

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ
«ЮНОСТЬ»

РАССМОТРЕНО
на заседании методического совета
ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»
протокол № 1
от «30» августа 2023г

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
к выполнению и оформлению дипломной работы

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Верхняя Пышма
2023

Методические указания по выполнению дипломных работ разработаны в соответствии с:

Федеральным законом «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762;

Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утв. Министерством просвещения РФ 14.04.2021 г.)

Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации от 20.10.2014 г. № 12-696);

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации №675 от 22.06.2010;

ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Составитель:

Елагина Ольга Александровна, преподаватель ВКК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ	8
3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	10
4. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	12
5. ДИПЛОМНАЯ РАБОТА	12
5.2 Требования к содержанию	12
5.2 Требования к оформлению дипломной работы.....	27
6. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	30
7. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	32
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	34
ПРИЛОЖЕНИЯ А Образец оформления титульного листа.....	36
ПРИЛОЖЕНИЯ Б Образец оформления содержания дипломной работы.....	37
ПРИЛОЖЕНИЯ В Список использованных источников.....	38
ПРИЛОЖЕНИЯ Г Отзыв	39
ПРИЛОЖЕНИЯ Д Рецензия	40
ПРИЛОЖЕНИЯ Е Критерии оценивания	41
ПРИЛОЖЕНИЯ Ж Макет компьютерной презентации	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические указания по выполнению дипломных работ разработаны на основании:

Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации от 20.10.2014 № 12-696);

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (в редакции приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);

Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации №675 от 22.06.2010;

ГОСТа 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Качество выполнения дипломной работы зависит от того, насколько обучающийся овладел навыками сбора исходной информации, её обработки и

анализа, а также от его способностей формулировать научно обоснованные выводы.

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

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.(ФГОС пункт 8.5)

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

Общие компетенции обучающегося включают в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы;

ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы;

ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы;

ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса;

ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы;

ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога;

ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.

Тематика ДР должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей. ДР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

ДР – дипломная работа – самостоятельно выполненная работа, содержащая теоретическое обоснование и (или) опытно- практические исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки студента.

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 ДР, обладающий высокой квалификацией и надлежащей педагогической компетенцией.

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

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

ПП ССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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

К защите дипломной работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе, выпускником могут быть предоставлены портфолио о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. (ФГОС пункт 8.5)

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы.

Тематика работ разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается на соответствующих цикловых методических комиссиях и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Директор техникума назначает приказом руководителей дипломных работ из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин с последующим закреплением обучающихся с указанием тем дипломных работ. Кроме основного руководителя, назначаются консультанты по отдельным частям (экономический раздел, охрана труда) дипломной работы.

Руководители проводят следующие мероприятия в течение всего периода выполнения дипломной работы:

- выдают студентам задание по ДР и календарный план работы над ДР с выходом на преддипломную практику (за 2 месяца до защиты);

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

- оказывают помощь обучающимся в подборе необходимой литературы;

- систематически консультируют обучающихся;

-осуществляют контроль над ходом выполнения ДР;

-предоставляют отзыв на ДР для направления на защиту;

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

Основными функциями консультанта ДР являются:

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

-оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

-контроль за ходом выполнения ДР в части содержания консультируемого вопроса;

- сбор информации;

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

4.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Цель дипломной работы – проверка качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированность общих и профессиональных компетенций, позволяющих самостоятельно решать профессиональные задачи.

Задачи дипломной работы:

- 1) систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических, практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям;
- 2) формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- 3) применение полученных компетенций при решении разрабатываемых в дипломной работетеоретических и практических вопросов; подготовленность выпускника к самостоятельной трудовой деятельности по специальности.

5. ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

5.1 Требования к содержанию дипломной работы

Содержание дипломной работы.

Основную часть дипломной работы составляют теоретические и практические разделы, разделенные на пункты. Разделы и тема дипломной работы не могут называться одинаково.

Структура дипломной работы включает в себя:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение

Введение - вступительная часть дипломной работы.

