

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО "Брянский государственный аграрный университет"

Чавыкина Е. В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению выпускной квалификационной работы
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебно-методическое пособие



Брянск, 2018

УДК 642.5(07)
ББК 36.99
Ч 12

Чавыкина, Е. В. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / Е. В. Чавыкина. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 40 с.

Методические указания разработаны для обучающихся 4 курса в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В методических указаниях изложены методы технологических расчетов при подготовке дипломного проекта. Даны приложения, содержащие справочные данные для выполнения технологических расчетов, характеристика технологического оборудования, список рекомендуемой литературы.

Рецензент:

Демченко Н. И. – председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянского ГАУ протокол № 3 от 10.01.2018 г.

© Мичуринский филиал ФГБОУ ВО
«Брянский государственный
аграрный университет», 2018
© Чавыкина Е.В., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Пояснительная записка | 4 |
| 1. Выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы | 5 |
| 2. Требования к выполнению выпускной квалификационной работы | 5 |
| 3. Оформление выпускной квалификационной работы | 6 |
| 4. Требования к содержанию структурных элементов выпускной квалификационной работы | 8 |
| 5. Допуск к защите выпускной квалификационной работы | 13 |
| 6. Защита выпускной квалификационной работы | 13 |
| 7. Критерии оценки | 14 |
| Библиографический список | 22 |
| Приложения | |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также преподавателей данной специальности. Методические указания составлены в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа— это комплексная самостоятельная исследовательская работа, в ходе которой обучающийся решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Выпускная квалификационная работа показывает уровень овладения выпускником необходимыми теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, профессиональными и общими компетенциями, позволяющими ему решать профессиональные задачи и демонстрировать освоение видов профессиональной деятельности в рамках специальности.

При написании выпускной квалификационной работы преследуются следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических знаний по специальности и их применение для постановки и решения практических задач;
- углубление навыков ведения самостоятельной работы, овладение современными методами постановки и анализа проблем;
- развитие умения проводить критический анализ литературы.

Выпускная квалификационная работа должна носить творческий характер, используя действующие нормативные документы и современную литературу по проблеме исследования. Отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, отражать умения обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) образовательных учреждений, организаций, предприятий.

Данные указания позволят обучающимся подготовиться к выполнению дипломной работы и ее защиты. Перед выполнением дипломной работы обучающийся должен внимательно ознакомиться с данными методической разработки.

1. ВЫБОР И ЗАКРЕПЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Руководство выпускной квалификационной работой обучающихся осуществляет соответствующая цикловая комиссия, при непосредственном руководстве заместителя директора по учебной работе.

Темы дипломной работы должны иметь направленность избранной специальности, соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. (Приложение 1).

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями филиала по возможности совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседаниях ЦМК. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки. Обучающимся предоставляется право выбора темы в соответствии с их интересами. Выбрав тему дипломной работы обучающийся пишет заявление на имя директора об ее утверждении (Приложение 2).

Тематика выпускной квалификационной работы должна отвечать следующим требованиям:

- быть актуальной и соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и практики;
- обеспечивать закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся по специальности;
- способствовать применению знаний, полученных обучающимися при обучении в своей практической работе;
- помогать определению подготовленности обучающихся к самостоятельной работе в условиях современной рыночной экономики;
- конкретное и четкое определение цели и задач;
- теоретическое обоснование темы, методологии и методики исследования;
- анализ современно состояния изучаемой проблемы и обоснование рационального его решения;
- может быть связана с научно-исследовательской работой обучающихся в процессе написания ими курсовых и творческих работ.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется в сроки, предусмотренные учебным планом. Основная задача руководителя состоит в организации самостоятельной работы дипломника, а также в методическом руководстве написанием работы.

Срок выполнения определяется графиком учебного процесса. По согласованию с преподавателем обучающийся уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план исследования, определяют структуру, сроки выполнения ее этапов, необходимую литературу, исходные данные. (Приложение 3)

Последовательность выполнения дипломной работы

1. Выбрать тему дипломной работы.

