



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 7 от 04 мая 2023г.

Председатель МК  /Жердева И.В./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«ПТ им. О.В.Терёшкина»

 / Ж.А. Бушель /

« 21 » мая 2023 г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

для обучающихся среднего профессионального образования
специальность - 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
квалификация «Техник-технолог»

г. Лесной
2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	3
2. Сбор информации.....	18
3. Тематика ВКР.....	19
4. Структура ВКР.....	23
5. Требования к оформлению ВКР.....	23
6. Промежуточный контроль хода выполнения ВКР.....	29
7. Подготовка сопроводительной документации.....	31
8. Сдача ВКР в учебную часть техникума.....	31
9. Условия допуска дипломной работы к защите.....	31
10. Порядок защиты ВКР.....	31
11. Требования к компьютерной презентации ВКР.....	32
12. Критерии оценки ВКР.....	32
13. Порядок повторной защиты.....	32
14. Рекомендуемая литература в период подготовки ВКР.....	33
15. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	34
16. Приложения	37

1. Общие положения

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом обучения и формой Государственной аттестации обучающихся среднего профессионального образования. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234, при получении обучающимися квалификации и является показателем уровня освоения выпускником требований общих и профессиональных компетенций.

В рекомендациях рассматриваются вопросы, связанные с выполнением работ (порядок выбора темы, требования, предъявляемые к разработке основных разделов, правила оформления работы и порядок ее защиты).

Они разработаны с учетом требований следующих нормативных документов:

- ГОСТ 2.105–95 «Общие требования к текстовым документам»;
- ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления»;
- ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (далее по тексту ВКР) определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2015)

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную работу, основными задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности и их практическое применение в процессе её написания при решении конкретных профессиональных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в выпускной работе вопросов;
- проверка сформированности компетенции по стандарту ФГОС СПО.

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

Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления обучающегося с порядком написания, оформления, защиты выпускной квалификационной работы и призвана облегчить труд обучающегося.

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности включает следующие этапы:

1. Определение объекта преддипломной практики;
2. Выбор и утверждение темы и задания на выпускную квалификационную работу, составление плана работы.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности и других организациях, в зависимости от темы исследования.

4. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме выпускной квалификационной работы.

5. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий.

6. Написание и оформление выпускной квалификационной работы.

7. Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной работы.

8. Рецензирование выпускной квалификационной работы.

9. Проверка оригинальности работы в системе «Антиплагиат»

10. Предварительная защита выпускной квалификационной работы.

11. Защита выпускной квалификационной работы на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся несёт персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы;

- самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы;

- достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе;

- соответствие оформления, структуры и содержания выпускной квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;

- соответствие представленных комиссии электронных версий (выпускной квалификационной работы, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;

- исправление недостатков в выпускной квалификационной работе, выявленных руководителем выпускной квалификационной работы;

- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

В выпускной квалификационной работе обучающийся должен продемонстрировать освоение общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

Таблица 1

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Индекс общие компетенции	Компетенции	Основные показатели оценки результата (ОПОРЫ) с указанием индекса
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОПОР1.1. Активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства, научно- практических конференциях; ОПОР 1.2.Активное участие в общественной жизни техникума.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОПОР 2.1. Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных изделий; ОПОР 2.2. Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных	ОПОР 3.1.Анализ профессиональных ситуаций.

	ситуациях и нести за них ответственность	ОПОР 3.2.Решение стандартных и нестандартных задач.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОПОР 4.1.Поиск и использование различных источников, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 5.1. Нахождение и выделение нужной информации при использовании информационно-коммуникационной технологии.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОПОР6.1. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями, работа в коллективе, команде.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ОПОР 7. 1. Проведение самоанализа собственной работы. ОПОР 7.2. Анализ результатов работы членов команды(подчинённых), подведение итогов работы.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОПОР 8.1. Организация самостоятельных занятий с целью повышения уровня квалификации, профессионального и личностного роста.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОПОР 9.1 Нахождение и использование нужной информации в части новых технологий в профессиональной сфере. ОПОР 9. 2. Анализ инноваций в области разработки технологических процессов .
Профессиональные компетенции:		
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР1.1.1.Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи. ОПОР 1.1.2. Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов. ОПОР 1.1.3. Выбор последовательности

