МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевого государственного автономного**

**профессионального образовательного учреждения**

**«Дальнегорский индустриально – технологический колледж»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по выполнению выпускной квалификационной работы**

**по специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Дальнегорск, 2021 год

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 4](#_Toc29403243)

[1.1. Общие положения 4](#_Toc29403244)

[1.2. Планирование и организация работы 4](#_Toc29403245)

[1.3. Роль руководителя дипломной работы 8](#_Toc29403246)

[1.4. Рецензирование дипломной работы 10](#_Toc29403247)

[2. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ДИПЛОМНОНОЙ РАБОТЫ 13](#_Toc29403248)

[2.1. Общие требования к дипломной работе 13](#_Toc29403249)

[2.2. Структура дипломной работы 14](#_Toc29403250)

[2.3. Требования к оформлению дипломной работы 2](#_Toc29403251)0

[2.4. Критерии оценки дипломной работы 24](#_Toc29403252)

[ПРИЛОЖЕНИЯ](#_Toc29403253) 27

**1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

## 1.1. Общие положения

Завершающим этапом обучения в колледже является выполнение студентами выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Дипломная работа позволяет оценить знания выпускника и способность принимать правильные решения по разнообразным технологическим, инновационным, экономическим, организационным и другим вопросам.

Выполняя дипломную работу, студент демонстрирует умения и навыки владения прогрессивными технологиями в области современных тенденций в парикмахерском искусстве, современных препаратов, оборудования и инструментов и использования их в практической деятельности.

Выпускная квалификационная работа выполняется по нескольким видам профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; Организация работы структурного подразделения.

## 1.2. Планирование и организация работы

Большое значение для выполнения дипломной работы имеет правильный выбор темы. Она может совпадать с темой научно-исследовательской работы, выполняемой студентом в период обучения, то есть является ее продолжением и углублением.

Также студенты могут выбрать тему дипломной работы самостоятельно, руководствуясь потребностями организаций, интересом к проблеме, личными предпочтениями, практическим опытом, возможностью получения фактических данных, наличием специальной литературы.

Выбор темы дипломной работы студент обязан завершить до начала преддипломной практики.

Следующим этапом в работе является составление и согласование плана работы. Студент знакомится с необходимой литературой и собирает информацию. На основании данных самостоятельно составляет план дипломной работы, который утверждает руководитель ВКР.

После утверждения тем и плана дипломной работы руководитель выдает задание с указанием этапов и сроков их выполнения, которое вместе с ВКР представляется в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК).

Индивидуальное задание на ВКР (дипломная работа) заполняется руководителем для каждого.

Важным этапом выполнения дипломной работы является подбор научной, учебно-методической литературы, материалов периодической печати, нормативно-правовых актов и других источников по теме исследования. Подбор источников является серьезным и ответственным этапом работы, на котором студент должен продемонстрировать навыки самостоятельной работы с библиотечным фондом, проведения поиска и отбора информации в глобальной информационной сети. Следует отметить, что выбор источников не ограничивается начальным этапом выполнения дипломной работы, список источников должен уточняться и дополняться на протяжении всего времени выполнения работы.

В процессе выполнения дипломной работы студенту рекомендуется регулярно посещать плановые консультации, которые проводит руководитель в соответствии с утвержденным графиком.

Существенное значение в процессе выполнения дипломной работы имеет преддипломная практика, в ходе которой студент собирает, систематизирует и анализирует материал для практической части дипломной работы. Отчет о преддипломной практике оценивается руководителем преддипломной практики в контексте его значения для ВКР.

Допуск ВКР осуществляется после предварительного согласования с руководителем, за десять рабочих дней до защиты. Студент должен уметь рационально распределить свои усилия по этапам выполнения дипломной работы.

Циклограмм выполнения ВКР представлена в таблице 1.

Таблица 1

Циклограмм выполнения ВКР

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этапы выполнения дипломной работы** | **Срок выполнения** | **Ответственный** |
|  | Выбор темы | Не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломную практику | Руководитель дипломной работы, студенты. |
|  | Составление плана дипломной работы, согласование его с руководителем | Не позднее, чем за 1 неделю до выхода студентов на преддипломную практику | Руководитель дипломной работы, студенты. |
|  | Согласование индивидуального задания на дипломную рботу | Не позднее, чем за 4 дня до выхода студентов на преддипломную практику | Руководитель дипломной работы, студенты. |
|  | Выполнение дипломной работы | 4 недели  | Руководитель дипломной работы, студенты. |
|  | Консультации по выполнению и подготовке к защите дипломной работы | 4 недели  | Руководитель дипломной работы, студенты. |
|  | Составление письменного отзыва на дипломную работу | За две недели до защиты | Руководитель дипломной работы. |
|  | Написание рецензии | За две недели до защиты | Рецензент |
|  | Допуск к защите дипломной работы | За 10 дней до защиты | Зам. директора по УПР |
|  | Защита дипломной работы |  | Руководитель дипломной работы, студенты. |

Защита имеет своей целью выявление степени раскрытия автором темы работы, самостоятельности и глубины изучения проблем, обоснованности выводов и предложений.

На защите студент должен показать не только знание темы, но и степень овладения научным методом мышления, логическим и статистическим анализом исследуемых проблем, способность к самостоятельному научному труду, умение четко и ясно излагать свои мысли и выводы.

Умение кратко и точно сформулировать основные положения работы, охарактеризовать специфику решаемых задач, значимость сделанных выводов – все это необходимые условия успешной защиты.

Главная задача – подготовить устное выступление таким образом, чтобы максимально выигрышно осветить сущность сделанного в дипломной работе. Умение взглянуть на свою работу глазами стороннего наблюдателя – важный этап при подготовке к защите.

Текст выступления нужно составить заранее и показать руководителю. Желательно, чтобы дипломник излагал доклад свободно, не читая письменного текста. Речь должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, что сделает ее понятной и убедительной.

В ходе доклада следует использовать заранее подготовленные иллюстрации. К иллюстрациям необходимо обращаться только тогда, когда это требуется по ходу доклада, избегая бесцельного обращения к ним. Рекомендуется оживлять свою речь обращениями непосредственно к комиссии:

**«Обратите внимание...»,**

**«Уважаемые члены комиссии, как мы видим на этой схеме...»,**

**«Этот материал представлен для того, чтобы...» и так далее.**

Общие правила построения речи на защите следующие:

1. Начинать с обращения к комиссии: **«Уважаемая комиссия, разрешите представить Вашему вниманию дипломную работу...».**
2. Назвать тему ВКР. Объяснить, почему она актуальна, как связана с решением практических задач.
3. Рассказать, в чем состояла цель дипломной работы, и какие задачи для этого решались.
4. Осветить материал, на основании которого был создан проект.
5. Основные выводы. Здесь необходимо обращение к наглядным материалам (хотя раздел схем может быть представлен ранее и касаться постановки задач).
6. Подвести итоги, напомнить об актуальности работы, четко формулировать, в чем заключается ценность проделанной работы.