Объем введения должен быть не более 5 страниц . Введение к ДР в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи по количеству разделов ДР, объект и предмет ДР, проблематику. Дипломная работа должна быть написана логически последовательно, грамотно, литературным языком.

Текст должен быть кратким, четким, без субъективных толкований. Важнейшим средством выражения логических связей являются специальные функционально-синтаксические средства, указывающие на такие моменты, как:

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

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

Часть 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Образец 1.1 Организационные вопросы деятельности предприятия питания

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

Данное предприятие находится в Свердловской области г. Верхняя пышма. В этом городе проживает ... тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с _____ до _____. В ресторанах (*кафе, закусочная, бар*) традиционно применяются следующие формы обслуживания: повседневное обслуживание, обслуживание банкетов, специальные формы обслуживания..

Пример

Таблица 1 - Источники продовольственного снабжения кафе «FARШ»

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Бакаллея	ООО «Екатеринбург продукт»	1 раз в 10 дней
Жиры	ООО «Екатеринбургский Жиркомбинат»	1 раз в 20 дней
Молочная продукция	ООО «УГМК-Агро»	1 раз в 5 дней
Гастрономия	ООО «Микоян»	1 раз в 10 дней
Яйца	ОАО Птицефабрика «Свердловская»	1 раз в 5 дней
Зелень	ИП Петров	1 раз в 3 дня
Кондитерские изделия	ООО «Славкий кондитер»	1 раз в 3 дня
Фрукты	ИП Петров	1 раз в 10 дней
Овощи	ИП петров	1 раз в 10 дней

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично- собственным транспортным предприятием.

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

Образец 1.2 Организация производства и техническое оснащение предприятия питания

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

- овощной цех (место расположения от кладовой овощей; ассортимент полуфабрикатов; основное оборудование цеха; связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции; организация труда и т.д.);

- мясо-рыбный цех (обработка мяса, птицы, рыбы; организация труда и т.д.);

- горячий цех (значение цеха на предприятиях общественного питания; условия труда; подбор оборудования; классификация горячего цеха: суповое и соусное отделение; организация труда и т.д.);

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

- кондитерский цех (классификация по производительности и ассортименту выпускаемой продукции; организация рабочих мест для разделки теста, сроки изготовления и температурный режим выпечки изделий из различных видов теста; приготовление отделочных полуфабрикатов; организация труда и т.д.).

Пример

Таблица 2- Сводная таблица оборудования кафе «FARIII»

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод	П-П	1
Миксер	5 КРМК -5	1
Машина для мытья функциональных ёмкостей	ММФЕ	1
Машина для резки масла	РММ	1
2. Тепловое оборудование		
Плиты электрические	ПЭТ – 0,34 С	1
Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 – 0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
и т.д.		

3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШКХ	1
Холодильник	Стинол	1
и т.д.		
4. Торговое оборудование		
Мармит стационарный	МСЭ – 0,84 -0,1	1
и т.д.		
5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы, стеллажи и т.д.		
6. Посуда на посадочных местах.		
Тарелка суповая	Столовая посуда	150 шт

Сделать выводы и дать соответствующие рекомендации по совершенствованию организации производства на предприятии.

Рассмотреть различные варианты совершенствования и использования современного оборудования.

Часть 2 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Данная часть носит практический характер.

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

Образец 2.1 Характеристика плана – меню предприятия питания

Характеристика плана – меню предприятия **питания** осуществляется на основе анализа практического материала, *полученного во время преддипломной практики.*

Например:

Анализ меню холодных блюд

При составлении меню были допущены следующие ошибки:

Неправильная последовательность расположения блюд в меню - нарушен порядок очередности групп блюд.

Супы

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

Вторые блюда

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

Карта вин составлена без характеристического описания, на французском языке. Видимо, это является визитной карточкой данного заведения, однако это противоречит правилам составления меню и может доставлять неудобства посетителям, не владеющих французским языком, либо не ознакомленными с сортами и марками вин, представленными в меню. Безусловно, покупатели могут узнать о винах от официанта, но это чисто субъективное мнение.