		<p>технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>ОПОР 1.1.4. Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.</p> <p>ОПОР 1.1.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>ОПОР 1.1.6. Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса.</p> <p>ОПОР 1.1.7. Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий.</p> <p>ОПОР 1.1.8. Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.</p>
ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ОПОР 1.2.1. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 1.2.2. Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 1.2.3. Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>ОПОР 1.2.4. Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>ОПОР 1.2.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с</p>

		<p>технологией приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>ОПОР 1.2.6. Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>ОПОР 1.2.7. Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</p> <p>ОПОР 1.2.8. Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>
--	--	---

ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ОПОР 1.3.1.Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 1.3.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 1.3.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени.</p> <p>ОПОР 1.3.4. Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы, утиной, гусиной печени.</p> <p>ОПОР 1.3.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени.</p> <p>ОПОР1.3.6.Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, утиной, гусиной печени.</p> <p>ОПОР 1.3.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий.</p> <p>ОПОР1.3.8.Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени.</p>
ПК 2.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>ОПОР 2.1.1.Разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 2.1.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 2.1.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических</p>

		<p>режимов при приготовлении канапе, легких и сложных закусок;\.</p> <p>ОПОР 2.1.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных закусок.</p> <p>ОПОР 2.1.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления канапе, легких и сложных закусок.</p> <p>ОПОР2.1.6.Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения канапе, полуфабрикатов для легких и сложных закусок.</p> <p>ОПОР 2.1.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении канапе, легких и сложных закусок.</p> <p>ОПОР2.1.8.Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных закусок.</p>
ПК 2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>ОПОР 2.2.1. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 2.2.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 2.3.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>ОПОР 2.2.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>ОПОР 2.2.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>

		<p>ОПОР 2.2.6. Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>ОПОР.2.7. Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>ОПОР 2.2.8. Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>ОПОР 2.3.1. Разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 2.2.2. выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 2.3.3. Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных холодных соусов.</p> <p>ОПОР 2.2.4. Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>ОПОР 2.2.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>ОПОР 2.2.6. Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных холодных соусов.</p> <p>ОПОР 2.2.7. Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных холодных соусов.</p> <p>ОПОР 2.2.8. Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов.</p>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>ОПОР 3.1.1. Разработка ассортимента сложных супов в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 3.1.2. выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p>

		<p>ОПОР 3.1.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных супов.</p> <p>ОПОР 3.1.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных супов.</p> <p>ОПОР 3.1.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных супов.</p> <p>ОПОР 3.1.6.Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных супов.</p> <p>ОПОР 3.1.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных супов.</p> <p>ОПОР3.1.8.Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных супов.</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>ОПОР 3.2.1. Разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 3.2.2.выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 3.2.3.выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>ОПОР 3.2.4.точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>ОПОР 3.2.5. принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>ОПОР 3.2.6.демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных горячих соусов.</p> <p>ОПОР 3.2.7.демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>ОПОР 3.2.8.правильность проведения контроля качества и безопасности</p>

		приготовления сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>ОПОР 3.3.1 Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов, сыра в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 3.3.2.выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 3.3.3.выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p>ОПОР 3.3.4.точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p>ОПОР 3.3.5. принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p>ОПОР 3.3.6.демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p>ОПОР 3.3.7.демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p>ОПОР 3.3.8.правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p>
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса.	<p>ОПОР 3.4.1. Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 3.4.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 3.4.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса.</p> <p>ОПОР 3.4.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса.</p>

		<p>ОПОР 3.4.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных блюд из рыбы, мяса.</p> <p>ОПОР 3.4.6. Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных блюд из рыбы, мяса.</p> <p>ОПОР 3.4.7. Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса.</p> <p>ОПОР 3.4.8. Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд из рыбы, мяса.</p>
ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>ОПОР 4.1.1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи</p> <p>ОПОР 4.1.2. Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 4.1.3. Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ОПОР 4.1.4. Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ОПОР 4.1.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ОПОР 4.1.6. Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ОПОР 4.1.7. Демонстрация сформированности умений в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>

		ОПОР 4.1.8.Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>ОПОР 4.2.1.Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 4.2.2.выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 4.2.3.выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ОПОР 4.2.4.точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ОПОР 4.2.5. принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ОПОР 4.2.6.демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ОПОР 4.2.7.демонстрация сформированности мнений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ОПОР 4.2.8.Павильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>ОПОР 4.3.1.Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 4.3.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 4.3.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p>