После этого следует поблагодарить членов комиссии за внимание и сообщить, что готовы ответить на возникшие вопросы.

После окончания доклада члены комиссии могут задать вопросы по работе. Вопросы могут относиться к теме дипломной работы, специального курса или экономической теории, поэтому перед защитой целесообразно восстановить в памяти весь курс и особенно те разделы, которые имеют прямое отношение к теме дипломной работы.

После оглашения вопроса не следует спешить давать ответ. Надо как следует осмыслить вопрос. Если не понятен смысл вопроса, попросить повторить или уточнить вопрос.

Ответы должны быть конкретными, краткими и состоять, как правило, из двух-трех предложений. Отвечать следует уверенно, четко, при необходимости обращаться к тексту дипломной работы.

## 1.3. Роль руководителя дипломной работы

В целях оказания выпускнику методологической помощи в период подготовки дипломной работы и для контроля процесса выполнения исследования назначается руководитель, который утверждается приказом директора колледжа.

Руководитель не принимает участия в написании дипломной работы. Студент выполняет дипломную работу самостоятельно.

Руководитель дипломной работы:

* оказывает помощь студенту в выборе темы дипломной работы и разработке графика его выполнения;
* выдает задание на дипломную работу;
* оказывает методологическую помощь в соответствии с требованиями данных методических указаний;
* дает квалифицированную консультацию в виде рекомендаций по подбору литературных источников по теме исследования;
* осуществляет контроль сроков выполнения студентом графика работы;
* после получения окончательного варианта дипломной работы в установленный графиком срок руководитель дает оценку качества его выполнения и соответствия требованиям настоящих методических указаний, подписывает работу и составляет письменный отзыв;
* консультирует студента по подготовке доклада и презентации на защите.

 В отзыве руководитель дает оценку тому, как решены поставленные задачи и приводит свои рекомендации практической значимости результатов работы.

Кроме того, в отзыве руководитель отмечает:

* степень самостоятельности студента при выполнении дипломной работы, степень личного творчества и инициативы, а также уровень его ответственности;
* полноту выполнения задания;
* научный уровень;
* достоинства и недостатки работы;
* умение выявлять и решать проблемы в процессе выполнения дипломной работы;
* понимание студентом методологического инструментария, используемого им при решении задач дипломной работы, обоснованность использованных методов исследования и методик;
* умение работать с литературой, производить расчеты, анализировать, обобщать, делать теоретические и практические выводы;
* квалифицированность и грамотность изложения материала;
* наличие ссылок в тексте работы, полноту использования источников;
* исследовательский или учебный характер теоретической части работы;
* взаимосвязь теоретической части работы с практической;
* умение излагать в заключении теоретические и практические результаты своей работы и давать им оценку;
* рекомендации по внедрению или опубликованию результатов, полученных студентом при выполнении дипломной работы.

 Отзыв завершается изложением мнения руководителя о возможности допуска дипломной работы к защите с предварительной оценкой *см. Приложение 1*.

 После получения окончательного варианта дипломной работы, составляя отзыв, руководитель выступает в качестве эксперта, который всесторонне характеризует выпускную работу.

 Дипломнику следует иметь в виду, что руководитель не является ни соавтором, ни редактором дипломной работы и поэтому руководитель не должен поправлять все имеющиеся в дипломной работе теоретические, методологические, стилистические и другие ошибки, а только указывать на их наличие. Дипломная работа выполняется студентом самостоятельно, а не совместно с руководителем. Руководитель ответственен за соблюдение графика консультаций и за объективность оценки, которую он дает работе и студенту в отзыве.

## 1.4. Рецензирование дипломной работы

 Для получения дополнительной и объективной оценки труда дипломника проводится рецензирование дипломной работы специалистами в соответствующей области.

 Состав рецензентов утверждается директором колледжа. В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты организаций, предприятий и учреждений, научно-исследовательских институтов, преподаватели дисциплин профессионального цикла, специалисты государственных органов управления.

Критериями дипломной работы с позиций рецензента являются:

* соответствие дипломной работы специальности;
* актуальность темы;
* четкость и логическая обоснованность в постановке цели и задач исследования;
* объем материалов периодической печати и других источников, используемых при выполнении работы;
* наличие ссылок на публикации;
* уровень выполнения, прогрессивности предложенных решений;
* убедительность обоснований, оригинальность;
* логика изложения материала, целостность работы;
* использование современных методов исследования (информационные технологии, экономико-математические методы и др.);
* качество оформления, презентабельность;
* практическая значимость работ.

 Рецензенту настоятельно рекомендуется выявить недостатки работы, сформулировать замечания, но вместе с этим необходимо указать и ее достоинства, если таковые в ней имеются.

Пересказывать содержание работы и ее глав в рецензии не следует. Рецензия должна быть выполнена в объеме, не превышающем двух страниц машинописного текста, в заключении рецензент должен выразить свое мнение о возможности представления работы к защите, а также оценить работу в баллах: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

Подписывая рецензию, рецензент указывает свою должность, место работы.

После рецензирования никакие исправления в дипломной работе не допускаются. Свое несогласие с рецензией студент может высказать при защите дипломной работы.

Оригиналы отзыва и рецензии прикладываются к дипломной работе после приложений (не выносятся в содержание и не нумеруются).

Рецензия вместе с дипломной работой возвращается заместителю директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за пять дней до защиты. Ознакомившись с отзывом руководителя, рецензией и самой работой, заместитель директора по учебно-производственной работе принимает решение о допуске студента к защите. Решение о допуске фиксируется резолюцией заместителя директора по учебно-производственной работе на титульном листе. Студенту предоставляется возможность ознакомиться с рецензией до защиты дипломного проекта *см. Приложение 2*.

В случае если заместитель директора по учебно-производственной работе, исходя из содержания отзыва руководителя и рецензии, не считает возможным допустить студента к защите дипломной работы, вопрос об этом рассматривается на заседании с участием руководителя и автора дипломной работы.

