, соответствующая оценке защиты выпускной квалификационной работы.

12. Список рекомендованных источников

1. Федеральный закон РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г.
2. Федеральный закон РФ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г.
3. Федеральный закон РФ № 323 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 г.
4. Федеральный закон РФ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека» от 03.08.2018 г.
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
6. Приказ Министерства здравоохранения РФ N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» от 05.08.2003 г.
7. Приказ Министерства здравоохранения России от 21.06.2013 N 395н «Об утверждении норм лечебного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 05.07.2013 N 28995).
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования».
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
10. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению».

11. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения словарь».

12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

15. МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

16. Сборник рецептур на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов) [Текст]. - Москва: Дели плюс, 2016. – 1008 с.

17. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст]: учебник. – Москва: Академия, 2017. – (ТОП-50)

18. Анфимова Н.А. Кулинария [Электронный ресурс]: учебник. – Москва: Академия, 2017

19. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник и практикум для СПО. - Москва: Юрайт, 2017. - 413с.

20. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник. – Москва: КноРус, 2019

21. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник. - Москва: Академия, 2018. – (ТОП-50)

22. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профилей [Текст]: учебник. – Москва: КноРус, 2017

23. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии [Текст]. - Москва: Ресторанные ведомости, 2014. - 272 с.

24. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова О.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст]: учебник. – Москва: Академия, 2018

25. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст]: учебник. - Москва: Академия, 2017. - (ТОП-50)

26. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания [Текст]: учебник. – Москва: Академия, 2018. – (ТОП-50)

27. 6. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания [Электронный ресурс]: учебник. – Москва: Академия, 2018. – (ТОП-50)

28. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник. - Москва: Академия, 2017

29. Самородова И.П. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст]: учебник. – Москва: Академия, 2018. – (ТОП-50)

30. Стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / И. М. Лифиц. – 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юрайт, 2010. – 315 с.

31. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва: Дашков и К, 2015. - 368с.

32. Цырендоржиева С.В., Хамаганова И.В. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – Улан-Удэ: ВСГУТУ, 2019. – 124 с.

33. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие. – Москва: Академия, 2017

34. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – Москва: Академия, 2014

35. Креатив-шеф: Технологии ресторанного бизнеса [Сборники рецептур, система ХАССП, программы и услуги для общепита] - https://www.creative-chef.ru/ (дата обращения: 01.02.2021). — Текст: электронный.

36. Шеф эксперт. Правильные документы для общепита. [Программа для расчёта калорийности блюд и составления технологической документации на блюда] - www.chefexpert.ru (дата обращения: 01.02.2021). — Текст: электронный.

37. RESTORANOFF.RU [Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах] - www.restoranoff.ru (дата обращения: 01.02.2021). — Текст: электронный.

38. CHEFS.RU [Профессионально-информационный портал Гильдии Шеф-поваров]. - www.chefs.ru (дата обращения: 01.02.2021). — Текст: электронный.

Приложение 1

Темы выпускных квалификационных работ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.....О
рганизация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест

2.....О
рганизация процесса производства полуфабрикатов кулинарного цеха мощностью 100 кг/смен

3.....О
рганизация процесса производства сложной горячей кулинарной продукции ресторана на 100 посадочных мест

4.....О
рганизация процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий школьной столовой 100 посадочных мест

5.....О
рганизация процесса производства сложных холодных и горячих десертов кондитерской на 30 посадочных мест

6.....О
рганизация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест

7.....О
рганизация процесса производства сложных холодных и горячих десертов в кафе на 60 посадочных мест

8.....О
рганизация процесса производства сложной горячей кулинарной продукции кафетерия на 20 посадочных мест

9.....О
рганизация процесса производства сложных холодных и горячих десертов кафе на 30 посадочных мест

10.....О
рганизация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест

11.....О
рганизация процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в лечебном учреждении

12.....О
рганизация процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в кулинарном цехе мощностью на 75 кг/смен

13.....О
рганизация процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в пивном баре на 60 посадочных мест

14.....О
рганизация процесса производства сложных холодных и горячих десертов в кафе на 45 посадочных мест

15.....О
рганизация процесса производства сложной кулинарной продукции на вынос (доставка), 150 заказов в сутки

16.....О
рганизация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест

17. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Русской кухней
18. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции и совершенствование технологии обслуживания посетителей
19. Организация процесса обслуживания посетителей в специализированных предприятиях общественного питания
20. Разработка фирменного стиля в специализированном предприятии общественного питания
21. Организация процесса обслуживания посетителей в баре. Разработка ассортимента смешанных напитков
22. Разработка фирменного ассортимента для кондитерских с полным циклом приготовления
23. Разработка актуального ассортимента кондитерских изделий с учётом спроса индустрии питания
24. Разработка ассортимента десертов особого назначения для предприятий питания
25. Совершенствование и организация технологических процессов приготовления кондитерских изделий для предприятий полного цикла приготовления
26. Организация процесса обслуживания и приготовления кондитерских изделий для выездных мероприятий (кейтеринг)
27. Актуализация и организация процессов приготовления кондитерских изделий с учётом изменений индустрии и спросом потребителей
28. Совершенствование технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий в ресторанах
29. Разработка актуального ассортимента и технологии приготовления современных десертов «Птифур» и «Пети-гато»
30. Организация процессов приготовления кондитерских изделий с учётом применения современных промышленных смесей и полуфабрикатов для предприятий питания
31. Организация процессов приготовления сложных кондитерских изделий для кафе на 20 посадочных мест
32. Разработка актуального ассортимента и организация процессов приготовления сложных кондитерских изделий вегетарианского направления
33. Организация процессов приготовления и разработка актуального ассортимента праздничных тортов с применением различных декоративных элементов
34. Организация процессов приготовления и совершенствование ассортимента муссовых