		<p>ОПОР 4.3.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .</p> <p>ОПОР 4.3.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .</p> <p>ОПОР 4.3.6.Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения мелкоштучных кондитерских изделий .</p> <p>ОПОР 4.3.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий ;</p> <p>ОПОР 4.3.8.Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .</p>
ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>ОПОР 4.4.1. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении в соответствии с видом, типом и классом предприятия;</p> <p>ОПОР 4.4.2. Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 4.4.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении;</p> <p>ОПОР 4.4.4.Точность расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении;</p> <p>ОПОР 4.4.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>ОПОР 4.4.6.демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ОПОР 4.4.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</p> <p>ОПОР 4.4.8.Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления; сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>ОПОР 5.1.1. Разработка ассортимента сложных холодных десертов в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма пищи.</p> <p>ОПОР 5.1.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 5.1.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных холодных десертов.</p> <p>ОПОР 5.1.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>ОПОР 5.1.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>ОПОР 5.1.6.Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных холодных десертов.</p> <p>ОПОР 5.1.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных холодных десертов.</p> <p>ОПОР 5.1.8..Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов.</p>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>ОПОР 5.2.1. Разработка ассортимента сложных горячих десертов в соответствии с видом, типом и классом предприятия, видом приёма</p>

		<p>пищи.</p> <p>ОПОР 5.2.2.Выбор и оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>ОПОР 5.2.3.Выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных горячих десертов.</p> <p>ОПОР 5.2.4.Точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>ОПОР 5.2.5. Принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места в соответствии с технологией приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>ОПОР 5.2.6.Демонстрация точного соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения сложных горячих десертов.</p> <p>ОПОР 5.2.7.Демонстрация сформированности умений в приготовлении сложных холодных десертов.</p> <p>ОПОР 5.2.8. Правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов.</p>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>ОПОР 6.1.1. Активное участие в процессе планирования показателей производства.</p> <p>ОПОР 6.1.2.Определение качества планирования.</p> <p>ОПОР 6.1.3.Составление производственной программы в заготовочных и доготовочных цехах.</p> <p>ОПОР 6.1.4. Экспертная оценка основных планируемых показателей производства.</p>
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>ОПОР 6.2.1. Планирование выполнения работ исполнителями.</p> <p>ОПОР 6.2.2.Выбор метода планирования.</p> <p>ОПОР 6.2.3.Соблюдение правил при планировании работ.</p> <p>ОПОР 6.2.4. Использование различных способов и методов планирования;</p> <p>ОПОР 6.2.5.Выполнение планирования основных и вспомогательных</p>

		производственных операций исполнителями. ОПОР 6.2.6.Экспертная оценка выполнения работ.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива	ОПОР 6.3.1.Выполнение работ по организации труда коллектива. ОПОР 6.3.2.Составление структур управления Организации. ОПОР 6.3.3.Распределение обязанностей между членами трудового коллектива в зависимости от производства. ОПОР 6.3.4. Контроль за выполнением работы членов трудового коллектива. ОПОР 6.3.5.Оценка результатов работы членов трудового коллектива.

2.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, видеофильмов, презентаций.

3.Тематика выпускной квалификационной работы.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного выбора темы.

Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы обучающийся руководствуется примерным перечнем тем выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ рассматривается и утверждается на заседании методической комиссии. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Обучающийся может предложить свою тему выпускной квалификационной работы, если она соответствует специальности и требованиям Федерального государственного образовательного стандарта № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234

Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной и иметь научно-практическую направленность. Обучающимся необходимо обратить внимание на то, что тема выпускной квалификационной работы должна быть одинаковой во всех документах:

- заявлении обучающегося об утверждении темы;
- приказе учебного заведения об утверждении темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы;
- титульном листе выпускной квалификационной работы;
- задании на выпускную квалификационную работу;
- отзыве руководителя.

Обучающийся обязан в установленные сроки предоставить заявление на утверждение темы руководителю выпускной квалификационной (дипломной) работы.

В качестве руководителя ВКР назначается преподаватель образовательного учреждения выпускающей методической комиссии.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ и руководители утверждаются на заседании методической комиссии.

Руководитель ВКР выдаёт обучающемуся персональное задание на выполнение выпускной квалификационной работы, заполняет совместно с ним календарный план, в рамках которого обучающийся должен осуществлять выпускную квалификационную работу. Руководитель ВКР ведёт работу с обучающимся в соответствии с утверждённым календарным планом и имеет право сообщить председателю методической комиссии и руководителю учебной части о случаях нарушения обучающимся данного плана. Руководитель ВКР (дипломной работы) контролирует выполнение обучающимся нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.