# 2. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

##

## 2.1. Общие требования к дипломной работе

Тема дипломной работы должна соответствовать выбранной специальности, содержание работы теме исследования. Дипломная работа должна носить проблемно-ориентированный, а не реферативный характер. Количество использованных литературных источников должно быть не менее 20 наименований, в том числе учебно-методическая литература, нормативно-правовые акты, материалы периодической печати.

Источники должны носить не учебный, а преимущественно научный характер, при этом в теоретической главе количество ссылок на учебники и учебные пособия не должно быть менее 10.

Объем работы 30-50 страниц машинописного текста (без учета
приложений).

Материалы дипломной работы печатаются на одной стороне листа.

Теоретическая часть работы ориентируется на выявление и анализ проблем и не должна носить учебный характер в виде пересказа материала из учебников.

При выполнении дипломной работы студент должен:

* обосновать актуальность выбранной темы;
* раскрыть методологические проблемы, связанные с избранной темой исследования;
* изучить нормативно-правовую базу, подобрать и критически проанализировать важнейшие литературные источники по теме исследования;
* сформулировать цель и задачи исследования;
* решить задачи исследования в соответствии с поставленной целью;
* в максимальной степени использовать современные методы исследования, информационные технологии и компьютерную технику;
* обосновать практическую значимость работы;
* сформулировать результаты исследования и дать им оценку;
* правильно оформить работу.

При выполнении дипломной работы студент должен показать:

* умение выявлять и решать проблемы в процессе выполнения дипломной работы;
* умение четко формулировать собственные теоретические результаты и обосновывать то, как они используются в практической части;
* умение излагать в заключении теоретические и практические результаты всей работы и давать им оценку.

**2.2.Структура и объем дипломной работы**

Структура дипломной работы включает в себя:

1. Титульный лист;

2. Заявление;

3. Задание;

4. Календарный план-график;

5. Содержание:

* введение;
* основная часть;
* заключение;

6. Список источников и литературы;

7. Приложения;

8. Отзыв;

9. Рецензия.

Графическая часть

1. Таблицы, схемы и т. д.;
2. Фотографии блюд по *данной теме*;
3. Технико-технологическая карта по *данной теме,* в формате А4*. Приложение 3.*

Материалы, используемые для защиты работы:

1. Доклад;
2. Электронная презентация, оформление *см. Приложение 4.*

**2.2.1. Титульный лист** является первой страницей дипломной работы, номер на нем не ставится. В верхней части титульного листа необходимо указать наименование министерства и учебного заведения. В центре титульного листа полное название темы дипломной работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителя и рецензента. Внизу листа необходимо указать место и год написания работы, код специальности, количество страниц *см. Приложение 5.*

**2.2.2. Заявление** об утверждении темы дипломной работы заполняется студентом. В заявлении указывается тема дипломной работы, фамилия, имя, отчество и должность руководителя (консультанта), который подписывает согласие *см. Приложение 6.*

**2.2.3. Задание** для дипломной работы содержит фамилию, имя и отчество студента, номер группы, название и код специальности, фамилию, имя и отчество руководителя. Необходимо указать тему ВКР, перечислить основные пункты содержания и дату выдачи задания *см. Приложение 7.*

**2.2.4. Календарный план-график** задание подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) включает наименования действий плана реализации выпускной квалификационной работы, исполнителей, сроки выполнения, контролирующих и отметки о выполнении *см. Приложение 8.*

**2.2.5. Содержание.** Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Главы, параграфы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами и отделяются точкой. Каждая глава имеет два-три параграфа, которые могут подразделяться на пункты и подпункты *см. Приложение 9.*

**2.2.6. ВВЕДЕНИЕ,** должно иметь объем *1-2 страницы* печатного текста.

В нем раскрывается актуальность и значимость темы, формируются цели и задачи дипломной работы, подчеркивается связь темы с современными тенденциями и направлениями в области кулинарного искусства, обосновывается значение разработанного комплекса услуг общественного питания – как рекомендация для практического применения на предприятиях общественного питания.

**2.2.7. Основная часть:**

**Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** включает в себя: теоретическое освещение темы на основеполученной 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);

учетно-отчетная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, используемая в производственной деятельности: расчет сырья на заданный выпуск блюд, требование в кладовую, накладная на отпуск товара;

* расчет основных технологических характеристик цеха;
* расчет количества производственных работников и составление графиков выхода на работу;
* расчеты основных технологических показателей структурного подразделения;
* анализ финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения; Методический материал, необходимый для проведения расчетов, заполнения таблиц и оформления документов, приведен в методических рекомендациях к курсовой работе по МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации». Курсовая работа по данному междисциплинарному курсу является составной частью дипломной работы.

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

Расчет себестоимости сырья структурного подразделения:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Таблица… |
|  | Расчет себестоимости сырья |  |
|  |  |  |  |
| Наименование | Количество | Цена за 1 кг | Стоимость сырья |
| продуктов | необходимых | продукта, руб. | для выполнения |
|  | продуктов, кг |  | 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.

* = … 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:

* =

*П*

*T*

100%

,

(…)

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

Оценка эффективности работы структурного подразделения (заполнить таблицу):

Таблица…

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

предприятия ООО «…»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  |  |  |
|  | Показатели | За день | За месяц |
|  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |
| 1. | Товарооборот, руб. |  |  |
|  |  |  |  |
| 2. | Себестоимость, руб. |  |  |
|  |  |  |  |
| 3. | Валовой доход, руб. |  |  |
|  |  |  |  |
| 4. | Издержки производства и обращения, руб. |  |  |
|  |  |  |  |
| 5. | Рентабельность продаж, % |  |  |
|  |  |  |  |

При разработке *практической части* на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учетом современных требований к технологии приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Разработать практические предложения в технологический процесс производства структурного подразделения предприятия с учетом инновационных изменений. В этом разделе должны быть представлены:

* разработка рецептуры, технологии приготовления авторского блюда с учетом индивидуальных заданий;
* разработка нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (технико-технологическая карта, калькуляционная карта) в соответствии с индивидуальным заданием, фото разработанного продукта;
* использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
* разработка форм и методов обслуживания, соответствующих заданию. 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.

Объем теоретической части должен составлять 12-13 листов печатного текста.

