

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Общие положение………………………………………………………………. | 3 |
|  | Организации выполнения выпускной квалификационной работы …………. | 4 |
|  | Содержание и структура выпускной квалификационной работы ………………………………………………………………………….. | 6 |
|  | Правила оформления выпускной квалификационной работы ………………. | 10 |
|  | Приложение …………………………………………………………………….. | 13 |

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

* 1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. N 1565, федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования от 05.04.1999 г. № 16-52-55 ин/16-13.

Одним из важнейших этапов подготовки высококвалифицированных специалистов является выполнение студентами выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и защита ее перед государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

Методические указания определяют принципы и требования к написанию выпускной квалификационной работы (дипломной работы), обязательные для каждого студента. Они включают в себя единые требования к содержанию, структуре и объему выпускной квалификационной работы (дипломной работы), определяют порядок выбора и утверждения темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы), организацию ее выполнения и защиты, критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

К выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные рабочим учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы(дипломной работы) является:

- систематизация, закрепление и расширение полученных в учреждении СПО теоретических и практических знаний по специальным дисциплинам;

- всестороннее изучение опыта и развитие навыков применения полученных знаний при решении конкретных экономических, научных и практических задач по выбранной специальности;

- умение делать выводы и разрабатывать конкретные предложения при решении выявленных проблемных вопросов;

- углубление необходимых для практической деятельности навыков самостоятельной и исследовательской работы, овладение современными методами исследования при решении поставленных в выпускной квалификационной работе задач, направленных, в конечном счете, на повышение эффективности деятельности организации;

- определение степени подготовленности студентов к практической деятельности в условиях современной экономики, а также самостоятельное владение компьютерной техникой и программными продуктами.

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на высоком теоретическом уровне на основе изучения соответствующих законодательных актов и нормативных документов. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна представлять собой законченное самостоятельное исследование актуальной проблемы. Она должна обязательно включать в себя:

- теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знание основ своей специальности, по разрабатываемой проблеме и отразить полные и глубокие теоретические знания по изучаемым вопросам;

- практическую часть, в которой студенту необходимо показать умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин для решения задач, поставленных в выпускной квалификационной работе (дипломной работе).

В сфере теории выпускная квалификационная работа (дипломная работа) выполняется на основе критического анализа работ как российских учёных и производственников, экономистов, так и зарубежных. Вопросы теории должны быть взаимосвязаны с практической деятельностью и проиллюстрированы аналитической и статистической информацией.

Практическая часть работы выполняется на основе всестороннего изучения и анализа фактического материала по исследуемой теме с использованием отечественного и зарубежного опыта, статистического материала и данных отчетности исследуемого объекта.

Предложение и выводы в выпускной квалификационной работе (дипломной работе) должны быть аргументированы, научно обоснованы, иметь практическую ценность.

К выпускной квалификационной работе (дипломной работе)предъявляются следующие основные требования:

* аргументация актуальности темы, ее теоретической и практической значимости;
* самостоятельность и системность подхода студента в выполнение исследования конкретной проблемы;
* отражение знаний монографической литературы по теме, законодательных актов РФ и правительственных решений, локальных нормативных актов, положений, инструкций, стандартов, и др.;
* анализ различных точек зрения с указанием источников (в виде ссылок) и обязательная формулировка аргументированной позиции студента по затронутым в работе дискуссионным вопросам;
* полнота раскрытия темы, аргументированное обоснование выводов и предложений, представляющих научный и практический интерес с обязательным использованием практического материала, применением различных методов, включая экономико-математического методы и компьютерную технику;
* ясное, логическое и грамотное изложение результатов исследования, правильное оформление работы в целом.

Вместе с тем единые требования к работе не исключают, а предполагают творческий подход к разработке каждой темы.