Руководитель ВКР должен предоставить отзыв на выпускную квалификационную работу в срок до пяти дней с момента предоставления обучающимся итогового варианта выпускной квалификационной работы. В отзыве на выпускную квалификационную работу руководитель отражает следующие вопросы: актуальность, оценку содержания ВКР, положительные стороны работы, замечания по ВКР, рекомендации по реализации ВКР, общая оценка ВКР (необходимо указать, какие именно компетенции были рассмотрены в данной работе).

4. Темы выпускных квалификационных работ

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

№ темы	Наименование темы ВКР	Соответствует содержанию профессиональных модулей
1.	Организация работы столовой по выпуску мясных горячих блюд с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ03; ПМ06
2.	Организация работы по выпуску холодных блюд и закусок из мяса в столовой с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ02; ПМ06
3.	Организация работы столовой по выпуску горячих блюд из рыбы с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ03; ПМ06
4.	Организация работы столовой по выпуску холодных десертов с использованием современных технологий.	ПМ05; ПМ06
5.	Организация работы столовой по выпуску блюд диетического питания с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ03; ПМ06
6.	Организация работы столовой по выпуску горячих блюд из птицы с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ03; ПМ06
7.	Организация работы столовой по выпуску горячих супов и соусов с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ03; ПМ06
8.	Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих соусов в столовой.	ПМ01; ПМ03; ПМ06
9.	Организация процесса производства кулинарной продукции для детского питания.	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ05; ПМ06

10.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд русской кухни.	ПМ01;ПМ03;ПМ06
11.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ06
12.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов в столовой.	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ06
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов, сыра.	ПМ01; ПМ02; П М03; ПМ06
14.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ06
15.	Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном учреждении.	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ 05; ПМ06
16.	Организация технологического процесса приготовления десертов в столовой с использованием современных технологий.	ПМ01; ПМ 05; ПМ06
17.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов .	ПМ01; ПМ02;ПМ03; ПМ06

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных проектов)

1	Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из мяса птицы в столовой.	ПМ01;ПМ02;ПМ03; ПМ06
2	Разработка и внедрение современных мясных блюд русской народной кухни.	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ05;ПМ06
3	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебного питания с использованием современных технологий и оборудования	ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ 05; ПМ06
4	Проектирование технологического процесса приготовления сложных десертов с использованием современных методов.	ПМ01; ПМ05;ПМ06
5	Проектирование технологического процесса приготовления продукции холодного цеха в столовой с использованием современных методов.	ПМ01;ПМ 02; ПМ05; ПМ06
6	Проектирование технологического процесса приготовления продукции горячего цеха в столовой с использованием современных методов.	ПМ01; ПМ03; ПМ05; ПМ06
7	Организация работы и разработка современных блюд национальной кухни в столовой.	ПМ01; ПМ2; ПМ03; ПМ05;ПМ06
8	Совершенствование процесса приготовления блюд Русской кухни и изучение организации работы кафе (столовой).	ПМ01; ПМ 02;ПМ03;ПМ05; ПМ06

9	Совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных закусок в кафе (ресторане).	ПМ01;ПМ 02; ПМ06
10	Совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи в кафе (ресторане).	ПМ01;ПМ 02; ПМ06
11	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента холодных блюд и закусок при обслуживании банкетов в кафе .	ПМ01;ПМ 02; ПМ06
12	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента мясных горячих блюд при обслуживании банкетов в кафе.	ПМ01;ПМ 03; ПМ06
13	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных салатов в ресторане с европейской кухней.	ПМ01;ПМ 02; ПМ06
14	Совершенствование организации процесса приготовления банкетных блюд из птицы и организация работы кафе.	ПМ01;ПМ 02;ПМ 03;ПМ06
15	Совершенствование организации процесса приготовления продукции холодного цеха в столовой.	ПМ01;ПМ 02; ПМ06
16	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в кафе .	ПМ01;ПМ 03; ПМ06
16	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных русской кухни в кафе(ресторане).	ПМ01;ПМ 03; ПМ06
18	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд из мяса в кафе.	ПМ01;ПМ 03; ПМ06
19	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в кафе (ресторане) ресторане.	ПМ01;ПМ 02;ПМ 03;ПМ06
20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, японской, немецкой и др.) кухней.	ПМ01;ПМ 02; Пм 03; ПМ 05; ПМ06
21	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ01;ПМ 03; ПМ06
22	Организации работы ресторана и совершенствование процесса приготовления холодных блюд из рыбы в ресторане с европейской кухней.	ПМ01;ПМ 02; ПМ06
23	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из экзотических продуктов в ресторане.	ПМ01;ПМ 02; ПМ 03; ПМ05; ПМ06
24	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ01;ПМ 02; ПМ 03; ПМ06

25	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ01;ПМ 03; ПМ06
----	--	------------------

5. Структура выпускной квалификационной (дипломной работы/ проекта)

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

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение

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

4. Основная часть

Основная часть дипломной работы включает в себя несколько частей:

Часть 4.1 «Анализ предприятия».