**2.2.8. ЗАКЛЮЧЕНИЕ (1-2 листа компьютерного текста),** которое должно содержать основные выводы в сжатой лаконичной форме, оценку достижения поставленных целей и задач, глубины решения тех вопросов и проблем, которые обнаруживались в процессе работы, фотографии выполненных работ *см. Приложение 15*. Здесь, в частности, даются рекомендации относительно возможностей использования материалов дипломной работы в практической деятельности студента*.*

**2.2.9. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ**

Список литературы должен включать в себя все источники, из которых произведено заимствование информации. Существует три способа группировки источников в библиографическом списке: *алфавитный* (наиболее часто применяемый), хронологический, систематический. При любом способе расположения источников в списке, он должен быть оформлен надлежащим образом и пронумерован цифрой с точкой *см. Приложение 16.*

**2.2.10. ПРИЛОЖЕНИЯ (если необходимо)**

Материалы, не являющиеся частью дипломной работы, но способные усилить, дополнить или проиллюстрировать какие-либо его положения, можно разместить в приложении. Приложения должны быть обозначены в содержании. Каждое приложение должно иметь свой номер и название. По тексту дипломной работы следует делать ссылки на соответствующие приложения.

Страницы приложений имеют общую с дипломной работой нумерацию. Необходимость общей нумерации страниц приложений определяется особенностями конкретных приложений. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы.

**2.3 Требования к оформлению дипломной работы**

Текст дипломной работы должен быть выполнен на листах формата А4 в режиме односторонней печати.

 Содержание, расположение и размеры граф основной надписи, а также размеры рамок в текстовых документах должны оформляться **строго** в соответствие с **Методическими рекомендациями по оформлению различных видов письменных рабо**т, разработанными методическим Советом КГА ПОУ «ДИТК» и утвержденными 02.11.2018 (Протокол № 3).

Работа должна быть сдана в печатном виде и электронном виде. Текст набирается на компьютере. Оптимальный объем работы – 30-50 страниц. В этот объем входят список литературы и приложения.

Текст печатается шрифтом TimesNewRoman, 14 размера, через полуторный интервала. Поля – 2 см сверху и снизу. 3- см слева, 1- см справа.

Титульный лист дипломной работы оформляется с учетом того, что на нем ставят свои подписи дипломник, руководитель, заместитель директора по учебно-производственной работе.

Текст дипломной работы следует разбивать на абзацы, начала которых пишут с красной строки. Абзацами выделяются примерно равные по объему, тесно связанные между собой и объединенные по смыслу части текста.

Каждый заголовок первого уровня и следующий за ним текст начинаются с новой страницы. К заголовкам первого уровня относятся: (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, НАЗВАНИЯ ГЛАВ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ПРИЛОЖЕНИЕ(Я)). Они печатаются прописными буквами, жирным шрифтом, без точки в конце, выравниваются по центру, переносы в словах не допускаются.

Названия параграфов печатаются сразу после названия глав. Они печатаются жирным шрифтом, выравниваются по центру, имеют только первую букву прописную, остальные – строчные. Между названием главы, названием параграфа и текстом оставляется одна пустая строка. Каждый параграф не надо начинать с новой страницы.

Все страницы должны быть пронумерованы, номер на титульном листе и задании не ставится, первой страницей, на которой ставится номер, является содержание (номер страницы 3), номер ставится вверху посередине листа.

Главы и параграфы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер параграфа начинается с номера главы, затем ставится номер параграфа по порядку (например, 1.2. – второй параграф первой главы).

**Оформление и нумерация рисунков и таблиц.**

Рисунки – это любые иллюстрации (графики, схемы, фотографии, диаграммы). В дипломной работе рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если размеры не позволяют разместить рисунок после текста. В этом случае в тексте приводится ссылка на рисунок (например, *рисунок 2.1* с.25). Номер и название рисунка пишутся под рисунком курсивом, (например, *Рисунок 2.1. Название*). Номер рисунка зависит от номера главы: первая цифра номер главы, вторая – номер рисунка в этой главе.

Цифровой материал, как правило, следует оформлять в виде таблицы. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Таблица обозначается словом «Таблица», порядковым номером и должна иметь название. Таблицы нумеруются аналогично рисункам арабскими цифрами (например, Таблица 1.2 (вторая таблица первой главы). Примеры ссылок на таблицы в тексте работы: *в таблице 1.2*, . (таблица 1.2).

В таблице допустимо использовать более мелкие размеры шрифта (например, 12) и меньший междустрочный интервал.

**Оформление списка литературы**

Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1—2003.

Список литературы должен содержать только те источники, которые автор использовал для подготовки дипломной работы.

Библиографическое описание книг составляют, как правило, на языке текста издания. Оно состоит из: сведений об авторе(ах), заглавия книги, указания места издания, названия издательства, года издания, количества страниц в книге. При наличии 3-х и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.». Пример библиографического описания книг:

Глазунова Н.И. Государственное управление. – М.: Издательство «Муниципальный мир», 2017. 458 с.

При описании статьи, опубликованной в периодическом издании или сборнике, необходимо приводить кроме названия работы наименование и номер журнала, сборника и т.д. В отличие от описания книг вместо общего числа страниц журнала или сборника указываются через дефис номера первой и последней страниц работы.

Пример библиографического описания статьи из сборника:

Байнова М.С. Местное самоуправление в контексте развития русского государства // Проблемы местного самоуправления № 2 (10), 2016. С. 62-68.

Сведения об источниках следует располагать в алфавитном порядке. Список источников лучше группировать: законы и нормативные акты, книги одного, двух и более авторов, статьи в периодических изданиях и сборниках, интернет-источники (официальные названия сайтов, а не http-адрес).

**Оформление ссылок:**

В тексте работы рекомендуется использовать подстрочные ссылки со сквозной нумерацией. На каждый источник в тексте дипломной работы должна быть хотя бы одна ссылка, которая состоит из номера ссылки (нумерация дается постранично, на одной странице – не более 5 ссылок) и библиографического описания источника с указанием той страницы источника, на которой помещен используемый материал. В том случае, если на одной странице несколько раз подряд дается ссылка на один и тот же источник, то библиографическое описание источника заменяется указанием «Там же».

Пример ссылки, если используется прямая цитата из этого источника:

В.Н.Иванов, В.И.Патрушев Социальные технологии. 2-е изд-е, исправленное и дополненное. – М., «Муниципальный мир», 2010, с. 273.

2 Там же, с. 21.

Пример ссылки, если используется недословное приведение выдержки из источника:

См.: В.Н.Иванов, В.И.Патрушев Социальные технологии. 2-е изд-е, исправленное и дополненное. – М., «Муниципальный мир», 2010, с. 273.