2. Подобрать соответствующую нормативную, законодательную, учебную литературу.
3. Сделать обзор, обобщение и анализ литературы.
4. Провести необходимые технологические расчеты, подготовить практический цифровой материал.
5. Логически последовательно распределить материал по содержанию работы.
6. Сделать аналитические выводы, с указанием причин, факторов, дать оценку.
7. Оформить дипломную работу в соответствии с требованиями методических указаний по оформлению и написанию дипломных работ.
8. Сдать дипломную работу на проверку.
9. Познакомиться с рецензией.
10. Провести доработку по замечаниям, подготовиться к ответам по указанным замечаниям.

11. Подготовить доклад на защиту дипломной работы

Работа должна содержать:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

3. ОФОРМЛЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Текст дипломной работы должен быть выполнен на листах формата А 4 в режиме односторонней печати. Текст набирается на компьютере. Общий объем дипломной работы (без приложений) должен составлять не менее 45 и не более 65 страниц.

Текст печатается шрифтом Times New Roman, 14 размера, через 1,5 интервала. Поля – 2 см сверху и снизу, 3 см слева, 1 см справа. Рамки на полях не выполняются. Работа должна быть переплетена, либо сшита. Не допускается применение прижимных механизмов либо аналогичного типа папок. Титульный лист дипломной работы оформляется с учетом того, что на нем ставят свои подписи дипломник, руководитель (Приложение 4).

Задание на выполнение дипломной работы брошюруется в папке текстовых документов после титульного листа, не нумеруется и не включается в количество листов(Приложение 5).

Содержание дипломной работы выполняется по установленному образцу, не нумеруется, но включается в общее количество листов. Первой страницей, на которой ставится номер (3 или 4, если содержание занимает две страницы), является «ВВЕДЕНИЕ».

Основная часть дипломной работы состоит из разделов (глав), и подразделов (параграфов). Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего диплом-

ной работы, обозначенные арабскими цифрами, после его номера ставят точку (например: Глава 1., Глава 2., Глава 3) Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и номера подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела также ставят точку, например 1.1. (первый подраздел первого раздела)

Заголовки разделов (глав) и следующий за ними текст начинаются с новой страницы. Заголовки разделов печатают жирным шрифтом Times New Roman Cyr № 14 симметрично тексту прописными буквами, заголовки подразделов печатаются с абзаца строчными (кроме первой прописной). При этом абзацный отступ должен быть равен пяти буквенным знакам. В конце заголовка точку не ставят. Это правило распространяется и на ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК. Все указанные заголовки первого уровня.

Подчеркивание, раскрашивание и перенос слов в заголовках не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу двумя интервалами (10мм). Между заголовками раздела и подраздела оставляют расстояние, равное двум интервалам.

Все страницы дипломной работы, включая библиографический список и приложения, должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, оформляемый на бланке стандартной формы. На нём цифра "1" не ставится. За титульным листом помещается задание по подготовке дипломной работы, которое не входит в нумерацию. На следующей странице печатается "СОДЕРЖАНИЕ" и цифра "2" тоже не ставится. Нумерация начинается со страницы "ВВЕДЕНИЕ", на ней ставится цифра "3" (или "4", если содержание занимает две страницы).

Если в дипломной работе содержатся рисунки и таблицы, которые располагаются на отдельных страницах, их необходимо включать в общую нумерацию. Последний номер страницы проставляется на листе, разделяющем библиографический список и приложения. В центре его пишут слово «Приложения» и в обычном порядке ставят номер страницы. Сокращение слов, кроме общепринятых (например, ОАО, ООО, РФ), не допускается.

Все иллюстрации (фотографии, схемы, графики, чертежи и т.д.) именуется **рисунками**. Рисунки номеруют (если их более одного) в пределах раздела арабскими цифрами. Номер рисунка должен состоять из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенной точкой, например: рис.3.5(пятый рисунок третьего раздела). Допускается сквозная нумерация рисунков в пределах всей дипломной работы(до приложений к ней). Каждый рисунок должен сопровождаться подписью. Подпись всегда начинают с прописной буквы. В конце подписи точки не ставят. Например:

Рис. 5. Масло подсолнечное

Цифровой материал, помещенный в выпускной квалификационной работе, оформляют в виде таблиц. **Каждая таблица** должна иметь номер и название (без сокращений). Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее порядкового номера без точки. На следующей строке дают заголовок таблицы. Точку в конце названия таблицы не ставят, например:

Таблица 2.4

Классификация морепродуктов

Приложения оформляют как продолжение выпускной квалификационной работы отдельно, располагая их в порядке появления ссылок в тексте. Они имеют самостоятельную нумерацию. Номер приложения проставляется в правом верхнем углу арабскими цифрами, например: приложение 1 и т.д. Ссылки на приложения в тексте дипломной работы оформляют аналогично ссылкам на таблицы, рисунки, например: (прил. 1)-при первой ссылке (см.прил.1)- при последующих ссылках.