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

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

Рассмотреть различные варианты совершенствования.

Пример

Таблица 3- Производственная программа кафе «Плов-центр»

Наименование блюда (изделия)	Масса (1 шт, г, порции)	Количество (шт, кг)
Салат «Цезарь с креветкой»	1/200	3,5
Салат «Сезонный с брынзой»	1/220	2,650
Салат «С бужениной»	1/210	1,100

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

Меню представляется в полном объеме, но заносится в таблицу, как на примере таблицы 3.

Образец

2.2 Разработка рецептур и технологический процесс приготовления блюд

В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления авторского блюда с учетом задания ДР;
- разработка нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (технико-технологическая карта с расчетом белков, жиров и углеводов, физико-химических показателей, калькуляционная карта) в соответствии с индивидуальным заданием, фото разработанного продукта;
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

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.

Часть 3 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Разработка ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЧАСТИ на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практик.

3.1 Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия

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 4 -Расчет себестоимости сырья в кафе «Плов-центр»

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения производственной программы, руб.
1	2	3	4
Картофель	1,2	35,00	42,00
Морковь	0,8	37,00	29,60
Зел.гор консер.	0,2	185,00	37,00
Колбаса Досторская	0,4	450,00	180,00
Лук зел.	0,2	720,00	144,00
Майонез	0,9	205,00	184,50
соль	0,18	11,00	1,98
яйцо	22,5шт.	150,00	112,5
Спагетти	0,6	166,0	99,6
Бекон с/к	1,00	1000,00	1000,00
Сливки 20%	1,0	740,00	740,00
Чеснок	0,06	120,00	7,20
Сыр Пармезан	0,2	8000,00	1600,00
Лук репка	0,4	50,00	20,00
Горбуша с/м	0,4	350,00	140,00
Зелень укром	0.1	800,00	80.00
Сахар	0,480	58,00	27,84
Клюква	0,5	500,00	250.00
ИТОГО:			4696,00

Таким образом, себестоимость сырья составляет **СС =4696,00 руб.**

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

$$T = 8000 \text{ руб.}$$

Планируемый валовой доход структурного подразделения определяется по формуле:

$$\begin{aligned} \text{ВД} &= T - \text{СС}, \\ \text{ВД} &= 8000 - 4696 = 3304,00 \text{ руб.} \end{aligned} \quad (1)$$

где: ВД – валовой доход, руб.;

T – дневной товарооборот, руб.;

СС – себестоимость сырья, руб.

Планируемая прибыль от реализации продукции собственного производства определяется по формуле:

$$\begin{aligned} \text{П} &= \text{ВД} - \text{И}, \\ 3304,00 \text{ руб} - 1500,00 &= 1804,00 \text{ руб.} \end{aligned}$$

где: П – прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.; ВД – валовой доход, руб.;

И – издержки производства и обращения, руб.

Рентабельность продаж определяется по формуле:

$$\begin{aligned} R &= \frac{\text{П}}{T} \cdot 100\%, \\ R &= 1804,00 / 8000 \times 100\% = 22,55\% \end{aligned}$$

где: R – рентабельность продаж, %;

П – прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.;

T – дневной товарооборот, руб.

Оценка эффективности работы структурного подразделения (заполнить таблицу).

Таблица 5 - Результаты финансово-хозяйственной деятельности кафе «Плов-центр»

№	Показатели	За день	За месяц
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	8000,00	240000,00
2.	Себестоимость, руб.	4696,00	140880,00
3.	Валовой доход, руб.	3304,00	99120,00
4.	Уровень валового дохода в товарообороте, %	41,3	41,3
5.	Издержки производства и обращения, руб.	1500,00	45000,00
6.	Уровень издержек в товарообороте, %	18,75	18,75
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.	1804,00	54120,00
8.	Рентабельность продаж, %	22,55	22,55

Уровень валового дохода в товарообороте, %

$$УрВД=ВД/Т \times 100, \%$$

Уровень издержек в товарообороте, %

$$УрИз=Из/Т \times 100, \%$$

3.2 Формирование цен и калькуляция

Данная часть является практической.