десертов и тортов с учётом актуальных направлений в технологии приготовления
35. ..... Р
азработка актуального ассортимента кондитерских изделий, десертов и напитков для детских кафе с полным циклом приготовления
36. ..... О
рганизация процессов приготовления сложных кондитерских изделий для кафе на 60 посадочных мест
37. ..... О
рганизация процесса обслуживания посетителей в баре. Разработка и адаптация классических горячих коктейлей (пунши, гроги, тодди, горячего кофе и т.д.)
38. ..... О
рганизация процесса обслуживания посетителей в баре. Разработка и адаптация классических холодных коктейлей (джулепы, смэши, киры, лонг-дринк и т.д.)
39. ..... О
рганизация процессов обслуживания, приготовления и разработка актуального ассортимента для кафе-мороженое
40. ..... Р
азработка актуального ассортимента десертов и их применение в качестве сет-меню в ресторанах
41. ..... О
рганизация процессов приготовления и разработка фирменного ассортимента десертов для кафе и ресторанов
42. ..... Р
азработка ассортимента и организация приготовления авторских кондитерских изделий и десертов на тарелке
43. ..... О
рганизация процессов приготовления и разработка ассортимента сложных кондитерских изделий с применением фуд-стилистики и современных направлений в технологии приготовления
44. ..... О
рганизация процессов приготовления и разработка актуального ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на основе заварного полуфабриката (эклеры, поташу, Пари-Брест и т.д.)
45. ..... Р
азработка концепции и процессов обслуживания, приготовления кондитерских изделий, десертов и напитков в барах с учётом современных направлений
46. ..... О
рганизация процессов приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий на основе шоколада, мармелада и карамели с учётом актуальных направлений
47. ..... Р
азработка фирменного стиля и ассортимента для кондитерских, с учётом современных тенденций, технологий приготовления и подачи

Приложение 2

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ
заместитель директора по содержанию
образования, конвергенции
образовательных программ
_____/ С.В. Беляцкая
«_____» _____20____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

по теме:

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнила: _____
Группа_____
Руководитель:
Преподаватель/специалист
_____
Консультант:
_____/_____

Москва 2020 г.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора по содержанию
образования, конвергенции
образовательных программ
_____ / С. В. Беляцкая
«___»_____ 20__ г.

ГРАФИК

контроля выполнения ВКР
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
обучающегося(йся)_____группы _____

Руководитель выпускной квалификационной работы:

№ п/п	Наименование этапа работы	Дата и время консультации	Сроки выполнения	Отметка о выполнении
1	Выдача заданий на ВКР обучающимся			
2	Подбор и изучение информационных источников по теме. Обобщение и анализ полученных материалов. Выполнение теоретической части работы			
3	Выполнение практической части. Анализ работы предприятия (структурного подразделения), разработка рекомендаций и обоснование эффективности предлагаемых решений. Представление учётно-отчётной			

	документации и экономической части.			
4	Завершение работы и предоставление черновика выпускной квалификационной работы руководителю			
5	Оформление ВКР, представление её руководителю и рецензентам			
6	Представление презентации и доклада к защите ВКР на заседании ПЦК (предварительная защита)			

Рассмотрено на заседании ПЦК _____ протокол №_____ от _____

Председатель ПЦК _____/
(подпись)

Приложение 4

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора по содержанию
образования, конвергенции
образовательных программ
_____ /С. В. Беляцкая
«____»_____ 20___г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

обучающемуся/ обучающейся очного отделения

_____

группы _____

Тема:_____

_____

Основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию), краткое содержание ВКР: ***Охарактеризовать предприятие общественного питания и организацию работы цеха в соответствии с темой ВКР, произвести оперативное планирование работы цеха, проанализировать финансово-хозяйственную деятельность работы цеха, разработать фирменное блюдо и оформить на него учётно-отчётную документацию.***

Дата выдачи задания « 04 » февраля 20___ года

Сроки выполнения разделов (частей) ВКР:

Введение до « _____» _____20____ г.

Основная часть до « _____» _____20____ г.

Заключение до « _____» _____20____ г.

Срок представления законченной ВКР « _____» _____20____ г.

Руководитель выпускной квалификационной работы: _____/_____

Рассмотрено на заседании Предметной (цикловой) комиссии № _____
Протокол № _____ от « _____» _____20___ г.
Председатель Предметной (цикловой) комиссии _____/

Приложение 5

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу, выполненную по теме

_____

_____

_____

обучающимся/ейся _____ группы _____
(фамилия, имя, отчество)

по специальности

_____
(код, наименование специальности)

1. Объём ВКР: _____
2. Оценка содержания работы:

Характерные особенности работы

_____

_____

_____

_____

Степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы

_____

_____

Продемонстрированные при подготовке работы ОК и ПК

_____

_____

Достоинства и недостатки работы

_____

_____

_____

_____

3. Оценка оформления работы

_____

_____

4. Соблюдение графика выполнения работы

_____

_____

_____

Вывод: работа обучающегося может/ не может быть допущена к защите.

Руководитель _____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

«_____» _____20_____ г.

Приложение 6

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу, выполненную по теме

_____
_____
_____

обучающейся/имся _____ группы _____
(фамилия, имя, отчество)

по специальности

_____
(код, наименование специальности)

Характеристика структуры ВКР, соответствие ВКР по объёму и содержанию, выполненному заданию

_____
_____

Оценка качества выполнения каждой части работы (наличие продукта, изделия оценивается отдельно)_____
_____
_____

Использование при разработке ВКР последних достижений технологии науки и техники

_____
_____
_____

Возможность использования ВКР или её отдельных частей в производстве или учебном процессе

_____
_____

Достоинства выпускной квалификационной работы

_____
_____

Недостатки выпускной квалификационной работы

_____
_____

Выпускная квалификационная работа заслуживает оценку _____

Рецензент _____ / _____
(ФИО, место работы, должность) (подпись)

«___»_____20__г.

С рецензией ознакомлен _____ / _____
(подпись дипломника)

«___»_____20__г.

Приложение 7

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Список использованных источников оформляется в соответствии с ГОСТом 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Многие обучающиеся оставляют оформление списка использованных источников и литературы на самый последний момент, считая это наименее важной задачей. Тем не менее, список использованных источников и литературы — один из наиболее значимых показателей качества выпускной квалификационной работы. Выбор неактуальных или недостоверных источников может привести к тому, что вся работа будет оценена очень низко. Чтобы правильно оформить список использованных источников и литературы, вначале необходимо проверить их на соответствие следующим требованиям.