Оригинальность постановки и решения конкретных вопросов в соответствии с особенностями исследования являются одним из основных критериев оценки качества выпускной квалификационной работы.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Объектами выпускной квалификационной работы (дипломной работы) являются учреждения и организации питания в независимости от формы собственности.

Отбор конкретного объекта осуществляются одновременно с предварительной формулировкой темы, что делается с целью ее привязки к конкретной информационной базе и проблемам, подлежащим решению в работе. С этой целью в качестве объектов, в первую очередь, выбираются организации и учреждения, в которых студенты проходят преддипломную производственную практику или в которых они работают.

Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должна быть направлена на решение задач, имеющих практическое знание, и отвечать потребностям развития и совершенствования предпринимательской деятельности объекта исследования.

Не разрешается выполнять работу на одну и ту же тему двум и более студентам у одного руководителя. По материалам одной и той же организации ВКР может выполняться в случае, если у студентов различные темы.

Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) выбирается студентом самостоятельно в соответствии с тематикой, разработанной цикловой комиссией (далее ЦК), и индивидуальными интересами каждого студента.

Студент может самостоятельно предложить ЦК тему, не включенную в примерную тематику, или несколько изменить ее название, обосновав при этом важность и целесообразность ее разработки.

При выборе темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) учитываются следующие обстоятельства:

* соответствие темы интересам базы преддипломной практики;
* возможность использования конкретных материалов базы преддипломной практики;
* соответствие темы научным интересам студента, проявленным им ранее при подготовке научных докладов, курсовых работ и т.п.

Тема должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию науки и производства, иметь практическое значение.

Формулировка темы должна быть краткой, отражать суть выпускной квалификационной работы (дипломной работы), содержать указание на объект и предмет исследования.

Изменение темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) допускается лишь в исключительных случаях не позднее, чем за 2 месяца до назначенной даты защиты ВКР.

Студент обязан в срочном порядке, письменно поставить в известность (с подробным изложением причин) руководителя работы и председателя ЦК.

Приказом директора по представлению ЦК студенту назначается руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы) из преподавательского состава ЦК.

Руководителями также могут быть высококвалифицированные специалисты предприятий и организаций или учреждений и, в первую очередь, с места прохождения студентом преддипломной практики или с места работы студента.

После закрепления за студентом темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) руководитель обязан:

- выдать задание на выпускную квалификационную работу (дипломную работу);

- оказывать студенту помощь в разработке календарного плана выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы);

- проводить консультации по вопросам оформления текста и списка использованных источников;

- рекомендовать студенту необходимую литературу, правовые и нормативные акты, справочные материалы, типовые проекты и другие источники по теме исследования;

- проводить систематические, предусмотренные графиком, беседы со студентом и необходимые консультации в процессе выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы);

- осуществлять контроль выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по частям и/или в целом согласно составленного и согласованного календарного плана.

Задание для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и календарный план ее выполнения разрабатывается руководителем совместно со студентом, согласовывается с председателем цикловой комиссии.

Задание и календарный план раскрывает наименование работы, основное содержание, а также последовательность и поэтапные сроки ее написания и представления законченной выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для защиты.

Задание и календарный план утверждается заместителем директора техникума и предоставляется в дальнейшем совместно в выпускной квалификационной работой (дипломной работой).

Студент должен соблюдать календарный план подготовки выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Выпускная квалификационная работа(дипломная работа) базируется на современном состоянии общественного питания, тематика работ строго индивидуальна, объем работы 50-60 страниц печатного текста.

Структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

* + Титульный лист
  + Содержание
  + Введение
  + Теоретическая часть
  + Практическая часть (расчетная часть)
  + Технологическая часть
  + Заключение
  + Список литературы
  + Приложения

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) переплетается в твердый переплет. На тыльной стороне переплета должен быть прикреплен конверт размером А4, в котором должны находиться: отзыв руководителя, вложенный в прозрачный файл; рецензия на выпускную квалификационную работу (дипломную работу), вложенная в прозрачный файл; презентация ВКР на диске.