**Оформление «Приложения»**

В приложение следует помещать материалы, которые раскрывают положения дипломной работы: выдержки из устава, документы организации, программу исследования, анкеты и другие методики, большие таблицы и схемы. Каждое приложение следует начинать с нового листа. В правом верхнем углу должно быть напечатано слово «Приложение», после которого ставится точка, а затем название приложения. Приложения нумеруют последовательно арабскими цифрами (без знака №), например: Приложение 1.

Перед всеми приложениями в центре сверху листа печатается слово «ПРИЛОЖЕНИЯ».

## 2.4. Критерии оценки дипломной работы

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

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

**Оценка «ХОРОШО»:**

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

 **Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:**

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

 **Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:**

* тема работы не соответствует специальности;
* содержание работы не соответствует теме;
* работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;
* дипломная работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер;
* предложения автора четко не сформулированы.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1

*Пример:*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ОТЗЫВ**

На Выпускную квалификационную работу

**Обучающейся:** Данилова Светлана Сергеевна

**Группа:** 426

**Специальность**: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Тема Выпускной квалификационной работы:** Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест.

**Руководитель ВКР:** Кобылкевич Елена Юрьевна

Выпускная квалификационная работа (ВКР) обучающегося КГА ПОУ «ДИТК» Даниловой Светланы Сергеевны написана на весьма актуальную тему «Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест», так как услуги общественного питания, являются важным элементом и одним из высокодоходных видов деятельности.

Теоретическая значимость работы заключается в возможности использования полученных результатов при изучении МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

Представлена характеристика предприятия общественного питания и организация работы цеха в соответствии с темой диплома, произведено оперативное планирование работы цеха, проанализирована финансово - хозяйственную деятельность работы цеха, разработаны фирменные блюда и оформлены на них учётно-отчётная документация.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) логически целостна, содержания работы соответствует выбранной тематики.

Автор в своей работе показал фактическое обладание общими и профессиональными компетенциями, а именно:

* осознал сущность и социальную значимость своей будущей специальности;
* умело осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач;
* использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* понимает роль и значение организации и выполнения работ по предоставлению сферы услуг общественного питания;
* умеет выявлять спрос на услуги предприятий общественного питания.

Выпускная квалификационная работа обучающейся Даниловой Светланы Сергеевны на тему «Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест» полностью соответствует требованиям к выпускным квалификационным работам, может быть рекомендована к защите и заслуживает положительной оценки.

Рекомендуемая руководителем ВКР оценка - 5 (отлично).

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

Руководитель ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Е.Ю. Кобылкевич /

 (подпись)

Приложение 2

*Пример:*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РЕЦЕНЗИЯ**

На Выпускную квалификационную работу

**Обучающейся:** Даниловой Светланы Сергеевны

**Группа:** 426

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Тема Выпускной квалификационной работы:** Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест.

**Руководитель ВКР:** Кобылкевич Елена Юрьевна

Тема Выпускной квалификационной работы, Даниловой Светланы Сергеевны весьма актуальна, т.к. услуги предприятий быстрого обслуживания являются важным элементом и одним из высокодоходных видов экономической деятельности предприятий общественного питания.

Во введении автор сформулировал цель и определил задачи, которые предстоит решить в работе.

В первой главе автор предлагает теоретическое обоснование проблемы: организации снабжения предприятия общественного питания, размещения оборудования в цеху и характеристики предприятия.

Вторая глава посвящена принципам разработки ассортимента, технологическому процессу приготовления блюд; проведению бракеража; отпуску и хранению готовых блюд, а также перспективам расширения ассортимента блюд.

В третьей главе представлена экономическая часть с разработкой плана-меню; технико-технологических карт; калькуляции блюд; определение количества потребителей и количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации.

В ходе работы над выпускной квалификационной работой автор показал фактическое обладание общими и профессиональными компетенциями, а именно:

* осознал сущность и социальную значимость своей будущей специальности;
* умело осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач;
* использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* понимает роль и значение организации и выполнения работ по предоставлению сферы услуг общественного питания.

Материал в работе изложен грамотно, логично, хорошо структурирован.

В целом работа соответствует всем требованиям, предъявляемым к Выпускным квалификационным работам, заслуживает оценки «отлично», рекомендуется к защите, а ее автор Данилова Светлана Сергеевна заслуживает присвоения квалификации «техник-технолог» по избранной специальности «Технология продукции общественного питания».

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

М.П.

Рецензент: Директор кафе «Пироги» Курман Марина Владимировна

### Приложение 3

*Пример оформления технико-технологической карты на блюдо в фомате А4.*

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

* 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Свиная корейка с облепиховым соусом, порция вырабатываемое объектом общественного питания в лаборатории кулинарного и кондитерского цеха КГА ПОУ «ДИТК»

1. Требования к сырью

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

1. Рецептура

Рецептура блюда: Свиная корейка с облепиховым соусом

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Масса на 1 порцию, гр.** |
| **брутто** | **нетто** |
| Свинина корейка  | 306,80 | 260,00 |
| Масло растительное рафинированное | 10,30 | 10,00 |
| Соль поваренная экстра | 2,00 | 2,00 |
| Перец черный горошек | 0,10 | 0,10 |
| Соус облепиховый | 25,00 | 25,00 |
| **Выход блюда**  | **-** | **250/25** |

1. Технологический процесс

Свинину обрабатывают, зачищают и нарезают на порционные куски по 260гр. Солят, перчат, смазывают растительным маслом и обжаривают до готовности на с обеих сторон (при необходимости довести до готовности в конвекционной печи (не пересушить). При подаче, мясо укладываем на подогретую тарелку, рядом соус облепиховый. Свинину можно украшать веточками тимьяна.

1. Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01

1. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо имеет на поверхности поджаристую корочку.

Цвет - на разрезе от светло-серого до коричневого.

Вкус - в меру соленый, без постороннего.

Запах - облепихи и жареного мяса.

Консистенция - мягкая.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции” (ТР ТС 021/2011).