1. Учебные и научные материалы должны соответствовать теме работы и быть достаточно свежими, год их издания не должен быть старше четырех-пяти лет. То есть если вы пишете работу в 2020 году, не стоит использовать источники 2012 года. Скорее всего, они уже давно устарели, а книга была несколько раз переиздана. А в некоторых случаях наличие литературы даже прошлого века допустимо. Например, оригинальный материал 1995 года может быть использован, но только если в списке литературы присутствуют издания последних лет. Если для написания работы вы используете законы и подзаконные акты, то необходимо представить их в самой последней редакции.
2. В дипломной работе в основном должны использоваться научные статьи, сборники статей и монографии. Учебники и учебные материалы снижают ценность научной работы, так как материал в них уже проанализирован. Анализ необходимо делать самостоятельно. Список использованных источников и литературы необходимо оформлять в таком порядке: сначала законы и подзаконные акты, научная литература, а потом уже статьи.

Порядок формирования списка использованных источников и литературы

Элементы библиографического описания приводятся в строго установленной последовательности и отделяются друг от друга условными разделительными знаками. До и после условных знаков ставится пробел в один печатный знак. Исключение составляют (.) и (,). В этом случае пробелы применяют только после них.

Схема описания книги

Заголовок (Ф. И. О. автора). Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (учебник, учебное пособие, справочник и др.) / сведения об ответственности (авторы, составители, редакторы и др.). – Сведения о переиздании (2-е изд., перераб. и доп.). – Место издания (город) : Издательство, год издания. – Объем (кол-во страниц).

Список формируется по строгой иерархии.

Описания книг и статей приводятся в алфавитном порядке авторов и заглавий (если автор не указан); работы одного автора располагаются в алфавитном порядке заглавий.

В начале списка указывается литература общего характера, а затем литература, относящаяся к отдельным главам. Внутри главы — в алфавитном порядке.

Первая группа списка использованных источников и литературы. Источники

В начало списка, как правило, помещают официальные документы (законы, постановления, указы и т. д.), которые располагаются по юридической силе. Расположение внутри равных по юридической силе документов – по дате принятия, в обратной хронологии:

1. Международные нормативные акты
2. Конституция РФ
3. Кодексы
4. Федеральные законы РФ
5. Отраслевые законы
6. Указы Президента
7. Акты Правительства

а) постановления
б) распоряжения

8. Нормативные акты министерств и ведомств

а) постановления
б) приказы
в) распоряжения
г) письма

9. Региональные нормативные акты (в том же порядке, как и российские)
10. ГОСТы
14. СНиПы, СП, ЕНИРы, ТУ и др.

Примеры:

О защите конкуренции: Федеральный закон № 135-ФЗ: текст с изменениями на 27 декабря 2019 года: [принят Государственной думой от 8 июля 2006 года: одобрен Советом Федерации 14 июля 2006 года] // СЗ РФ. — 2006. — № 31 (1 ч.). — С. 3434. — Текст: непосредственный.

ГОСТы

ГОСТ 24291–90. Электрическая часть электростанции и электрической сети. Термины и определения: утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.12.90 N 3403: дата введения 1992-01-01. – URL: http://www.techhap.ru/gost/285640.html (дата обращения: 24.04.2019). – Текст: электронный.

Вторая группа списка использованных источников и литературы. Научные и учебные материалы

Научная и учебная литература: монографии, сборники, многотомные издания, учебно-методическая литература, статьи из сборников и периодических изданий, рецензии, авторефераты диссертаций, в том числе и на электронных носителях. Данный список располагается в алфавитном порядке. Библиографическая запись — по фамилии авторов в порядке убывания, авторов-однофамильцев упоминают по их инициалам, научные статьи одного автора — по алфавиту их названий. Материалы на других языках располагаются после кириллического алфавитного ряда. Издания указываются на латинице.

Примеры:

Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

учебник / Т.А. Качурина. — Москва: Академия, 2018. — 256 с.: ил., [16] с. цв. вкл. — Текст: непосредственный.

Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. — Москва: Академия, 2019. — 304 с., [16] с. цв. вкл. – Текст: непосредственный.

Горелов, А. А. Основы социологии и политологии / А. А. Горелов. – 4-е изд., стер. – Москва: Флинта, 2018. – 417 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461008 (дата обращения: 23.02.2020). – Текст: электронный.

Santiago, R.E. Infotech: English for computer users: Teacher's Book / R. E. Santiago. — 4th ed. — Cambridge: Cambridge Universitety Press, 2008. — 160 p. — (Professional English). — Text: direct.

Третья группа списка использованных источников и литературы. Интернет-ресурсы

К интернет-ресурсам относят сайты и порталы. В настоящее время они могут занимать довольно внушительную часть списка использованных источников и литературы. Однако не рекомендуется, чтобы список электронных ресурсов превышал одну третью от всего списка использованных источников и литературы.

Пример:

Никитин, В.К. История русской революции: сайт / В. К. Никитин // Мир русской истории: Российский электронный журнал. — 2018. — № 1. — URL: http://www.history.ru/ (дата обращения: 10.03.2020). — Текст: электронный.

Если найденный в Интернете материал существует в бумажном варианте, то при упоминании его в списке использованных источников и литературы лучше отдать предпочтение печатному источнику.

Заключение

Правильное оформление списка использованных источников и литературы существенно влияет на общую оценку дипломной работы. Поэтому следует проявить максимальное внимание, терпение и усердие, чтобы научная работа была оценена по достоинству.

Библиографические ссылки

Библиографическая ссылка — совокупность библиографических сведений о цитируемом, рассматриваемом или упоминаемом в тексте документа другом документе. Библиографическая ссылка является частью справочного аппарата документа и служит источником библиографической информации о документах — объектах ссылки.

Ссылки составляют по ГОСТу Р 7.05–2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

По месту расположения в документе различают библиографические ссылки:

Внутритекстовые ссылки.

Внутритекстовая библиографическая ссылка содержит сведения об объекте ссылки, не включенные в текст документа. Внутритекстовую ссылку заключают в круглые скобки.

Например: (Экономика машиностроительного производства / Зайцев В. А. [и др.].— М.: Изд-во МГИУ, 2007). После использования ссылки, цитаты и т. п. в круглых скобках указываются лишь выходные данные и номер страницы. Например: Культура Западной

Европы в эпоху Раннего и Классического Средневековья подробно рассмотрена в книге "Культурология. История мировой культуры" под ред. А. Н. Марковой (М., 1998).

Подстрочные ссылки.

Подстрочные ссылки располагаются в конце каждой страницы. В этом случае для связи с текстом используются знаки в виде звездочки или цифры. Например: В тексте: Дошедшие до нас памятники, чаще всего представлены летописными сводами*

В сноске: _____

* Культурология. История мировой культуры. М., 1998.° С. 199. или

* Культурология. История мировой культуры.— М., 1998.— С. 199.