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

Образец 1

Анализ места расположения, источники продовольственного снабжения.

Ресторан (кафе, закусочная, бар, столовая) пользуется постоянным спросом у посетителей. В последние годы в различных городах открываются специализированные (рестораны национальных и зарубежных кухонь). Данное предприятие находится в г. Лесной. В этом городе проживает ... тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с _____ до _____.

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

Таблица 2

Источники продовольственного снабжения

(кафе, ресторана, бара, столовой, закусочной)

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	Оптовая база г. Екатеринбург	1 раз в 10 дней
Жиры	Екатеринбургский Жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Кушвинский молокозавод	Ежедневно
Полуфабрикаты	Заготовочные цеха	Ежедневно

(мясо, овощи)		
Яйца	Рефтинская Птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень (петрушка, салат)	Крытый рынок г. Лесной	Ежедневно

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично - собственным транспортным предприятием.

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

Образец 2

Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия.

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

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

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

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

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

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

Часть 4.2 «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 ВКР), описывается рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий), предложенных выпускником, производится расчёт сырья, составляется ТТК (на 2-3 блюда), сводно-продуктовая ведомость, указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест, представляется анализ организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания.

Образец 3

Анализ плана- меню. (Выполняется, ли программа производства, если нет, то вы предлагаете конкретные изменения в меню данного предприятия)

Например:

Анализ меню холодных блюд.

При составлении меню 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 «селечка», «водочка», «огурчик» и прочие, это неприемлемо для современных ресторанов, кафе. Следовательно, проанализировав меню кафе, нужно внести изменения.

Производственная программа цеха (кафе, ресторана, столовой) – 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.

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

Таблица 3.

Производственная программа кафе « Сорренто »

Наименование блюда (изделия)	Масса (1 шт., г, порции)	Количество (шт., кг)
Салат «Весна»	1/100	1,0
Салат «Утренний»	1/65	0,650
Салат «Осенний»	1/110	1,100

Образец 4

Рецептура и технологический процесс приготовления блюд

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

Образец 5

Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости

Расчёт сырья производится на основе таблицы 2.1 и п.2.2

Оформление технико-технологической карты

ТТК включает в себя следующие разделы:

1. Наименование изделия и область применения ТТК. Указывают точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения; приводят перечень конкретных предприятий (филиалов), а также подведомственных предприятий, которым дано право производить и реализовывать данное блюдо (изделие).

2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия). Указывают все виды продуктов для данного блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТов, ОСТов, ТУ) и имеют сертификат качества и удостоверение качества для определенных продуктов.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов, изделий и блюд (рецептура). Указывают нормы закладки продуктов (брутто и нетто) на 1, 10 или более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание, особо выделяя режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия); перечисляют используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюда (изделия). Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда (изделия), порядок его реализации и хранения, а при необходимости - условия транспортирования

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТ Р 50763-95.

8. Показатели пищевой и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда или изделия (г на 100 г, ккал), используя справочные таблицы «Химический состав пищевых продуктов», одобренные Минздравом РФ. Эти данные важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и т.п.) .

Каждая ТТК получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик. Утверждает ТТК на новые или фирменные блюда (изделия) руководитель предприятия (или его заместитель).

Таблица 4.

Сводно- продуктовая ведомость

Наименование Блюда	Котлеты натуральные		Картофель жареный		Сельдь с картофелем		ИТОГО
	№ по сборнику рецептур	№ 602	№ 761	№ 133			
Кол-во порций	1п	10 п	1 кг	2 кг	1п	10 п	на 10 п

		Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина	3	67	7,3	6,7									7,3	6,7
Жир кулинарный	0	0	100	100	100	100	00	200					300	300
Масло сливочное		5	50	50					20	0	200	200	250	250
Картофель					1932	1449	64	2898	37	03	1,370	1030	5234	3928
Сельдь									04	0	1,000	0,500	1040	500
и т.д.														