1. Пищевая и энергетическая ценность

|  |
| --- |
| **Блюдо «Свиная корейка с облепиховым соусом»** |
| Белки, гр. | Жиры, гр. | Углеводы, гр. | Калорийность, ккал |
| 40,3 | 119,4 | 27,2 | 346,6 |

### Приложение 4

**Методические рекомендации по оформлению электронных презентаций:**

* количество слайдов должно быть не более 15-20 (включая титульный лист, цели и задачи и заключение);
* каждый слайд должен быть снабжен заголовком;
* размер шрифта для заголовков должен быть не менее 24, для информации – не менее 20; нельзя смешивать различные типы шрифтов в одной презентации; размер шрифта заголовка слайда должен быть не менее чем в 1,5 раза больше размера шрифта основного текста; для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчёркивание;
* набор слайдов должен содержать титульный слайд, цели и задачи дипломной работы, заключение;
* первый слайд должен содержать название образовательного учреждения, название дипломной работы, фамилию, инициалы студента;
* содержание остальных слайдов должно соответствовать порядку изложения материала в докладе;
* все слайды одной презентации должны быть выполнены в единообразном наборе цветов; не допускается использование излишне пестрой цветовой гаммы; на одном слайде рекомендуется использовать не более трёх цветов: один - для фона, один - для заголовков, один - для текста; для фона и текста необходимо выбирать контрастные цвета; необходимо соблюдать единый стиль оформления, избегать стилей, которые отвлекают внимание от самой презентации;
* надписи иллюстраций размещаются под рисунком;
* по возможности текстовые форматы представления данных должны замещаться графиками, диаграммами и таблицами, количество текста на слайде должно быть минимизировано;
* вспомогательная информация не должна преобладать над основной;
* в случае необходимости следует использовать возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде; анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания на слайде;
* в содержании информации следует использовать короткие слова и предложения, минимизировать количество предлогов, наречий, прилагательных; заголовки должны привлекать внимание аудитории;
* предпочтительно горизонтальное расположение информации, наиболее важный материал должен располагаться в центре экрана;
* не следует заполнять один слайд слишком большим объёмом информации (не более трёх фактов, выводов, определений), наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде;
* для обеспечения разнообразия следует использовать различные виды слайдов: с текстом, с таблицами, с диаграммами.

Приложение 5

*Пример:*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Специальность 19.02.10 «Технология продукции

общественного питания»

Работа допущена к защите:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /В.В. Ульянова/

(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

На тему: Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест

Студентки 4 курса

Даниловой Светланы Сергеевны

Руководитель: Кобылкевич Елена Юрьевна

|  |  |
| --- | --- |
| Дата защиты | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Оценка после защиты | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Протокол заседаний | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Дальнегорск 2021 г.

 Приложение 6

*Пример:*

Зам. директора по УПР

Ульянова Виктория Владимировна

 от студентки 426 группы

Даниловой Светланы Сергеевны

**Заявление**

Прошу разрешить мне выполнение выпускной квалификационной работы на тему: Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест.

В качестве руководителя прошу утвердить Кобылкевич Елену Юрьевну – преподавателя профессионального цикла.

Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

Согласие руководителя и консультанта выпускной квалификационной работы

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись

 руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 7

*Пример:*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано представитель работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.В. Курман/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г |  Утверждаю Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.В. Ульянова/ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г |

**Задание на выпускную квалификационную работу**

Студентке 4 курса 426 группы, специальности «Технология продукции общественного питания»

**Данилова Светлана Сергеевна**

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 25 мест.

Исходные данные: учебная литература, периодические издания, Интернет-ресурсы, отчетная документация организации (с базы практики).

*Перечень технических решений, подлежащих разработке (выбор нового оборудования, выбор новой заготовки, разработка технологии, схемы, оснастки специального задания и т.д.) по заказу предприятия или образовательной организации изделие, входящее в ВКР и подлежащее изготовлению выпускником.*

1. Разработать технико-технологические и калькуляционные карты блюд;

2. Описать технологическую последовательность приготовления блюд с учётом современных технологий;

3. Описать способы оформления и сроки реализации блюд;

4. Описать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места и выполнении работ.

Законченная ВКР должна состоять из: пояснительной записки; графической части (Технико-технологических карт).

Графическая часть проекта выполняется в зависимости от специальности и темы. По формату А4, условным обозначениям, цифрам, масштабам чертежи должны соответствовать требованиям ГОСТ.

Содержание графических работ:

Лист 1. В формате А4 технико-технологических карт по данной теме.

*Пояснительная записка должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа.*

*Все разделы пояснительной записки следует излагать по возможности кратко, чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 30—50 страниц.*

**Пояснительная записка:**

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Характеристика предприятия

1.2. Организация снабжения предприятия

1.3. Описание плана цеха с размещением оборудования

Глава 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Принципы разработки ассортимента.

2.2. Оборудование и инвентарь для приготовления ассортимента блюд.

2.3. Хранение сырья на предприятии.

2.4. Бракераж готовой продукции.

2.5. Отпуск и хранение готовых блюд.

2.6. Перспективы расширения ассортимента блюд.

Глава 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1. Разработка плана-меню.

3.2. Разработка технико-технологических карт на блюда.

3.3. Разработка калькуляций на блюдо.

3.4. Особенности и методы ценообразования в общественном питании.

3.5. Определение количества потребителей.

3.6 Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации.

Глава 4. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Охрана труда на предприятии.

4.2. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ (если необходимо)

*Примерный баланс времени при выполнении выпускником ВКР (указать распределение времени по этапам выполнения в днях):*

Введение *5 дней*

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ *10 дней*

Глава 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ *11 дней*

Глава 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ *6 дней*

Заключение *5 дней*

Наименование предприятия, на котором выпускник проходит преддипломную практику

кафе «Пироги»

Фамилия и должность руководителя ВКР Кобылкевич Е.Ю. преподаватель дисциплин профессионального цикла

Дата выдачи ВКР «\_\_» января 2021 г.

Срок окончания ВКР «\_\_» мая 2021г.

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии КГА ПОУ «Дальнегорский

индустриально-технологический колледж» «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. Протокол № \_\_\_\_

 (наименование)

Руководитель ВКР: Кобылкевич Е.Ю. « \_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.

 (подпись, дата)

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.