Повторяющиеся сведения. Если в повторяющихся библиографических записях совпадают сведения, то во 2-ой и последних записях их заменяют словами "То же", "Там же".

Затекстовые ссылки.

Затекстовые ссылки оформляются как перечень библиографических записей, помещенных после текста документа или его составной части. Связь библиографического списка с текстом может осуществляться по номерам записей в списке. Такие номера в тексте работы заключаются в квадратные [ ] скобки, через запятую указываются страницы, где расположена цитата. Цифры в них указывают, под каким номером следует в библиографическом списке искать нужный документ. Например: [34,° С.78]

Приложение 8

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по созданию и оформлению презентаций на компьютере

Компьютерная презентации (слайд-шоу) - это набор слайдов, созданных в программе Microsoft Power Point.

Правила оформления презентации:

1) Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текса.
2) Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение - псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
3) Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
4) Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
5) Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации не менее 18.
6) Важная информация может быть выделена жирным шрифтом - это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.
7) Каждый слайд имеет заголовок. Стили заголовков и подзаголовков тем должны отличаться.
8) Фон и цвет шрифта должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.
9) Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
10) Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
11) Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
12) Анимация используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
13) Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и др.) размещайте в ту же папку .

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержал выражение благодарности тем, кто помогал в работе над презентацией.

Структура презентации:

1. На первом слайде пишется название презентации, имена авторов и руководителей проекта, дата создания, организация.
2. В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.
3. На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
4. Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
5. Если презентация имеет характер игры, викторины, или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.
6. Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
7. Содержание слайда должно восприниматься все сразу - одним взглядом.

Приложение 9

Примерное содержание (сложный план) выпускной квалификационной работы по теме: «Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней»

ВВЕДЕНИЕ

1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по использованию сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

2. Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

3. Региональные особенности итальянской кухни.

4. Классификация, ассортимент сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

5. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

5.1. Разработка ассортимента фирменной сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней:

5.1.1. Закуски.

5.1.2. Супы.

5.1.3. Вторые блюда.

5.2. Результаты экспериментальной проработки сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней. *(С приложением технико-технологических карт, фото и выводами по использованию инновационных технологий при приготовлении сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.)*

5.3. Составление производственной ситуации и предложения методов её решения при экспериментальной проработке сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

6. Техническое оснащение, организация технологического процесса приготовления, контроля качества и безопасности сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

6.1. Организация рабочего места повара холодного и горячего цеха.

6.2. Требования к персоналу для приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

6.3. Техническое оснащение для приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней *(в т.ч. перечень и план расстановки оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).*

6.4.Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 10

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации
_____

«_____»_____20____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №__

_____
(наименование блюда (изделия)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на
_____,
(наименование блюда)
вырабатываемое и реализуемое в _____
(предприятие общественного питания)

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____,
должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
Выход блюда:		---	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Допустимый срок хранения до реализации (время)_____ при температуре ____°С
Срок годности _____согласно СанПиН 2.3.2.1324-2003 при температуре _____°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид - _____
Консистенция - _____
Цвет - _____
Вкус и запах - _____

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТ Р 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА _____

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____/_____

Приложение 11

АКТ

контрольной проработки блюда (изделия)

_____

Комиссией в составе:

калькулятора_____

зав. производством_____

повара_____разряда_____

проведена контрольная проработка блюда (изделия)_____

_____

Для отработки _____ порций нетто взято:

№ п/п	Перечень сырья	Нормы закладки			
		на 1 порцию		на 10 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3					
…					
	Выход полуфабриката				
10					
11					
12					
13					
	Выход готового блюда				

Оборотная сторона акта контрольной проработки блюда (изделия)

Технология приготовления

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Требования к оформлению, подаче, реализации:

_____

_____

_____

_____

Показатели качества

Вкус_____

Цвет_____

Запах_____

Консистенция _____

Подписи членов комиссии:

_____/ _____

_____/ _____

_____/ _____

_____/ _____

_____/ _____

Примерные нормы потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		Общедоступные	Диетически	При производственном предприятии	Школьные	Городской	При гостинице			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		-	-	-	-	0,1	0,05	0,03	-	-
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	-
В том числе:										
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	-
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	-
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	-	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-	-
Вино-водочные изделия	л	-	-	-	-	0,1	0,1	0,05	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,025	0,025	0,025	-	-
Папиросы (пачка)		-	-	-	-	0,1	0,1	-	-	-
Спички (коробка)		-	-	-	-	0,09	0,09	-	-	-

Приложение 13

Значение условных коэффициентов использования площадей помещений

Наименование помещений	Условный коэффициент
Мясной	
Рыбный	
Овощной	
Мясорыбный	
Холодный	
Горячий	
Кондитерский	
Кулинарный	

Приложение 14

Коэффициент трудоёмкости изготовления блюд

Наименование	Коэффициент трудоёмкости
Холодные закуски и блюда	
Бутерброды:	
с вареными колбасами	0,2
с копченными колбасами	0,2
с сыром	0,2
с икрой и маслом	0,3
с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3
с килькой или шпротами	0,3
с килькой и яйцом	0,6
с жареным мясом, жареной рыбой собственного приготовления	0,6
с салатом из овощей	1,0
с заливной кулинарией	1,0
со свежей рыбой и овощным салатом	1,3
Канапе	0,8
Винегрет:	
овощной	0,7
овощной с селедкой или рыбой	0,7
с салакой, тюлькой, хамсой	1,4
Голубцы овощные под маринадом собственного приготовления (холодные)	1,9
Горох соленый (к пиву)	0,1
Грибы соленые с луком	0,4
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей собственного приготовления	0,6
Капуста провансаль промышленного производства	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1,0
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	1,2
Редька с маслом или сметаной	0,9
Салат:	
из квашеной капусты промышленного производства	0,4
из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4
из зеленого лука со сметаной	0,9
из свежих огурцов	0,7
из редиса	0,9
из белокочанной капусты	0,9
из свежих помидоров	0,8
картофельный	0,9
из свеклы	0,9
из редиса с огурцом и яйцом со сметаной	1,2
со сметаной	1,2
грибной	1,4
из крабов под майонезом промышленного производства	1,2
из крабов под майонезом собственного производства	1,3
витаминный фруктовый со сметанной	0,9
овощной с яйцом	1,1
мясной или рыбный	1,5