В данной части формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания; просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук), составляется калькуляция на 5 блюд (10 изделий); раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания; производится учёт торговой наценки.

Часть 4 ОХРАНА ТРУДА И УСЛОВИЯ РАБОТЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1 Безопасность жизнедеятельности

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

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

4.2 Санитарные требования и условия работы в предприятиях общественного питания

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

- условия труда работников организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке. **(СанПиН 2.3.6.1079-01)**
- санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.
- во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

Часть **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в ДР (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 ее результатов.

Часть **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

После заключения размещается список использованных источников, являющийся важной частью дипломной работы отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ДР (не менее 25), 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 (резолуции-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 **ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».**

Список использованных источников включает все источники, которыми пользуется обучающийся при выполнении дипломной работы.

Список должен содержать не менее 25 источников.

Однотомное издание

1-3 автора

Ковешникова Н.А. Дизайн: история и теория / Н.А. Ковешникова. Москва: Омега-Л, 2007. 224 с.

Сидорова С.С. Экономика: теория и практика / С.С. Сидорова. Москва: Омега-Л, 2010. 350 с.

Без указания автора

Учет, оценка, управление / сост. И.И. Иванов. Москва: Аделант, 2010. 350 с.

Законодательные материалы

Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации: официальный текст. Москва: Маркетинг, 2001. 39 с.

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ // *Собрание законодательства РФ.* 2002. № 1, ч. 1. Ст. 3: [в ред. От 07.05.2009 г. (Рос. газ. 2009. 11 мая)].

Нормативно-технические и технические документы

Стандарты

Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования: ГОСТ Р 517721-2001. Москва: Изд-во стандартов, 2001. 27 с.: ил.

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная нумерация книг. Москва: Изд-во стандартов, 2001. 27 с.: ил. (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.).

Правила учета электрической энергии: сборник основных нормативно-технических Документов, действующих в области учета электроэнергии. Москва: Энергосервис, 2002. 366 с.

Электронные ресурсы

Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 23.11.2009 г. № 261-ФЗ // Консультант Плюс: справочно-правовая система. Версия 3000.03.35 Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

Законодательные акты и нормативные документы [Электронный ресурс] // Официальный сайт Министерства здравоохранения Свердловской области. Режим доступа: <http://minzdravso.ru/>

Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://minobraz.ru>.

Часть ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение оформляют, как продолжение данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте ДР на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте ДР. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова

«Приложение», его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами. Если в ДРе одно приложение, оно обозначается «Приложение А». Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

5.2 Требования к оформлению дипломной работы

Согласно правилам выполнения работа должна быть оформлена на стандартных листах формат А4 компьютерным способом. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через полуторный междустрочный интервал с применением 14-го размера шрифта Times New Roman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: **слева - 30 мм, справа-10 мм, сверху и снизу - 20 мм.**

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен **1,25 см.**

Все листы должны быть пронумерованы по порядку включая титульный и лист содержания. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист является первым листом ДР. На титульном листе номер страницы не проставляется.

После листа задания размещают содержание ДР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы.

Каждую часть ДР начинать с новой страницы.

Работа пишется одним цветом.

Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта Times New Roman. Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет два интервала 14-го размера шрифта.

ДР состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

Нумерация пунктов должна быть в пределах каждой части и номер пункта должен состоять из номера части и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставиться точка.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ДР **более трех подряд не рекомендуется**.

При использовании иллюстраций в ДР необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах части нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера части и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: *1.1*, *1.2.*; ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения: (рисунок 1) Иллюстрации могут иметь наименования и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование и поясняющие данные помещают под ней.

Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте ДР таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту ДР. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над левым верхним углом таблицы

помещают надпись «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17») и указывается название. **На все таблицы должны быть ссылки в тексте.**

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

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

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

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

Объём дипломной работы должен составлять не менее 55, но не более 65 страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы: Введение 2-3 страницы; Заключение 2-3- страницы; Список используемых источников 2-3 страницы.

Большую часть занимает основная часть.

Дипломная работа должна быть сшита в папку скоросшиватель.

6. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместители директора по учебной работе. Промежуточный контроль осуществляют заведующие отделениями, председатели цикловых методических комиссий, которые в течение всего периода выполнения дипломной работы, проверяют степень готовности каждой дипломной работы, что отражается в календарном плане работы над дипломной работой.

К сопроводительным документам дипломной работы относятся:

1. Отзыв руководителя.
2. Рецензия специалиста в области общественного питания.

Законченная работа, подписанная выпускником, представляется руководителю. После просмотра и одобрения дипломной работы руководитель подписывает её вместе со своим отзывом.

В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем её разделам. В отзыве **руководитель не определяет оценку дипломной работы**, а только рекомендует или не рекомендует данную работу к защите, отмечает ее актуальность, ритмичность выполнения, может давать оценку личным и профессиональным качествам выпускника.

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

Рецензия на дипломную работу должна включать: заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме; оценку качества выполнения каждой части дипломной работы; оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы; оценку работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

7. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя, положительной рецензии, представляется зам. директору по УР не позднее, чем за 10 дней до начала государственной итоговой аттестации.

Условия допуска дипломной работы к защите:

- наличие дипломной работы в полностью готовом виде в соответствии с требованиями к написанию работы;
- наличие отзыва на дипломную работу руководителя;
- наличие рецензии на работу, подписанной специалистом области общественного питания.

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

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

На защиту дипломной работы отводится 20 минут на каждого студента. Процедура защиты включает:

- чтение отзыва и рецензии;
- доклад обучающегося (не более 10 минут);
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося (не более 10 минут).

Защита дипломной работы оценивается по критериям :

1. Соответствия оформления дипломной работы требованиям
2. Соответствие содержания заявленной теме
3. Актуальность работы ДР
4. Анализ основной части ДР
5. Владение профессиональной терминологией

6. Анализ теоретических аспектов
7. Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы используемого объекта
8. Соответствие времени выступления регламенту
9. Аргументированные ответы на вопросы комиссии

Каждый критерий оценивается:

0 –баллов показатель не проявляется;

1 –балл проявляется частично;

2 –балла – проявляется полностью.

Максимальное количество баллов за защиту 18 баллов, которые потом переводятся в пятибалльную систему:

18-17 – «отлично»;

16-15– «хорошо»;

14-13 –«удовлетворительно»;

менее 13 – «неудовлетворительно».

8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». М.: Изд. центр «Академия». 2014. -328 с.
2. Артемьева Н.А. Основы технологии общественного питания. Издание КНОРУС второе, переработанное, дополненное М.: 2013.
3. Барышев А.Ф. Учебник. Маркетинг. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
5. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 19.12. 1991. Изд. Верховного Совета РФ. М.: Изд. «Республика», 1992.-413 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_189/
6. Институт питания рамн «Химический состав российских пищевых продуктов» под редакцией член-корр. маи, проф. И. М . Скурихина и академика рамн, проф. В. А. Тутельяна [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docplayer.ru/27159668-Himicheskiy-sostav-rossiyskih-pishchevyh-produktov.html>
7. Межгосударственный стандарт услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению ГОСТ 30390-2013М.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
8. Межгосударственный стандарт услуги общественного питания термины и определения ГОСТ 31985-2013 М.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
9. Межгосударственный стандарт услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 30389-2013. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

10. Национальный стандарт российской федерации услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия ГОСТ Р 50763-2007. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200062254>

11. Национальный стандарт российской федерации услуги общественного питания метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. ГОСТ Р 53106-2008. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200069391>

12. Национальный стандарт российской федерации услуги общественного питания метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ Р 53104-2008. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200069392>

13. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник / Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2014.- 543 с. (Высшее образование).