Формулы .Пояснение значений символов и числовых коэффициентов приводится под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку объяснений начинают со слова «где» , двоеточие после него не ставят.

Например:

$$П^m = \frac{M_{n\phi} - M^e}{M_{n\phi}} * 100 (\%), \quad (1.2)$$

где $П^m$ - потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда, %;

$M_{n\phi}$ - масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке;

M^e - масса готового блюда после тепловой обработки.

(1.2)-вторая формула первого раздела, также нумерация формул может быть сквозной например: (1), (2). Формулы должны быть написаны отчетливо чернилами или набраны в электронном виде.

Библиографические ссылки. При выполнении дипломной работы возникает необходимость делать ссылки на первоисточник. Ссылка обеспечивает фактическую достоверность сведений о цитируемом документе, представляет необходимую информацию о нем. Если ссылаются на несколько работ одного автора или на работы нескольких авторов, то в скобках указывается номера этих работ, например: [10,12].

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование министерства, наименование филиала, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителя и консультантов по соответствующим разделам и т.д. Титульный лист выдает обучающемуся руководитель.

Задание выдается руководителем дипломной работы. Содержание включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены.

Введение обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Введение должно составлять 2-3% всего объема выпускной квалификационной работы.

Теоретическая часть должна представлять:

- характеристика предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре

ре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции (Приложение 6);

- товароведно-технологическую характеристику сырья: характеристика сырья (классификация, пищевая ценность и др.), механическая и тепловая кулинарная обработка сырья;

- организация приготовления блюд в структурном подразделении предприятия: организация рабочих мест, подбор инвентаря, оборудования и т.д. (Приложение 7).

Заключение - это авторская аннотация работы с указанием значимости предлагаемых решений. В нем формируются краткие общие выводы ВКР, отражающие, результаты проделанной студентом работы.

Заключение должно быть кратким, логичным и последовательным. В нем не допускаются длинные и общие рассуждения, повторение известных положений, обширные выписки из специальной литературы, учебников и т.п. Вместе с тем заключение должно содержать все необходимые данные, обосновывающие рекомендации автора работы. Общий объем заключения может составлять одну – две страницы. Оно должно носить конкретный характер и показывать, что сделал студент в своей работе, какие результаты оценки и предложения им были получены, как эти результаты можно применить в практической деятельности, и в чем заключается их значение.

В заключении целесообразно использовать следующие стилистические обороты: «исследовано»; «рассмотрено»; «обосновано»; «показано»; «предложено»; «выявлено»; «установлено»; «разработано»; «рассчитано» и т.д.

Поскольку заключение является своеобразным отчетом по выполнению поставленных во введении задач, то этот отчет по каждой задаче целесообразно давать по следующей схеме:

- что сделано лично обучающимся
- какой результат получен лично обучающимся
- что следует из полученного
- оценка результата.

Теоретическая часть не должна превышать 30-35% от общего объема.

Практическая часть должна включать разработку нового блюда. В процессе отработки рецептуры и технологии блюда определяют:

- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- температурный режим и продолжительность тепловой обработки;
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- органолептические показатели качества блюда.

При отработке рецептуры используют сырье и продукты массой нетто, т.е. прошедшие механическую обработку.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, из расчета получения готовой продукции в количестве 3кг или 10 порций в 3-х кратной последовательности. При отклонениях выхода блюда более $\pm 3\%$ отработку рецептуры повторяют.

Производственные потери при изготовлении блюда определяют по формуле:

$$\Pi = \frac{M_n - M_{n/\phi}}{M_n} * 100 (\%)$$

где Π - производственные потери, %;

M_n - масса набора продуктов;

$M_{n/\phi}$ - масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке

Полученные при отработке данные сравнивают с расчетными в рецептуре. При необходимости проводят уточнение норм расхода сырья в проекте рецептуры.

Количество жидкости определяют с учетом потерь на выкипание. Как правило, на выкипание предусматривают 5% от взятого по рецептуре количества жидкости.