из дичи или птицы	1,6
столичный	1,6
Тыква	
жареная под маринадом	0,8
маринованная	0,9
Фасоль консервированная с маслом	0,5
Яйцо	
под майонезом промышленного производства или в сметане	0,5
под майонезом собственного производства	0,6
под майонезом промышленного производства с гарниром	0,9
рубленое	0,5
фаршированное	0,9
Рыбные блюда	
Вобла холодного копчения очищенная без гарнира	0,4
Икра кетовая, зернистая или паюсная с маслом	0,4
Крабы	
с луком или под майонезом промышленного производства без гарнира	0,5
заливные	1,7
Раки вареные (1 шт.)	0,1
Рыба	
свежая отварная холодная с гарниром	1,1
жареная без гарнира	0,5
с гарниром под майонезом промышленного производства	1,1
под майонезом собственного приготовления	1,6
фаршированная незаливная	1,8
заливная	2,8
жареная под маринадом	0,8
Сельдь	
без гарнира	0,6
с картофелем и маслом	1,3
с гарниром	0,8
рубленая с маслом селедочным	1,9
рубленая с гарниром	2,3
Семга	
с луком	0,5
с лимоном	0,6
Тефтели рыбные под маринадом	1,4
Ассорти из мяса с гарниром	1,8
Баранина жареная с овощном гарниром	1,6
Биточки рубленые без гарнира	0,5
Булочка с котлетой	0,5
Ветчина	
отварная без гарнира	0,5
с зеленым горошком	0,5
Котлеты рубленые без гарнира	0,3
Мясо	
отварное без гарнира	0,3
под майонезом промышленного производства	0,4
жареное с овощным гарниром	0,9
заливное	2,4
Паштет	

печеночный собственного приготовления	1,4
заливной собственного приготовления	3,6
Птица	
холодная с овощным гарниром	1,2
заливная	3,0
фаршированная	4,4
Рубец	
с хреном собственного приготовления	0,6
с хреном промышленного производства	0,4
Студень	
промышленного производства	0,2
собственного приготовления	0,9
Свинина жареная с овощным гарниром	0,9
Субпродукты отварные без гарнира	0,5
Сосиски, сардельки без гарнира	0,3
Телятина жареная с овощным гарниром	0,8
Язык	
холодный с овощным гарниром	0,8
заливной	2,6
Поросенок	
жареный, отварной под соусом	1,0
заливной	3,0
фаршированный	3,0
Гастрономия и консервы	
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4
с огурцами или помидорами	0,6
с гарниром	0,8
Икра кетовая, зернистая и паюсная	0,3
То же с лимоном	0,5
Килька	
зачищенная без гарнира	0,5
зачищенная с луком	0,5
Консервы разные порциями с гарниром	0,3
Лососина, балык порциями	0,5
Сыр порциями	0,5
Шпроты	
с лимоном	0,5
с луком	0,6
Первые блюда	
Борщ	
из свежей капусты	1,3
сибирский	1,2
украинский с галушками	1,3
московский с ватрушками	1,8
свекольник с яйцом	1,3
Щи	
из свежий капусты	0,9
зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,6
из квашеной капусты	0,5
суточные из квашенной капусты	1,1
уральские (с крупой)	0,8

Рассольник	
домашний	1,2
ленинградский	1,2
порционный из белых кореньев	1,5
Супы	
картофельный	0,9
с клецками	1,1
с рыбными фрикадельками	1,5
с консервами	0,9
овощной крестьянский	0,9
овощной с крупой	1,0
овощной с фасолью	1,1
крупяные, макаронные, бобовые с картофелем	0,7
то же без картофеля	0,4
из макаронных изделий без картофеля	0,4
то же с грибами	1,0
овсяные слизистые	0,5
с галушками	1,1
Солянка	
мясная	1,5
рыбная	1,5
грибная	1,5
из птицы	1,7
овощная	1,0
Суп молочный	0,3
Суп овощной	0,3
Суп картофельный на молоке с гренками	1,1
Суп-пюре	
овощной вегетарианский	0,6
гороховый без картофеля	0,5
на мясном бульоне крупяной с картофелем	0,7
из дичи и мяса	1,2
Суп-крем молочный из кабачков с гренками	1,2
Холодные супы	
окрошка мясная	1,8
овощная	1,8
Сладкий суп фруктовый	1,0
Бульон	
мясной	1,8
с ватрушками и пирожками	1,4
с гренками	1,1
с кореньями	1,1
с пельменями собственного приготовления	2,2
с курицей и гренками, запеченным рисом, рулетом, клецками, пирожками , кулебяками	1,4
с фрикадельками	1,4
Уха рыбацкая	1,0
Вторые блюда	
Рыбные блюда	
Рыба	
жареная	0,5

жареная в тесте	0,6
отварная, паровая	0,4
по-ленинградски с луком и жареным картофелем	2,4
паровая по-русски в томатном соусе без гарнира	1,0
соусе без гарнира	1,0
запеченная на сковороде с рисом, овощами под соусом	1,0
то же с жареным картофелем под соусом	1,5
фаршированная	2,0
Тюлька, хамса, килька	
жареная во фритюре и с гарниром	1,0
тушенная в масле с томатом	1,5
Тефтели, котлеты, биточки	0,8
Рулет	0,9
Зразы рубленые	1,3
Сациви из осетрины	1,1
Тельное из рыбы	1,5
Кнели	1,7
Солянка рыбная на сковороде	2,2
Тресковые палочки во фритюре	0,4
Рыбные палочки из полуфабрикатов (10 порций)	2,7
Мясные блюда	
Азу	1,4
без гарнира	1,7
с гарниром	0,6
Антрекот	0,6
Бастурма	1,5
Баранина	
на вертеле	1,2
отварная	0,5
жареная	0,3
Беляши мясные	1,1
Бефстроганов	1,1
Бифштекс	
натуральный	0,6
натуральный с яйцом	0,7
рубленый	0,5
рубленый с яйцом	0,6
рубленый с луком	0,6
Биточки	
рубленые	0,6
мясные паровые	0,8
по-казацки	1,0
Буженина, шпигованная чесноком	0,7
Ветчина	0,6
Говядина	
отварная	0,5
жареная	0,3
духовая без гарнира	0,7
духовая с гарниром	1,2
отбивная с луком	1,3
Голубцы мясные	1,0