14. Общественное питание. Термины и определения ГОСТ Р 50647-94 - Введ. 1994 – 07 – 01. -М.: Изд-во стандартов, 1994 - III, 11 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.1cp.ru/diet/m/gost_r_50647-94.pdf

15. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-1-95 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200121297>

16. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в

редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. СП 1.1.1058-01 [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758

17. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации: приказ Минфина РФ от 29 июля 2010 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>

18. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

19. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2017

20. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации– М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/

21. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению : приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ]. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>

22. С.Е. Метелев, Н.М. Калинина, С.Е. Елкин, В.П. Чижик Учебник «Экономика предприятия (торговли и общественного питания)» Рекомендовано Государственным университетом управления для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности – 080301 «Коммерция (торговое дело)»

23. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

24. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. ГОСТ 31987-2012 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

25. Яковлева С.В. Охрана труда в общественном питании– М.: Экономика, 2013.-144 с.

Дополнительные источники:

1 Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

Интернет-источники

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
5. [www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
6. [www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
7. <http://supercook/ru-> Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
8. <http://x-food/ru-> Тайны кулинарии;
9. <http://www.restoran.ru>;
10. <http://www.povarenok.ru>
11. <http://www.frio.ru> и другие

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ позиции, наименование специальности

«Защищена с оценкой»

«Допустить к защите»

«11» июня 2024г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема работы: Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

Выпускник Петрова Мария Константиновна Группа ТОП-488п
(Фамилия, Имя, Отчество)

Работа выполнена «11» июня 2024г. _____
подпись выпускника

Руководитель работы: _____ / _____ / _____
подпись (фамилия, инициалы) дата

Верхняя Пышма

2023

37

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ.....	5
1.1 Организационные вопросы деятельности предприятия питания	5
1.2 Организация производства и техническое оснащение предприятия питани.....	8
2 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	15
2.1 Характеристика плана – меню предприятия питания.....	15
2.2 Разработка рецептур и технологический процесс приготовления блюд.....	20
3 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	25
3.1 Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия	25
3.2 Формирование цен и калькуляция.....	30
4 ОХРАНА ТРУДА И УСЛОВИЯ РАБОТЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	35
4.1 Безопасность жизнедеятельности.....	35
4.2 Санитарные требования и условия работы в предприятиях общественного питпания.....	38
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	45
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	48
ПРИЛОЖЕНИЕ А Технологические карты.....	50
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Калькуляционные карты.....	60

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Однотомное издание

1-3 автора

Ковешникова Н.А. Дизайн: история и теория / Н.А. Ковешникова. Москва: Омега-Л, 2007. 224 с.

Сидорова С.С. Экономика: теория и практика / С.С. Сидорова. Москва: Омега-Л, 2010. 350 с.

Без указания автора

Учет, оценка, управление / сост. И.И. Иванов. Москва: Аделант, 2010. 350 с.

Законодательные материалы

Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации: официальный текст. Москва: Маркетинг, 2001. 39 с.

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 2002. № 1, ч. 1. Ст. 3: [в ред. От 07.05.2009 г. (Рос. газ. 2009. 11 мая)].

Нормативно-технические и технические документы

Стандарты

Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования: ГОСТ Р 517721-2001. Москва: Изд-во стандартов, 2001. 27 с.: ил.

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная нумерация книг. Москва: Изд-во стандартов, 2001. 27 с.: ил. (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.).

Правила учета электрической энергии: сборник основных нормативно-технических Документов, действующих в области учета электроэнергии. Москва: Энергосервис, 2002. 366 с.