При написании работы целесообразно придерживаться следующего содержания каждой из её частей.

Содержание отдельных разделов выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Введение. Во введении выпускной квалификационной работы (дипломной работы) необходимо отразить развитие и совершенствование отрасли общественного питания. Значение развития материально-технической базы, внедрение в проектируемые предприятия общественного питания прогрессивных научно-технических достижений. Развитие сети предприятий массового питания в развитых странах мира, в России, в с. Викулово и Тюменской области, актуальность выбранной темы, цель и задачи. По объему введение не превышает 2-3 страницы.

1. ГЛАВА ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

На основании изучения ГОСТ Р 50762-2007 услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, ГОСТ Р 50763-2007 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению охарактеризовать следующие разделы:

* 1. *Сущность, значение и методы совершенствования производственного процесса и процесса обслуживания в современных условиях на предприятиях общественного питания.* В данном разделе необходимо описать способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания. Совершенствование процесса обслуживания на предприятиях общественного питания.
  2. *Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, баров)* включает описание всех производственных отделений по ходу технологического процесса с обоснованием выбора структуры, технологических схем производства, их особенностей (например: улучшение качества выпускаемой продукции, повышение производительности труда, снижение себестоимости).
  3. *Назначение, виды и принципы составления меню для банкетов*

Данный раздел включает определение и виды меню предприятий общественного питания. Принцип и правила составления меню.

Основная часть работы должна быть объемом 10-15 страниц.

2.ГЛАВА ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 *Составление меню согласно заданной темы*

Таблица – Меню кафе со свободным выбором блюд

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Кол-во порций | Выход, г | Цена 1 порции |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Холодные закуски | | |  |
| Супы | | |  |
| Горячие блюда | | |  |
| Гарниры | | |  |
| Сладкие блюда | | |  |
| Горячие напитки | | |  |
| Холодные напитки | | |  |
| Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия | | |  |

Отразить порядок составления карты вин

Таблица –

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название** | **Вместимость**  1 бутылка, л | **Цена, руб.**  за 50 мл. | **Цена**  за 1 бутылку |
| Вино |  |  |  |
| Аперитивы |  |  |  |
| Крепкие спиртные напитки и ликеры |  |  |  |
| Пиво |  |  |  |
| Смешанные напитки |  |  |  |
| Безалкогольные напитки |  |  |  |

2.2*. Нормативная документация предприятий общественного питания*. Разработка технико-технологических и технологических карт блюд. калькуляционных картах, технологические схемы на перечень блюд по меню, изготавливаемых на предприятии.

2.3. *Товароведная характеристика и безопасное использование сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме).* Необходимо привести товароведную характеристику основного сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки. Анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека.

*2.4. Санитарно-гигиенических требований к организации процесса приготовления кулинарной продукции.* Описать организацию производственного процесса, организацию рабочего места. Включает в себя единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к процессу приготовления и хранения продукции (полуфабрикатов) включает рассмотрение вопросов в соответствии с нормативными документами (СП 2.3.6.1079-01, СанПин 2.3.2.1324-03). Сделать анализ нормативных и правовых актов, отражающих санитарные требования к организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выделить и описать санитарные требования к организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции:

- общие требования к условиям работы, в производственных помещениях, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к соблюдению санитарных правил;

*2.5. Подбор современного технологического оборудования и инвентаря, их безопасное использование в ресторанной кухне.* Описать расположение рабочих линий технологического оборудования. Виды и назначение оборудования с учетом требований техники безопасности для приготовления сложной кулинарной продукции. Составить инструкцию по правилам техники безопасности в цехе при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. ГЛАВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1 *Технология приготовления и требования к качеству фирменного блюда.*

При составлении рецептур в начале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

* Наименование используемого сырья в технологической последовательности, начиная с основного
* Нормы закладки сырья массой брутто и нетто
* Массу полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда (изделия)
* Выход полуфабриката и готового блюда (изделия)

*Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)*

Химический состав сырья, приведенный в таблицах справочника, предназначен на 100г. съемной части продукта. Студенту необходимо сделать перерасчет таблиц химического состава на количество съедобной части продуктов (масса нетто), которые входят в состав разрабатываемого фирменного (заказного) блюда. Вычисляются величины белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Для расчета энергетической ценности необходимо воспользоваться формулой:



где Э – энергетическая ценность, ккал

Б – количество белков, г

Ж – количество жиров, г

У – количество углеводов, г

4 – калорический коэффициент для белков и углеводов

9 – калорический коэффициент для жиров

Данные расчетов сводятся в таблицу (см. Приложения).

В конце раздела необходимо сделать вывод по содержанию пищевой и энергетической ценности фирменного (заказного) блюда.

*3.2 Организация работы повара приготовлению фирменного блюда, техника безопасности и охрана труда в цехе.*

Описать организацию работы цеха, в котором производился технологический процесс приготовления фирменного блюда. Перечислить необходимое оборудование.

*3.3 Технология приготовления и требования к качеству блюд*

В соответствии с разрабатываемым меню студент описывает технологический процесс приготовления блюд. Дает подробное описание операций, выделяя режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающей безопасность блюда(изделия), правила подачи блюд, требования к качеству и порядок реализации и хранения. Составление технико - технологической и калькуляционной карт на фирменное блюдо.

Указывают органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)

4.ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении обобщаются теоретические и практические выводы и предложения, которые были соответственно сделаны и внесены в результате проведенного исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок. Заключение рекомендуется писать в виде тезисов, примерный объем 1-2 страницы.

5.СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ (приложение 6)

Библиографический список должен содержать сведения о информационных источниках (литературных, электронных и др.), использованных при составлении работы. Оформление библиографического списка производится в виде списка в конце работы. Библиографический список составляется способом, предусматривающим группировку библиографических источников на группы, например, «законодательно-нормативные документы», «Книги и статьи» (в алфавитном порядке), «Internet-источники».

На источники, приведенные в литературном списке, в тексте можно сделать ссылки. Ссылки указывается порядковый номер источника в литературном списке, заключенный в квадратные скобки. Если в одной ссылке необходимо указать несколько источников, то их номера указываются в одних скобках в порядке возрастания через запятую, например, [6, 11] или тире (интервал источников), например, [3–5]. Если в ссылке необходимо указать дополнительные сведения, то она оформляется следующим образом [3, с. 16] или [2, с. 76; 5, с. 145–147] или [8, прил. 2].

Правила описания некоторых источников

Нормативные акты.

Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Сведения об издании (информация о переиздании, номер издания). - Место издания: Издательство, Год издания. - Объем. - (Серия).

Книги. Однотомное издание

Автор. Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Сведения об издании (информация о переиздании, номер издания). - Место издания: Издательство, Год издания. - Объем. - (Серия).

Книги. Многотомные издания

Автор. Заглавие издания: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле) / Сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). - Город издания: Издательство, Год начала издания - год окончания издания. - Количество томов. - (Серия).

Диссертации (автореферат диссертации)

Автор. Заглавие: сведения, относящиеся к заглавию (см. на титуле): шифр номенклатуры специальностей научных работников: дата защиты: дата утверждения / сведения об ответственности (автор); последующие сведения об ответственности (коллектив). -Место написания, Дата написания. - Объем.

Электронный ресурс локального доступа (CD)

Автор. Заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). — Обозначение вида ресурса ("электрон. дан." и/или "электрон. прогр"). — Место издания: Издательство, Год издания. — Обозначение материала и количество физических единиц. — (Серия).