Гуляш	
из ливера	0,6
мясной	0,6
Грудинка	
баранья, жареная в сухарях	1,0
фаршированная с гарниром	1,0
Жаркое по-домашнему с гарниром	1,0
Зразы	
рубленые	1,1
паровые	1,2
Кролик жареный	0,5
Колбаса	
жареная	0,4
жареная в тесте	0,5
по-ленинградски без гарнира	0,7
Консервы мясные	0,6
Котлеты	
мясные рубленые жареные	0,6
мясные паровые	0,8
пожарские	0,7
полтавские	0,9
отбивные, натуральные	1,0
из филе птицы рубленые	1,8
из филе птицы натуральные де-воляй	1,7
по-киевски	1,9
из кур	2,0
Кнели мясные	1,6
Крокеты мясные	0,7
Крученики волынские	1,8
Купаты	1,7
Куры, цыплята, гуси, утки	
жареные	1,0
отварные	0,9
Лангет	0,6
Лобио	1,2
Люля-кебаб	1,3
Мозги жареные (фри)	1,2
Мясо	
отварное	0,5
кисло-сладкое	0,7
гушеное	0,5
шпигованное	0,6
запеченное под соусом на сковороде	1,1
Мясное пюре	0,6
Мясное пюре с яйцом	0,7
Ножки свиные жареные	1,0
Оладьи из печени	0,8
Почки	
по-русски без гарнира	1,3
по-русски, жареные в сметане	1,2
в томатном соусе без гарнира	1,2

то же с гарниром	1,7
Поджарка	1,0
Пельмени промышленного производства с маслом	0,2
Печенка	
жареная, тушеная	0,5
по-строгановски	1,0
жареная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4
Плов из баранины	0,8
Помидоры, фаршированные мясом	1,7
Птица	
тушеная	0,9
жареная (фри)	1,2
жареная на вертеле	1,6
Розбрат	1,6
Рагу	
из баранины или потрохов птицы	0,9
из гуся	1,2
Ромштекс	0,7
Ростбиф	0,4
Рубец отварной в соусе	0,8
Рулет	
мясной жареный	0,7
мясной паровой	0,9
Солянка мясная на сковороде	2,4
Суфле и пудинг мясные	0,7
Суфле из кур	2,0
Субпродукты отварные	0,5
Сосиски и сардельки	0,3
Люля-кебаб (с жареным картофелем)	2,2
Тефтели	
рубленые, паровые	0,7
паровые, запеченные в масле	0,8
запеченные в лапше	0,9
Форшмак из мяса	1,7
Филе	
натуральное жареное	0,7
натуральное паровое	0,9
рубленое жареное	0,9
Цыплята-табака	1,4
Чахохбили	1,3
Чебуреки	1,4
Шницель	
рубленый жареный из печенки	0,7
рубленый паровой	0,7
отбивной	1,0
из кур	2,2
Штуфат	0,6
Шашлыки с луком	1,1
Эскалоп	0,6
Язык	0,5
Овощные блюда	

Баклажаны	
жареные	1,3
фаршированные	2,0
Горошек зеленый	
свежезамороженный в масле	0,5
в молочном соусе	0,6
Голубцы	
овощные	1,6
любительские	1,9
Запеканка	
картофельная без начинки	0,9
картофельная овощная	1,0
Рулет картофельный фаршированный	1,4
Зразы	
картофельные	2,0
морковные	2,0
Капуста	
тушеная, отварная	0,7
белокочанная с сухарным соусом	0,5
жареная	0,7
цветная отварная	0,5
цветная с сухарями	0,6
Кабачки	
тушеные, припущенные	0,5
жареные	1,0
фаршированные	1,3
Картофель	
в молочном или сметанном соусе	0,4
отварной	0,4
пюре	0,4
тушеный с консервами	0,6
тушеный с мясом	1,1
жареный	1,5
жареный во фритюре	1,7
Каша из тыквы	1,1
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4
Котлеты	
картофельные с соусом	1,1
капустные	1,6
морковные	1,8
Крокеты картофельные	2,0
Кукуруза с маслом	0,5
Морковь	
сухая с зеленым горошком в молочном соусе	0,5
со сметаной	1,0
тушеная, припущенная, тертая с сахаром	1,0
с зеленым горошком в молочном соусе	1,0
пюре	1,4
в молочном соусе	1,5
тушенная с яблоками	1,6
Оладьи	

с капустой (2 шт.)	1,2
из тыквы	1,6
Пюре	
из свеклы	1,5
из тыквы	1,2
из шпината	1,5
Перец фаршированный	1,5
Пудинг и суфле овощные	1,7
Пирожки картофельные	2,0
Рагу из овощей	1,0
Репа фаршированная	1,8
Свекла тушенная, припущенная	0,8
Спаржа отварная	1,3
Солянка	
овощная на сковороде	1,5
грибная на сковороде	1,6
овощная с маслом	1,3
Тыква	
запеченная	0,8
жареная	1,2
Фасоль, тушенная консервированная в томате	0,4
Шницель из капусты	1,4
Блюда из круп и макарон	
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0
Запеканка	
крупяная	0,5
с мясом крупяная	0,9
из макаронных изделий с мясом	0,7
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0
Каши	
из разных круп вязкие и полувязкие	0,2
рассыпчатые разные	0,3
молочные разные	0,3
с молоком	0,4
диетические протертые разные	1,0
пшеничная с тыквой	0,3
с черносливом	0,5
гречневая рассыпчатая	
с печенкой	1,3
с мозгами	1,3
Крупеник с творогом	0,5
Клецки манные с сыром	0,9
Крут с вареньем	1,0
Лапшевник с мясом	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3
Макаронник	0,5
Макароны	
отварные с маслом и сыром в томате	0,6
с мясным фаршем	0,5
по-флотски	0,7
Пудинги крупяные, сухарные	0,5