Образец 6

Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест

Таблица 5.

Сводная таблица оборудования кафе «Сорренто»

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

Образец 7

Анализ работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания

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

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

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

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

Способы осуществления рекламы на предприятии:

- публикация в специальных изданиях информативных материалов о предприятии, производстве новых товаров, о социально значимых направлениях деятельности;
- пресс- конференции с приглашением представителей общественности, знаменитостей из различных сфер (науки, культуры, спорт);
- распространение собственной печатной продукции в форме фирменных журналов, брошюр, буклетов, в которых представлена история предприятия, его производственные достижения, забота о потребителях;
- участие в благотворительных акциях.

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

Часть 5. «Экономическая часть»

Данная часть является практической. В данной части формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания; просчитывается калькуляция цен на (изделия) (штук), составляется калькуляция на 3-4 блюда, раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания; производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия, составляется табель учета рабочего времени, отражается методика расчета заработной платы работников предприятия.

Часть 6. «Охрана труда и экологическая безопасность»

Данная часть состоит из двух глав.

6.1. Безопасность жизнедеятельности

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

1. Травматизм и профзаболевания (характерные для данного предприятия)
2. Освещение (характерные для данного предприятия)
3. Инструктаж по технике безопасности (характерные для данного предприятия)
4. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха (характерные для данного предприятия)

5. Пожарная безопасность и взрывоопасность (характерные для данного предприятия)

6.2. Анализ работы по охране окружающей среды

В этой части необходимо:

1. Рассмотреть влияние предприятия на экологическую ситуацию;

2. Дать характеристику:

- источников выбросов в атмосферу;
- воды, используемой в технологическом процессе;
- сточных вод, их загрязненность;
- твёрдых отходов;
- экологической безопасности сырья и продукции.

Часть 7. «Заключение»

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

Часть 8. «Литература»

Список использованной литературы и источников включает все источники, которыми пользуется обучающийся при выполнении дипломной работы. Список должен содержать не менее 20 источников. Источники систематизируются по алфавитному порядку.

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

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

Например:

1. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве.-изд.2-ое, переработанное и дополненное - М.: 2019. - 432 с.

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

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

Например:

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

Часть 9 «ПРИЛОЖЕНИЯ»

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, таблицы, схемы, фотографии, видеофильмы, презентации, выполненные и представленные натуральные образцы и т.д.

6. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы (дипломной работы, проекта).

Согласно правилам выполнения ВКР, выпускная квалификационная 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 мм. 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 ВКР. На титульном листе номер страницы не проставляется. Лист-задание и рецензия не нумеруются и не считаются. После листа задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы.

Каждую часть ВКР следует начинать с новой страницы. Работа пишется одним цветом. Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 16 размера шрифта Times New Roman. Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет два интервала 14-го размера шрифта. ВКР состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки. 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 точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ВКР более трех подряд не рекомендуется.

При использовании иллюстраций в ВКР 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 в скобках: (рис.1.1) или (рис.1.2.). 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 ВКР таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту ВКР. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись: «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17»). На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Ссылки на литературу проставляются в квадратных скобках.

Список использованной литературы должен быть составлен в порядке упоминания в тексте. Список использованных при подготовке ВКР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилию и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов);

- 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» и его обозначения заглавной буквой русского алфавита.

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

7. Промежуточный контроль хода выполнения ВКР

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

8. Подготовка сопроводительных документов

К сопроводительным документам дипломной работы относятся:

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

Законченная выпускная квалификационная 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 выпускную квалификационную работу к защите, отмечает её актуальность, ритмичность выполнения, может давать оценку личным и профессиональным качествам выпускника. Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите и отвечающая всем установленным требованиям, направляется на рецензию. Для рецензии выпускных квалификационных работ приглашаются высококвалифицированные специалисты в области организации труда общественного питания. Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора не позднее одного месяца до защиты выпускной квалификационной работы. Рецензия на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждой части выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

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

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

9. Сдача ВКР в учебную часть техникума

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

10. Условия допуска дипломной работы к защите

-Наличие выпускной квалификационной работы в полностью готовом виде в соответствии с требованиями к написанию работы;

-наличие отзыва на выпускную квалификационную работу руководителя;

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

- наличие отчёта о проделанной преддипломной практике.