Электронный ресурс удаленного доступа (Internet)

Автор. Заглавие [Электронный ресурс]: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы); последующие сведения об ответственности (редакторы, переводчики, коллективы). — Обозначение вида ресурса ("электрон. текст. дан."). — Место издания: Издательство, Дата издания. — Режим доступа: URL. - Примечания ("Электрон. версия печ. публикации").

Статья из газеты

Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название газеты. - Год выпуска. - Число и месяц выпуска. - Местоположение статьи (страницы).

Статья из журнала

Автор. Заглавие статьи: сведения, относящиеся к заглавию / сведения об ответственности (авторы статьи) // Название журнала. - Год выпуска. - Номер выпуска. - Местоположение статьи (страницы).

7.ПРИЛОЖЕНИЕ

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной выпускной квалификационной работой (дипломной работой), которые по каким-либо причинам не были включены в основную часть. В приложения могут быть включены:

– результаты обзора литературных источников;

– документы предприятий, использованные при выполнении работы;

– таблицы вспомогательных цифровых данных или иллюстрирующих расчетов;

– инструкции, методики и другие материалы, разработанные автором в процессе выполнения работы;

– иллюстрации вспомогательного характера и др.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы. Наверху в правом углу страницы указывается слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» прописными буквами и дается его обозначение. Строкой ниже записывается тематический заголовок приложения с прописной буквы. Приложения обозначают арабскими цифрами, например, ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Иллюстрации и таблицы в приложениях нумеруют в пределах каждого приложения, например – Рисунок 1.3, Таблица 2.2.

Нумерация страниц выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и приложений, входящих в состав этой работы, должна быть сквозная. Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения.

4.ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

4.1. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) выполняется в текстовом редакторе MSWord для ПК на одной стороне листа бумаги формата А4, размером 210\*297 мм, в соответствии со следующими требованиями:

* поля: слева 30 мм, справа 10 мм, снизу и сверху 20 мм;
* межстрочный интервал должен составлять 1,5;
* отступ текста от левой границы составляет 1,25;
* выравнивание текста производится по ширине;
* шрифт TimesNewRoman,размер шрифта 14 – в основном тексте, 10-12 - в сносках, таблицах;

- нумерация страниц проставляется арабскими цифрами без знака «№»в правом нижнем углу, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, и начинается с раздела «СОДЕРЖАНИЕ», причём в расчёт принимается титульный лист;

* использование различных цветов допускается только для исполнения графических работ, а для основного текста используется черный цвет;
* основная цифровая информация работы должна быть пред­ставлена в табличном или графическом виде.

4.2. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)не должна содержать помарок, карандашных исправлений, пятен, трещин и загибов. Набивка буквы на букву и дорисовка букв запрещается. Работы, оформленные небрежно или содержащие ошибки, к защите не принимаются.

4.3. Оформление заголовков.

Текст основной части работы рекомендуется разделять путём разбивки разделов основной части на подразделы. При этом следует использовать систему нумерации, где применяются только арабские цифры: 1; 1.1 . После номера подраздела, пункта точку не ставят, после – пробел, далее – сам текст заголовка. Номер пункта включает номер раздела и подраздела, которые разделяются точкой.

ПРИМЕР 1:

1. ТЕКСТ ТЕКСТ ТЕКСТ

1.1 Текст текст текст

Текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст.

1.2 Текст текст текст

Текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст.

В конце заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки и переносить слова в них не допускается. Заголовки «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» и названия разделов, подразделов пишутся по центру с абзацного отступа.

Расстояние между названием раздела и подраздела, подраздела и текста составляет 12 пт. Между текстом и наименованием раздела/подраздела – 12 пт.

При оформлении работы не допускается выделять текст жирным шрифтом, использовать подчеркивание, выделять курсивом.

4.4. Оформление таблиц.

Для систематизации однообразного материала целесообразно представлять его в виде таблиц, которые располагаются по ходу изложения текста. Таблицу помещают под текстом, в котором впервые приведена ссылка на нее.