Электронные ресурсы

Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 23.11.2009 г. № 261-ФЗ // Консультант Плюс: справочно-правовая система. Версия 3000.03.35 Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

Законодательные акты и нормативные документы [Электронный ресурс] // Официальный сайт Министерства здравоохранения Свердловской области. Режим доступа: <http://minzdravso.ru/>

Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://minobraz.ru>.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Отзыв на дипломную работу

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ
«ЮНОСТЬ»

ОТЗЫВ

Ф.И.О. выпускника

Группа

Специальность

Тема

Объем дипломной работы

Количество страниц работы

Количество приложений

Заключение о степени соответствия выполняемой работы заданию, графической части пояснительной записке. Грамотность изложения материала.

Проявленные студентом самостоятельность при выполнении работы. Плановость, дисциплинированность в работе. Умение пользоваться литературным материалом. Способность применять теоретические знания при решении практических задач.

Положительные качества дипломной работы(актуальность, практическая значимость)

Недостатки работы

Характеристика общепрофессиональной и специальной подготовки выпускника

Заключение и предлагаемая оценка дипломной работы

Руководитель

ПОДПИСЬ

« ___ » июнь 2022 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
Рецензия на дипломную работу

РЕЦЕНЗИЯ

Ф.И.О. выпускника

Группа

Специальность

Тема

Объем дипломной работы

Количество страниц работы

Количество приложений

Заключение о степени соответствия выполняемой работы заданию, графической части пояснительной записке

Проявленные студентом умение пользоваться литературным материалом. Способность решать производственные и конструкционные задачи на базе достижений науки, техники и новаторов производства

Положительные качества дипломной работы(актуальность, практическая значимость)

Недостатки работы

Заключение и предлагаемая оценка дипломной работы

Место работы и должность рецензента

Ф.И.О РЕЦЕНЗЕНТА

подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Критерии оценивания

Защита дипломной работы оценивается по критериям (очная форма обучения):

1. Соответствия оформления дипломной работы требованиям
2. Соответствие содержания заявленной теме
3. Актуальность работы ДР
4. Анализ основной части ДР
5. Владение профессиональной терминологией
6. Анализ теоретических аспектов
7. Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы используемого объекта
8. Соответствие времени выступления регламенту
9. Аргументированные ответы на вопросы комиссии
10. Представлено портфолио

Каждый критерий оценивается:

0 –баллов показатель не проявляется;

1 –балл проявляется частично;

2 –балла – проявляется полностью.

Максимальное количество баллов за защиту 20 баллов, которые потом переводятся в пятибалльную систему:

18-20 – «отлично»;

16-17 – «хорошо»;

14-15 – «удовлетворительно»; менее 14 – «неудовлетворительно».

Защита дипломной работы оценивается по критериям (заочная форма обучения):

1. Соответствия оформления дипломной работы требованиям
2. Соответствие содержания заявленной теме
3. Актуальность работы ДР
4. Анализ основной части ДР
5. Владение профессиональной терминологией
6. Анализ теоретических аспектов
7. Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы используемого объекта
8. Соответствие времени выступления регламенту
9. Аргументированные ответы на вопросы комиссии

Каждый критерий оценивается:

0 –баллов показатель не проявляется;

1 –балл проявляется частично;

2 –балла – проявляется полностью.

Максимальное количество баллов за защиту 18 баллов, которые потом переводятся в пятибалльную систему:

18-17 – «отлично»;

16-15 – «хорошо»;

14-13 – «удовлетворительно»; менее 13 – «неудовлетворительно».

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Макет компьютерной презентации ДР

Номер слайда	Содержание
1	Титульный
2	Актуальность, цель и задачи ДР
3	Объект и предмет
4	Характеристика предприятия
5	Помещения для обслуживания посетителей
6	Концепция предприятия, особенности (при наличии)
7	Организационная структура управления (схема)
8	Состав помещений (чертеж)
9	Основные выводы по главам (два – три предложения по каждой главе).
10	Разработка ТК, ТТК на авторское блюда
11	Поэтапное приготовление авторского блюда (при наличии)
12	Учетно-отчетная документация (калькуляционная карта)
13	Заключение
14	Доклад окончен, спасибо за внимание! Я готов ответить на Ваши вопросы!