Тефтели рисовые	1,0
Мучные изделия	
Блины	1,0
Блинчики	
с творогом, вареньем	1,4
с мясом	1,7
с яблоками	1,7
Блинчатый пирог с различными начинками	1,7
Кулебяки из кислого теста	
с капустой	0,8
с прочим фаршем	0,7
Открытые пироги из кислого теста	0,6
Оладьи	0,8
Пельмени	
промышленного производства	0,2
собственного приготовления	2,4
Пироги слоеные (100 г)	1,0
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5
Блюда из яиц и творога	
Галушки с сырковой массой	1,0
Запеканка творожная	0,4
Молоко с хлопьями	0,2
Омлет	
из меланжа	0,3
натуральный	0,4
паровой	0,6
Пудинги творожные	0,5
Сырники	0,9
Сырковая масса со сметаной	0,2
Творог	
со сметаной и сахаром	0,4
с молоком	0,4
протертый со сметаной (диетический)	0,8
Яичница натуральная	0,4
Мучные кондитерские изделия	
Булочки	
школьные (100 г)	0,4
школьные марципановые	1,0
Коврижки разные	0,5
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	0,5
Пирожки	
из кислого теста	
с повидлом	0,5
с капустой	0,6
с прочим фаршем	0,6
слоеные с капустой	0,7
с прочим фаршем	0,8
Расстегаи с разным фаршем	0,8
Сдоба венская и фигурная	0,6
Языки и рожки слоеные	0,6
Сладкие блюда и горячие напитки	

Апельсины с сахаром	0,2
Арбуз порциями	
с сахаром	0,4
без сахара	0,2
Виноград порциями	0,2
Дыня порциями	0,2
Кисель	
из лимона	0,4
из сухофруктов	0,5
молочный	0,3
Компот	
из консервированных фруктов (ассорти)	0,3
из сухофруктов	0,3
из свежих фруктов	0,3
Коктейли разные	3,0
Клубника с сахаром или молоком	0,4
Желе	
из концентратов и молока	0,3
клюквенное	0,6
фруктовое и лимонное	0,7
Самбук из яблок	2,0
Суфле яблочное	2,0
Яблоки	
печеные	0,5
в сиропе	0,6
в тесте	1,2
Чай	
с лимоном	0,2
с вареньем, медом	0,2
Шоколад с молоком	0,2
Кофе	
черный	0,1
с лимоном	0,2
с молоком	0,2
с ликером	0,3
на настое шиповника	0,3
Крем из сметаны	2,0
Кукурузные хлопья с сахаром	0,2
Квас из сухарей собственного приготовления (1 л)	0,5
Лимоны порциями	0,2

Приложение 15

Правила работы с программой Microsoft Visio

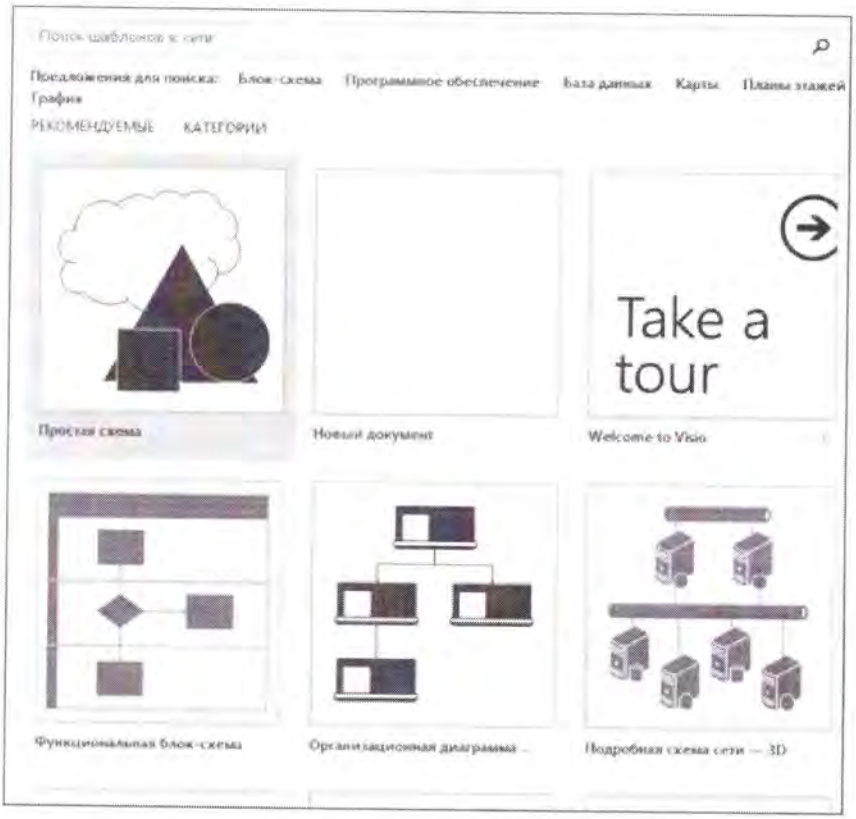
Выбор и открытие шаблона

Шаблоны включают наборы элементов, фигуры и измерения сетки, которые помогут вам быстро и легко приступить к работе с диаграммой.

1. Запустите приложение Visio или откройте Visio в Интернете. Если Visio уже открыт, выберите **файл** > **создать**.

2. Выберите нужный шаблон или щелкните **простую схему**, чтобы начать с нуля.

На вкладке **Категории** доступны и другие шаблоны. Кроме того, вы можете воспользоваться функцией поиска шаблонов в Интернете.



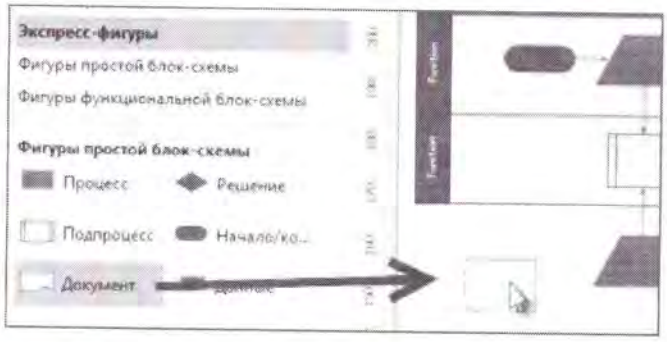
3. Если вы используете ссылку на Рабочий стол, возможно, потребуется указать шаблон определенного типа, а затем нажать кнопку **создать**.

4. Упорядочение и соединение фигур

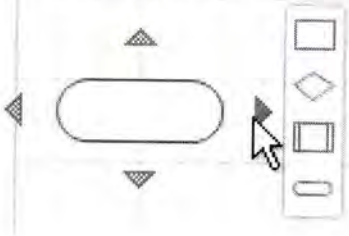
Чтобы создать схему, перетащите фигуры из набора элементов в окне фигуры на холст и подключите их. Существует несколько способов соединения фигур, но проще всего использовать стрелки автосоединения.