 (подпись, дата)

### Приложение 8

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Ульянова«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК**

**поэтапного выполнения ВКР студентом специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Студентка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия имя отчество)

4 курса 426 группы

Тема выпускной квалификационной работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество рецензента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы выполнения** | **Исполнители** | **Сроки выполнения** | **Контроль** | **Отметка о выполнении** |
| Выбор темы ВКР | Студентруководитель | С 12.01.2021г.по 18.01.2021г. | Руководитель |  |
| Составление списка источников и литературы | Студент Консультация руководителя | с 19.01.2021г.по 25.01.2021г. | Руководитель |  |
| Сбор материалов, подготовка плана ВКР | СтудентКонсультацияруководителя | с 27.01.2021г.по 08.02.2021г. | Руководитель |  |
| Составление перечня заданий по работе на период прохождения практики | Руководитель Методист  | Не позднее 2-х недель после начала производственной практики | Рецензент |  |
| Описания итогов выполнения задания, проведенного во время прохождения производственной практики  | Студент | Во время практики | Руководитель |  |
| Консультирование по написанию теоретической части | Руководитель | 10.02.2021г. | Руководитель |  |
| Написание теоретической части | Студент | с 17.02.2021г.по 16.04.2021г. | Руководитель |  |
| Представление руководителю первого варианта теоретической части работы и обсуждение представленного материала | Студент | 19.04.2021г. | Руководитель |  |
| Составление окончательного варианта работы | Студент | 26.04.2021г. | Руководитель |  |
| Заключительное консультирование | Руководитель | 07.05.2021г. | Руководитель |  |
| Оформление работы в соответствии с требованиями, подготовка отзыва руководителя | Студент Руководитель | За неделю до сдачи ВКР на рецензирование | Руководитель |  |
| Рецензирование выпускной квалификационной работы | Рецензент | За 1 месяц до защиты | Рецензент |  |
| Ознакомление обучающегося с рецензией на ВКР | Руководитель | Не позднее 3-х дней до защиты | Руководитель |  |
| Защита выпускной квалификационной работы | Студент | 25 июня | Аттестационная комиссия |  |
| Сдача ВКР на хранение |  | 30 июня | Зам. директора по УПР |  |

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Ю. Кобылкевич

 (подпись)

**«Ознакомлена»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента) (дата) (подпись)

Приложение 9

*Пример оформления содержания ВКР*

**СОДЕРЖАНИЕ**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

1.1. Характеристика предприятия

1.2. Организация снабжения предприятия

1.3. Описание плана цеха с размещением оборудования

**2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

2.1. Принципы разработки ассортимента.

2.2. Оборудование и инвентарь для приготовления ассортимента блюд.

2.3. Хранение сырья на предприятии.

2.4. Бракераж готовой продукции.

2.5. Отпуск и хранение готовых блюд.

2.6. Перспективы расширения ассортимента блюд.

**3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

3.1. Разработка плана-меню.

3.2. Разработка технико-технологических карт на блюда.

3.3. Разработка калькуляций на блюдо.

3.4. Особенности и методы ценообразования в общественном питании.

3.5. Определение количества потребителей.

3.6 Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации.

**4. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

4.1. Охрана труда на предприятии.

4.2. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ**

Приложение 1 (название)

Приложение 2 (название)

Приложение 3 (название)

### Приложение 10

#### Примерные графики загрузки залов различных типов предприятий

#### общественного питания

График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемостьместа за 1 час. | Средний процент загрузки зала |
| Завтрак 8 - 9  |  3  |  40  |
| 9 -10  | 3  | 30  |
| 10 – 11 Итого:  | 3  | 30  |
| Обед 11 - 12  |  2  |  50  |
| 12 - 13  | 2  | 80  |
| 13 - 14  | 2  | 90  |
| 14 -15  | 2  | 90  |
| 15 - 16  | 2  | 50  |
| 16 – 17 Итого:  | 2  | 30  |
| Ужин 17 - 18  |  2  |  40  |
| 18 - 19  | 2  | 60  |
| 19 – 20 Итого:  | 2  | 30  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала диетической столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемостьместа за 1 час | Средний процент загрузки зала |
| Завтрак  8 - 9  |  2,0  |  80  |
| 9 -10  | 2,0  | 60  |
| 10 - 11  | 2,0  | 30  |
| Обед 11 - 12  |  1,5  |  90  |
| 12 - 13  | 1,5  | 90  |
| 13 - 14  | 1,5  | 90  |
| 14 -15  |  1,5  | 90  |
| 15 - 16  | 1,5  | 50  |
| 16 - 17  | 1,5  | 30  |
| Ужин 17 - 18  |  2  |  50  |
| 18 - 19  | 2  | 60  |
| 19 - 20  | 2  | 40  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала студенческой столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемостьместа за 1 час | Средний процент загрузки зала |
| 7- 8  | 4  | 30  |
| 8 - 9  | 4  | 40  |
| 9 -10  | 4  | 20  |
| 10 - 11  | 4  | 40  |
| 11 - 12  | 3  | 60  |
| 12 - 13  | 3  | 80  |
| 13 - 14  | 3  | 100  |
| 14 -15  | 3  | 80  |
| 15 - 16  | 3  | 70  |
| 16 - 17  | 3  | 60  |
| 17 - 18  | 3  | 50  |
| 18 - 19  | 4  | 40  |
| 19 - 20  | 4  | 40  |
| 20 -21  | 4  | 30  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала столовой при промышленном предприятии

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемостьместа за 1 час. | Средний процент загрузки зала |
| Завтрак: 7- 8  |  4  |  60  |
| 8 - 9  | 4  | 60  |
| 9 -10  | перерыв  |   |
| 10 - 11  | перерыв  |   |
| Обед 11 - 12  |  4  |  90  |
| 12 - 13  | 4  | 90  |
| 13 - 14  | 3  | 70  |
| 14 -15  | 3  | 70  |
| 15 - 16  | 3  | 60  |
| 16 - 17  | 3  | 50  |
| Ужин 17 - 18  |  3  |  60  |
| 18 - 19  | 3  | 70  |
| 19 - 20  | 3  | 90  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала ресторана

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час  | Средний процент загрузки зала  |
| 10 - 11  | 1,5  | 50  |
| 11 - 12  | 1,5  | 60  |
| 12 - 13  | 1,5  | 90  |
| 13 - 14  | 1,5  | 100  |
| 14 -15  | 1,5  | 90  |
| 15 - 16  | 1,5  | 60  |
| 16 - 17  | 1,5  | 50  |
| 17 - 18  | перерыв  |
| 18 - 19  | 0,4  | 50  |
| 19 - 20  | 0,4  | 100  |
| 20 - 21  | 0,4  | 100  |
| 21 - 22  | 0,4  | 100  |
| 22 -23  | 0,4  | 80  |
| 23 -24  | 0,4  | 60  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала ресторана при гостинице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час  | Средний процент загрузки зала  |
| 12 - 13  | 1,5  | 90  |
| 13 - 14  | 1,5  | 90  |
| 14 -15  | 1,5  | 90  |
| 15 - 16  | 1,5 |  |  | 70 |
| 16 - 17  | 1,5 |  |  | 60 |
| 17 - 18  |  | перерыв  |  |
| 18 - 19  | 0,6 |  |  | 90 |
| 19 - 20  | 0,6 |  |  | 100 |
| 20 - 21  | 0,6 |  |  | 100 |
| 21 - 22  | 0,6 |  |  | 90 |
| 22 -23  | 0,6 |  |  | 80 |
| 23 -24  | 0,6 |  |  | 70 |