11. Порядок защиты

При подготовке к защите выпускной квалификационной 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 0,5 час. Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося (не более 10—15 минут);

- чтение отзыва и рецензии;

- вопросы членов комиссии;

- ответы обучающегося.

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

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

12. Требования к компьютерной презентации ВКР.

1. Презентация должна соответствовать теме ВКР и в полном объеме представлять ее содержание. Слайды должны содержать следующую информацию:

- тема, актуальность, цель, задачи работы;

- используемые источники информации;

- название разделов работы, краткое их содержание (в виде тезисов, графиков, диаграмм, таблиц и др.), выводы и предложения по разделу;

- вывод о решении поставленных задач в целом.

2. Не допускается использование слайдов с большим количеством текстовой информации.

3. Переключение слайдов должно осуществляться по щелчку мыши. Если при оформлении слайдов используется анимация, то она должна быть автоматически настроена.

4. Вся презентация должна быть оформлена на одинаковых макетах слайдов (в одном цветовом решении). Для оформления можно использовать картинки и фотографии, тематически связанные с профессией или темой работы.

5. Последний слайд содержит формулу вежливости (Спасибо за внимание) и указание на ФИО исполнителя презентации.

13. Критерии оценки выпускных квалификационных работ

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

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

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

в) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

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

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

б) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Порядок повторной защиты

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же темы выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы выпускной квалификационной работы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год. Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты обучающимся выпускной квалификационной работы. Повторная защита выпускной квалификационной работы с целью повышения оценки не допускается.

15. Рекомендуемая литература обучающимся в период подготовки к ВКР (дипломной работы)

1. Аноримова Г.А. Кулинария. Издательство «Академия». 2019- 328 с.
2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. Москва. «Экономика». 2019 г – 366 с.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». Изд. центр «Академия». 2019. -328 с.
4. Артемьева Н.А. Основы технологии общественного питания. Издание КНОРУС второе, переработанное, дополненное .2019.- 336 с.
5. Барышев А.Ф. Учебник. Маркетинг.- Издательский центр «Академия», 2019.- 208 с.
6. ГОСТ 28-74-82. Вода питьевая. М.: 2019.
7. Ефимова О.Л. Экономика общественного питания: Уч.пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд.испр. – Мн.: Новое знание. 2018 – 348 с. (Экономическое образование)
8. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2019- 557 с.
9. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 19.12. 1991. Изд. Верховного Совета РФ. М.: Изд. «Республика», 1992.- 413 с.
10. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2019. -432 с.
11. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. Изд. Москва «Экономика». 2019. – 304 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. образования. 2-ое изд., стер.- М.: «Издательский центр «Академия». 2019. – 273 с.
13. Медико – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 2019. - 185 с..
14. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник / Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2019.- 543 с. (Высшее образование).
15. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СПб.: Издательство ДЕАН. 2019.- 80 с.
16. Правовое регулирование природопользования и охраны окружающей среды. Сборник нормативных актов. 2019. М. 2011. – 398 с.
17. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2019. – 352 с. (серия «Учебники XX! века»)

18. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. /Авт.- состав Л.А.Радченко (серия «Учебники XXI века») – Ростов н/Д: Феникс, 2020.- 384 с..
19. Руководство по контролю загрязнения атмосферы РД 52.04.186-89. М., 2020.- 694 с.
20. Санитарные нормы и правила. «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
21. Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2019. - 772 с..
22. Середа К.Н. Бухучёт на предприятиях общественного питания. Серия «Библиотека бухгалтера и аудитора.- Ростов н/Д: Феникс. 2019. – 448 с.
23. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д : Феникс, 2019.- 480 с..
24. Торговля и общественное питание: Выпуск 7 (48). Правила пожарной безопасности. – М.: ИНФРА - М.2019. – 33 с.
25. Трудовой кодекс РФ от 30 декабря 2001 г. № 197- ФЗ. – М.: ООО «ВИТРЕМ», 2002. – 192 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник– МИРПО Профобразование Издат. 2019. – 416 с.
27. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник.- М.: ИНФРА-М. 2019.- 544 с. (Высшее образование)
29. Яковлева С.В. Охрана труда в общественном питании.– М.: Экономика, 2019.-144 с.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Нормативно-правовые документы

1. СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01.
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.

7.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.

8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01.

9.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01.

10.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01.

11.ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.