Примечание: Если документ основан на шаблоне, предполагающем соединение фигур (например, на шаблоне блок-схемы), функция автосоединения должна быть доступна по умолчанию. Если вы не видите стрелок автосоединения при наведении указателя мыши на фигуру, это означает, что функция автосоединения отключена. В этом случае на вкладке **Главная** в группе **Сервис** нажмите кнопку **Соединительная линия**.

В окне **фигуры** выделите фигуру и перетащите её на холст.

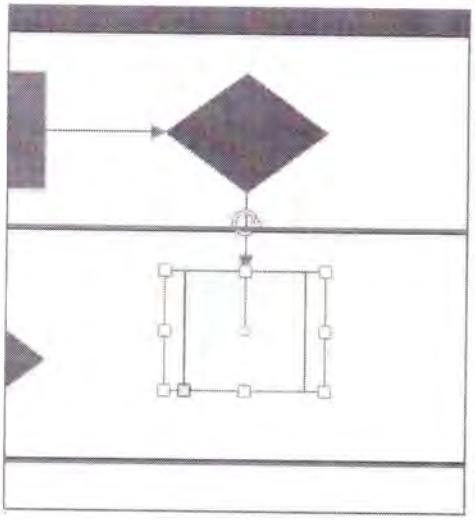


Наведите указатель мыши на одну из стрелок и появится мини-панель инструментов с четырьмя фигурами в области «Экспресс-фигуры».

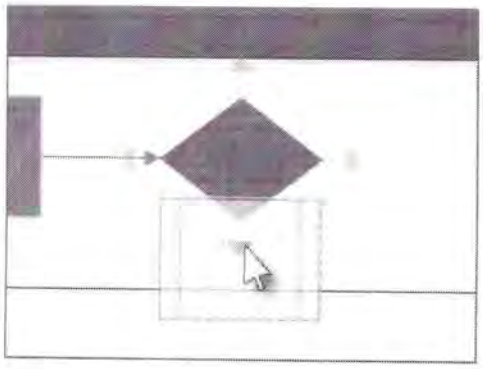


Выберите нужную фигуру, и она автоматически подключится к выбранной вами стрелке.

Вы также можете перетащить на холст все фигуры. Затем наведите указатель мыши на фигуру, пока не появятся стрелки. После этого перетащите указатель мыши на фигуру, к которой вы хотите подключиться.

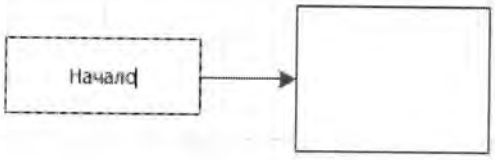


Если вы используете классическое приложение Visio, вы также можете перетащить новую фигуру прямо из окна **фигуры** в существующие стрелки фигуры и соединить их автоматически.



Добавление текста к фигурам и соединительным линиям

1. Выберите фигуру.
2. Введите текст. Когда вы начинаете вводить текст, Visio переключает выделенную фигуру в режим редактирования текста.



3. Щелкните пустое место на странице или нажмите клавишу **ESC** , когда закончите.

Примечание: Чтобы переместить текст на фигуре, перейдите на вкладку **главная** > **инструменты** > **блок текста** и перейдите к фигуре с текстом. Перетащите текст, а затем вернитесь на вкладку **главная** > **инструменты** > **указатель** по завершении работы.

Добавьте таким же способом текст для соединительной линии. Нажав ESC или щелкнув страницу, снова выберите соединительную линию, и вы заметите, что в тексте появился небольшой прямоугольник — это маркер для перемещения текстового блока.

Щелкните его и перетащите вверх, вниз или в сторону от соединительной линии.

Схема движения технологических потоков в кафе-кондитерской «Theo», расположенной по адресу: г. Краснодар, ул. Октябрьская, д. 181/2, корп.3

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

_____ Подгужняя А.А.

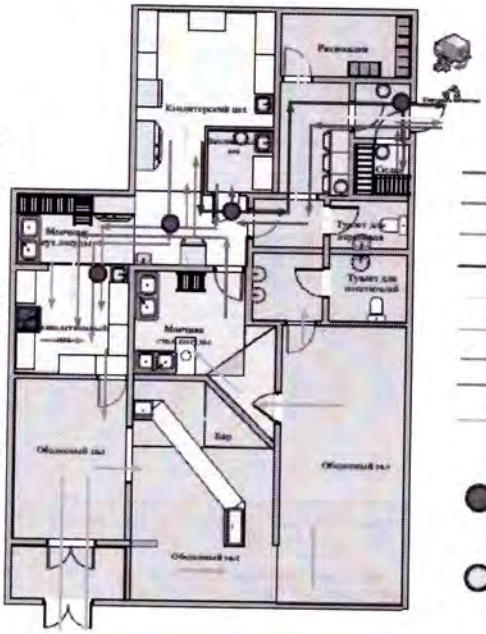
_____ 20__ г.

Зона среднего контроля (заготовочные цеха, моечные, склады) – к таким участкам, как правило, относятся подготовительные помещения, где окружающая среда активно воздействует на сырье, продукцию или оборудование, которым все еще предстоит дальнейшая термическая обработка.

Зона усиленного контроля (производственные цеха, мармистные линии) - зона, где продукция потенциально подвержена воздействию опасных факторов, есть открытый продукт, не подвергающийся впоследствии термической обработке. Так называемые «чистые помещения».

Зона надлежащих производственных практик – (зоны офисов, раздевалок, вспомогательные помещения, сервизные, обеденные залы и пр.) - зоны, в которых отсутствует непосредственный контакт с сырьем и пищевой продукцией, но требуется соблюдение общих правил санитарии и гигиены, применимых предприятиям общественного питания и персоналу.

Зона низкого контроля - зона, находящаяся в непосредственной связи с внешней средой.



Поступающая продукция

Обработанное сырье

Готовая продукция

Упакованная готовая продукция

Персонал

Посетители

Отходы

Чистая посуда

Грязная посуда

Транспортировка полуфабрикатов из заготовочного цеха осуществляется ТОЛЬКО в закрытом виде.
Транспортировка сырья, упакованной готовой продукции, отходов осуществляются в соответствии с графиком поточности

Ловушка для грызунов