Продолжение прил.10

График загрузки зала ресторана при аэропорте

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час | Средний процент загрузки зала  |
| 10 - 11  | 1,5  | 60  |
| 11 - 12  | 1,5  | 70  |
| 12 - 13  | 1,5  | 90  |
| 13 - 14  | 1,5  | 90  |
| 14 -15  | 1,5  | 80  |
| 15 - 16  | 1,5  | 70  |
| 16 - 17  | 1,5  | 50  |
| 17 - 18  | 1,5  | 50  |
| 18 - 19  | 1,5  | 40  |
| 19 - 20  | 0,6  | 70  |
| 20 - 21  | 0,6  | 80  |
| 21 - 22  | 0,6  | 80  |
| 22 -23  | 0,6  | 65  |
| 23 -24  | 0,6  | 60  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала кафе (обслуживание официантами)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час | Средний процент загрузки зала  |
| 10 - 11  | 1,5  | 30  |
| 11 - 12  | 1,5  | 40  |
| 12 - 13  | 1,5  | 90  |
| 13 - 14  | 1,5  | 100  |
| 14 -15  | 1,5  | 90  |
| 15 - 16  | 1,5  | 50  |
| 16 - 17  | 1,5  | 40  |
| 17 - 18  | 1,5  | 30  |
| 18 - 19  | 0,5  | 60  |
| 19 - 20  | 0,5  | 90  |
| 20 - 21  | 0,5  | 90  |
| 21 - 22  | 0,5  | 60  |
| 22 -23  | 0,5  | 50  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала бара (самообслуживание через стойку)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час | Средний процент загрузки зала  |
| 10 - 11  | 2  | 20  |
| 11 - 12  | 3  | 20  |
| 12 - 13  | 3  | 30  |
| 13 - 14  | 3  | 40  |
| 14 -15  | 3  | 40  |
| 15 - 16  | 3  | 50  |
| 16 - 17  | 3  | 60  |
| 17 - 18  | 3 | 70  |
| 18 - 19  | 3  | 80  |
| 19 - 20  | 3  | 90  |
| 20 - 21  | 3  | 90  |
| 21 - 22  | 3  | 80  |
| 22 -23  | 3  | 70  |

Продолжение прил.10

График загрузки зала закусочной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час | Средний процент загрузки зала  |
| 8 - 9  | 3  | 20  |
| 9 -10  | 3  | 40  |
| 10 - 11  | 3  | 50  |
| 11 - 12  | 2  | 50  |
| 12 - 13  | 3  | 90  |
| 13 - 14  | 3  | 90  |
| 14 -15  | 3  | 90  |
| 15 - 16  | 3  | 60  |
| 16 - 17  | 3  | 40  |
| 17 - 18  | 3  | 30  |
| 18 - 19  | 3  | 50  |
| 19 - 20  | 3  | 60  |
| 20 -21  | 3  | 40  |

## Приложение 11

Коэффициенты потребления блюд

|  |  |
| --- | --- |
|  Тип предприятия  | Коэффициент потребления блюд  |
| **Столовые:** Общедоступные и диетические со свободным выбором блюд: завтрак обед ужин При производственных предприятиях: завтракобед ужин При вузах: завтрак обед ужин  | 2,0 3,0 2,0 3,0 3,5 3,0  1,5 3,0 1,5  |
| **Рестораны:** городские при гостиницах днем вечеромпри вокзалах  |  3,5 3,0 4,0 3,5  |
| **Кафе общего типа:** с самообслуживанием с обслуживанием официантами **Кафе специализированные:** с самообслуживанием: молочная кондитерская с обслуживанием официантами: молодежное мороженое детское Кафе-автомат  | 2,5 2,5   1,5 0,8  2,5 1,2 1,5 2,0  |
| **Закусочные:** общего типа с самообслуживанием специализированные с самообслуживанием: пирожковые чебуречные пиццерии сосисочная  | 1,5  1,0 2,0 2,0 2,0  |
| блинная с обслуживанием официантами: шашлычная  | 2,0  2,5  |
| **Бары:** общего типа специализированные   | 1,0 0,8 |

### Приложение 12

###### **Определение количества потребителей**

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Оборачиваемость места за один час во время завтрака, обеда и ужина для различных типов предприятий приведена в Приложении 6*.* На основании материалов обследования были определены средние проценты загрузки залов в отдельные часы работы предприятий и составлены примерные графики их загрузки (Приложение 10)*.*

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

 Nч = Р х О х Х : 100

 (1)

где *Nч* - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

 Р – вместимость зала (количество мест);

*О* - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

*Х* – загрузка зала в данный час, %.

 Общее количество потребителей в день составит:

*NД* =∑*Nч* , (2)

Таблица 2

График загрузки торгового зала(указать тип предприятия, количество мест)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работыторгового зала | Оборачиваемостьместа за1 час | Средний %загрузки зала | Количествопотребителейв час | Коэффициент пересчета блюд дляданного часа |
| 10 – 11  |   |   |   |   |
| 11 – 12  |   |   |   |   |
| 12 – 13  |   |   |   |   |
| …  |   |   |   |   |
| …  |   |   |   |   |
| …  |   |   |   |   |
| Итого:  |  |  | **…**  | 1  |

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

 *Торговый зал*

10-11 *Nч*=

11-12 *Nч*=

12-13 *Nч*=

13-14 *Nч*=

14-15 *Nч*=

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2).

*Для торгового зала:*

Nд=

 К – коэффициент перерасчёта для данного часа, определяется по формуле:

 *K*=*Nч* , (3)

*NД*

где *Nч* - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

*N*д - количество потребителей, обслуживаемых за день.

 Эти величины определяются по графику загрузки зала.

 Сумма коэффициентов пересчёта за все часы работы зала должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, - количеству блюд, выпускаемых за день.

###### Приложение 13

###### **Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации**

Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

 Общее количество блюд определяется по формуле:

 n=N×m, (4)

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня; N – количество потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых, горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков).

*Сделать вывод: предприятие выпускает в день \_\_\_\_\_блюд.*