12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

13.ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

15.ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Интернет-ресурсы

1.http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outside/ - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими"

2.<http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров

3.<http://www.friro.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»

4.<http://www.horeca.ru/cooking/recipes/> - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa

5.<http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями

6.<http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех

7.<http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни

8.<http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни

9.<http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц

10.<http://www.restorus.com/> - сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания

11.<http://russgost.ru/> - база нормативных документов.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «РЕНОМЕ» реализуемое в кафе ООО «Ренومه» и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сэндвича до реализации - не более 20 мин при температуре от +20°C согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сэндвича согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 24 ч при температуре от +2° до +6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сэндвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели Сэндвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Сэндвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

(Пример листа « Содержание» в соответствии с темой)

Содержание	стр.
Введение	
1. Анализ предприятия.....	
1.1. Анализ места расположения, формы обслуживания.....	
1.2. Источники продовольственного снабжения данного предприятия	
2. Организационно-технологическая часть.....	
2.1. Анализ плана-меню и конкретные предложения по его усовершенствованию.....	
2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий).....	
2.3. Расчет сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости.....	
3. Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест...	
4. Анализ работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания	
5. Экономическая часть.....	
5.1. Принципы формирования цен на предприятии общественного питания	
5.2. Калькуляция цен на блюдо (изделия).....	
5.3. Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания.....	
5.4. Табель учета рабочего времени.....	
5.5. Методика расчета заработной платы.....	
6. Анализ охраны труда данного предприятия	
7. Безопасность жизнедеятельности	
8. Анализ работы по охране окружающей среды	
9. Заключение	
10. Литература	
11. Приложение.....	

**Примерный план дипломной работы по теме:
«Совершенствование организации процесса приготовления и
приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской
кухней с использованием современных технологий и оборудования»**

Введение

Глава 1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по использованию блюд русской кухни в предприятиях питания.

Глава 2. Значение вторых горячих блюд в питании в ресторане с русской кухней.

2.1. Классификация и ассортимент вторых горячих блюд русской кухни.

2.2. Русская кухня в классической литературе.

Глава 3. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных вторых горячих блюд в ресторане с русской кухней.

3.1. Разработка ассортимента вторых сложных фирменных горячих блюд и соусов из птицы и дичи в ресторане.

3.2. Разработка ассортимента вторых сложных фирменных горячих блюд и соусов из рыбы в ресторане.

3.3. Результаты экспериментальной проработки сложных вторых горячих блюд в ресторане с русской кухней. (С приложением технико-технологических карт, фото и выводами по использованию инновационных технологий при приготовлении сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней.)

3.4. Составление производственной ситуации и предложения методов её решения, при экспериментальной проработке сложных вторых горячих блюд в ресторане с русской кухней.

Глава 5. Техническое оснащение, организация технологического процесса приготовления, контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней.

5.1 Организация рабочего места повара горячего цеха.

5.2. Требования к персоналу для приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней»

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

5.4. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней.

Заключение

Список литературы

Приложения

**Примерный план дипломной работы по теме:
«Совершенствование организации процесса приготовления и
приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с
итальянской кухней»**

Введение

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

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

Глава 3. Региональные особенности итальянской кухни

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

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

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

Закуски

Супы

Вторые блюда

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

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

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

5.1 Организация рабочего места повара холодного и горячего цеха.

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

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

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

Заключение

Список литературы

Приложения

**Примерный план дипломной работы по теме:
«Совершенствование организации процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении
банкета по типу «фуршет» в ресторане»**

Введение

Глава 1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по проведению банкетов по типу «фуршет» в ресторане.

Глава 2. Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане.

Глава 3. Классификация, ассортимент холодных и горячих закусок.

Глава 4. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане.

4.1. Разработка ассортимента фирменных сложных холодных закусок и соусов с учётом современных требований.

4.2. Разработка ассортимента фирменных сложных горячих закусок и соусов с учётом современных требований.

4.3. Результаты экспериментальной проработки сложных холодных и горячих закусок. (С приложением технико-технологических карт, фото и выводами по использованию инновационных технологий при проведении банкетов по типу «фуршет» в ресторане.)

4.4. Составление производственной ситуации и предложения методов её решения, при экспериментальной проработке сложных холодных и горячих закусок.

Глава 5. Техническое оснащение, организация технологического процесса приготовления, контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане.

5.1 Организация рабочего места повара холодного цеха.

5.2. Требования к персоналу для приготовления сложных холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане.

5.3. Техническое оснащение для приготовления сложных холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане (в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).

5.4. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане.

Заключение

Список литературы

Приложение