Все таблицы нумеруются арабскими цифрами, используется сквозная нумерация. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, точка в конце не ставится. До и после таблицы в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например,: *в соответствии с таблицей 1.*

При переносе таблицы на следующую страницу шапку таблицы следует повторить и над ней поместить слова «Продолжение таблицы…».

Если шапка громоздкая, допускается ее не повторять. В этом случае нумеруют графы и повторяют нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

Размер шрифта в таблице - 12, используется одинарный межстрочный интервал.

ПРИМЕР 2:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Таблица 1 – Наименование таблицы х   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Текст | Текст | Текст | Текст | Текст | | *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | 1. Текст |  |  |  |  | | 1. Текст |  |  |  |  |   Продолжение таблицы 1   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Текст | Текст | | Текст | | Текст | | Текст | | *1* | *2* | | *3* | | *4* | | *5* | | 1. Текст |  | |  | |  | |  | | 1. Текст |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  | | |

4.5. Оформление формул.

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения, в тексте работы должны быть отступы 12 пт.

ПРИМЕР 3:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Формула для расчёта: | | |
| НБ= ВД = БД \* N | | (1) |
| где | НБ – налоговая база по ЕНВД;  ВД – вменённый доход. |  |

Порядковые номера формул обозначают арабскими цифрами в круглых скобках у правого края страницы. Место номера при переносе формулы должно быть на уровне последней строки, используется сквозная нумерация формул.

4.6. Оформление ссылок и сносок.

К помещенным в тексте таблицам, формулам и иллюстрациям делают пояснения. Для обращения к ним используют ссылки – наименование объекта и порядковый номер.

Ссылка на источник обязательна при использовании заимствованных из литературы данных, выводов, цитат, формул и другой информации, а также под каждой таблицей и иллюстрацией. На каждой странице теоретической части работы должно быть не менее двух ссылок на библиографический список.

Библиографическую ссылку в тексте на литературный источник выполняют путем приведения номера по библиографическому списку источников или номера подстрочной сноски.

Номер источника по списку необходимо указывать сразу после упоминания в тексте, проставляя в квадратных скобках порядковый номер, под которым ссылка значится в библиографическом списке.

Обязательно при использовании в работе заимствованных из литературных источников цитат, иллюстраций и таблиц указывать наряду с порядковым номером источника номера страниц, иллюстраций и таблиц. Например: [2, с.21], где 2 - номер источника в списке, 21 - номер страницы.

Приложение 1

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

Допущен к защите

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Осипенко

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)**

НА ТЕМУ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ. КЛАССИФИКАЦИЯ.**

Выполнила \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия) (подпись, дата)

Группа В.ПКД-11.18.3

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(шифр и наименование специальности)

Руководитель ВКР Гетманова Ю.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись  дата

Председатель ЦК Каликина Н.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись дата

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2021 г.

Приложение 2

|  |  |
| --- | --- |
| ООО Общепит  Кафе «Маяк»  Е.А.Вайнтруб | «УТВЕРЖДАЮ»:  Директор кафе  «Маяк»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

План меню банкета по случаю празднования Золотой свадьбы

Дата проведения Начало: 18:00ч.

20 мая 20\_\_г Окончание:22:00ч.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименования блюд | Количество  порций | Выход, г | Цена, руб. | |
| *Фирменное блюдо.* | | | |
| Куриные грудки фаршированные  *(куриное филе, сладкий перец, лук-порей, соус .)* | 50 | 220/50 | 95-60 | |
| *Холодные блюда и закуски.* | | | | |
| Закуска по – деревенски  (*картофель, соленые огурцы, помидоры и грибы, лук зеленый и репчатый, сметанный соус*). | 30 | 100/25 | 136 – 00 | |
| *Горячие блюда и закуски.* | | | | |
| Кролик  *(кролик, соус).* | 25 | 200/50 | 187 – 65 | |
| Горячая закуска «Осень»  *(говядина, морковь, картофель, шампиньоны, яйца, мука, огурец, )* | 30 | 100/25/25 | 38 – 90 | |
| *Вторые горячие блюда.* | | | | |
| Рыбное блюдо «Фантазия»  *(рыба морской палтус, рис, масло сливочное).* | 25 | 150/150/50 | 224 – 00 | |
| *Десерты.* | | | | |
| Фруктовый десерт с желе  *(консервированные мандарины, персики, ананасы, черника, клубника, желе, соус из киви).* | 20 | 80 | 48 – 00 | |
| *Горячие напитки.* | | | | |
| Чай черный с лимоном | 20 | 200/15/7 | 9 – 43 | |
| Чай зеленый | 20 | 200/15 | 22 – 63 | |
| *Холодные напитки собственного*  *производства.* | | | | |
| Напиток клюквенный | 100 | 200 | 17 – 52 | |
| *Мучные кондитерские изделия.* | | | | |
| Торт «Свадебный»  *(мука, яйца, сахар, повидло абрикосовое, миндаль).* | 60 | 132 | 109 - 06 | |
| *Хлеб.* | | | | |
| Пшеничный *высший сорт* | 50 | 100 | 0 – 75 | |
| Ржаной «Дарницкий» *первого сорта* | 50 | 100 | 0 – 57 | |

Зав.производством:

Главный бухгалтер:

Приложение 3

|  |  |
| --- | --- |
| ООО Общепит  Кафе «Маяк»  Е.А.Вайнтруб | «УТВЕРЖДАЮ»:  Директор кафе  «Маяк»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Технико - технологическая карта №15

Наименование блюда: Гусь жаренный по-английски

Область применения: ресторан первого класса.

Перечень сырья: гусь, жир гусиный, хлеб белый, лук репчатый, яйца, петрушка, шалфей. базилик, перец черный.

Выход блюда: *250 гр.*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Сырье* | *На 1 порцию, г* | | *На 30 порций, кг* | | *Требования к качеству сырья* |
| *Брутто* | *Нетто* | *Брутто* | *Нетто* |
| Гусь | 326 | 215 | 9,780 | 6,450 | *Пищевые продукты, используемые для приготовления блюда соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и имеют сертификат соответствия.* |
| Жир гусиный | 41 | 41 | 1,230 | 1,230 |
| Хлеб белый | 41 | 41 | 1,230 | 1,230 |
| Лук репчатый | 39 | 33 | 1,170 | 0,990 |
| Яйца | 25 | 22 | 0,750 | 0,660 |
| Петрушка | 2 | 1.5 | 0,060 | 0,045 |
| Шалфей | 0.3 | 0.3 | 0,009 | 0,009 |
| Базилик | 0.2 | 0.15 | 0,006 | 0,004 |
| Перец черный | 0.08 | 0.08 | 0,024 | 0,024 |
| Выход готового блюда: |  | 250 |  |  |

Технология приготовления:

Гусиный жир мелко нарезают, смешивают с вымоченным и отжатым белым хлебом, измельченным отварным и охлажденным луком и крутым яйцом, зеленью петрушки, шалфея, базилика. Массу посыпают солью, перцем и тщательно перемешивают. Этим фаршем фаршируют подготовленную тушку гуся. Тушку зашивают, связывают ножки и крылышки. Фаршированного гуся жарят в жарочном шкафу при умеренной температуре до готовности мяса и фарша.

Органолептические показатели:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Пищевая и энергетическая ценность:

1 порция содержит:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Белки, г* | *Жиры, г* | *Углеводы, г* | *Калорийность, ккал* |
| 22.60 | 57.26 | 0.12 | 607.60 |

*Ответственный за составление ТТК: /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Ф.И.О.*/

Приложение 4

|  |  |
| --- | --- |
| ООО Общепит  Кафе «Маяк»  Е.А.Вайнтруб | «УТВЕРЖДАЮ»:  Директор кафе  «Маяк»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

*Карта вин*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Крепкие алкогольные напитки* | | | |
| ВОДКА | | | |
| Название | Вместимость  1 бутылка, л | Цена, руб.  за 50 мл. | Цена  за 1 бутылку |
| «Столичная» | 0,5 | 30-00 | 300-00 |
|  | *Вина Франции* | | |
| БЕЛЫЕ ВИНА | | | |
| Название | Вместимость  1 бутылка, л | Цена, руб.  за 100 мл. | Цена  за 1 бутылку |
| «Блан де Ланш – Баж 1998» | 0,75 | 100 - 00 | 750 – 00 |
| «Сансер Ла Гранд Кюве 1998» | 0,75 | 120 - 00 | 900 - 00 |
| КРАСНЫЕ ВИНА | | | |
| «Шато Бо Сит Крю Буржуа 2000» | 0,75 | 108 - 00 | 810 – 00 |
| «Жевре – Шамбертен Луи Макс 1997» | 0, 75 | 140 - 00 | 1050 - 00 |
| ШАМПАНСКОЕ | | | |
| «Советское» | 0,75 | 60 - 00 | 450 – 00 |
| КОНЬЯК | | | |
| Название | Вместимость  1бутылка, л | Цена, руб.  за 50 мл. | Цена  за 1 бутылку |
| «Хеннесси VSOP» | 0,75 | 150 - 00 | 2250 - 00 |
| МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА | | | |
| Название | Вместимость  1 бутылка, л | Цена, руб.  за 100 мл. | Цена  за 1 бутылку |
| «Святой источник» | 0,5 | 9 - 00 | 45 – 00 |
| «Бон - Аква» | 0,5 | 9 - 00 | 45 - 00 |

Приложение 5

Список литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с
14. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.

Приложение 6

Клюква

Вода

Сахар

П/О

Протирают, отжимают сок

Заливают

Варят 10-15мин.

Процеживают

Добавляют

Доводят до кипения

Охлаждают

Отпуск.

Приложение7

Утверждена постановлением Госкомитета России от 25.12.98.№ 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Организация: ООО «Общепит»  Наименование блюда: салат «дары моря» | |  | код |
| форма по ОКУД | 0330501 |
| *по ОКПО* |  |
|  |  |
|  |  |
| *Вид деятельности* |  |
|  | *Номер блюда по сборнику рецептур, ТТ, СТП* | |  |
|  | | *Вид операции* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер документа | Дата составления |
| 9 | 19.04.2019 |

Калькуляционная карта

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции | | | | | № 1  от « »\_\_\_\_\_\_\_2019г | | |
| № п/п | Продукты | | | | Норма | Цена, руб.коп. | Сумма, руб.коп |
| Наименование | | | код |
| 1 | Краб | | |  | 1.500 | 1500-00 | 2250 |
| 2 | Чеснок | | |  | 0.040 | 299-00 | 11.96 |
| 3 | Грибы белые | | |  | 0.800 | 300-00 | 12.00 |
| 4 | Салат листовой | | |  | 0.380 | 150-00 | 240 |
| 5 | Помидоры черри | | |  | 0.320 | 231-00 | 73.92 |
| 6 | Сыр голландский | | |  | 0.380 | 337-00 | 128.06 |
| 7 | Масло оливковое | | |  | 0.300 | 300-00 | 90 |
| 8 | Уксус 9% | | |  | 0.040 | 78-00 | 3.12 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 20 блюд | | | | | 2809.06 | | |
| Наценка 200% | | | | | 5618.12 | | |
| Цена продажи 1порции, руб.коп. | | | | | 421.36 | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | | | 150 | | |
| Заведующий производством | | П  о  д  п  и  с  ь |  | |  | | |
| Калькуляцию составил  О.Ю. Рогачевская. | |  | |  | | |
| Утверждаю  Руководитель организации  Л.К. Невидайло | |  | |  | | |