Потери при тепловой обработке блюда рассчитывают в % к массе полуфабриката:

$$\Pi_m = \frac{M_{n/\phi} - M_z}{M_{n/\phi}} * 100 (\%),$$

где Π_m - потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда, %;

$M_{n/\phi}$ - масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке;

M_z - масса готового блюда после тепловой обработки.

Готовое блюдо взвешивают после остывания при температуре 40°C – для горячих блюд; при температуре 14°C – для холодных блюд.

Полученные данные округляют до первого знака после запятой. Нормы закладки ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой. На отработанную рецептуру блюда составляют акт контрольной проработки рецептуры (Приложение 8).

Пищевая ценность блюда определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Энергетическая ценность блюда характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Пищевую и энергетическую ценность блюда рассчитывают на одну порцию блюда. Расчет производят на основе данных по содержанию основных пищевых веществ в сырье и продуктах, входящих в состав разрабатываемого блюда. Для проведения расчета пользуются справочными таблицами «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100г съедобной части продукта (сырья). При использовании в производстве блюд и кулинарных изделий зарубежных и новых отечественных продуктов, не входящих в справочники химического состава, в качестве исходных данных по содержанию основных пищевых веществ и калорийности необходимо использовать фактические сведения (информацию), приведенные на маркировочных ярлыках (этикетках) сырья и пищевых продуктов.

Определяют расчетным путем количество белков, жиров, углеводов, содер-

жащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графе «нетто»).

При расчете энергетической ценности блюда количество пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты: белки – 4, жиры – 9, углеводы – 4; результат выражают в килокалориях (ккал/г).

Если блюдо подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают потери: для белков – 6%, жиров – 12%, углеводов – 9% (Приложение 9).

Технико-технологические карты разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии. Технико-технологическая карта является нормативно-техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда (изделия). Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания.

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения ТТК;
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья брутто и нетто на одну порцию, массу полуфабриката и выход продукции.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция. Характеристику органолептических показателей качества описывают кратко, но так, чтобы можно было иметь представление о блюде (изделии). Делается запись о том, что физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН 2.3.2.1079-01.

В разделе «Показатели пищевого состава и энергетической ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) – калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания; наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок – БАД; информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерномодифицированных организмов – ГМО (Приложение 10).

Расчет отпускных цен на готовые блюда предприятий общепита производят на основе специальных калькуляционных карточек формы ОП-1 (Приложение 11) для каждого вида продукции. Калькуляцию составляют в расчете на одно или сто блюд.

Чтобы наиболее точно определить цены реализации, рекомендуется производить калькуляцию на сто блюд.

При изменении набора компонентов для готового блюда или их закупочной цены, новая цена реализации блюда определяется в соседних свободных графах калькуляционной карточки с указанием даты изменения. В графе «Дата составления» указывается дата последней записи. Калькуляционная карточка подписывается заведующим производством, лицом, ответственным за составление калькуляции и руководителем предприятия.

Расчет продажных цен производится на каждое блюдо. Перед составлением калькуляции необходимо иметь ассортиментный перечень блюд, состав и нормы ингредиентов по списку рецептур или технологическим картам, закупочные цены на продукты.

Калькуляция производится в следующем порядке: на основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.

Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.

Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки.

Библиографический список

Должен включать 15-20 наименований. Библиографический список помещают непосредственно после основного текста работы (перед разделом «Приложения»). Литературные источники нумеруют арабскими цифрами и располагают в следующей последовательности: Конституция РФ, кодексы, законы, указы, постановления, положения. Далее расположение источников в списке литературы приводится в алфавитном порядке. Каждому литературному источнику присваивается номер, указывается фамилия автора в именительном падеже и затем инициалы, название книги, повторность издания, место издания, название издательства, год выпуска и общее количество страниц источника.

5. ДОПУСК К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Законченная ВКР, подписанная обучающимся, предоставляется руководителю. После проверки и одобрения руководитель подписывает дипломную работу и готовит отзыв на нее (Приложение 12).

Завершенная дипломная работа с личной подписью обучающегося и подписью руководителя на титульном листе, вместе с отзывом руководителя отдается на рецензию. Рецензент назначается из числа педагогических работников филиала, а так

же из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений – заказчиков кадров соответствующего профиля. (Приложение 13).

Дипломная работа вместе с отзывом и рецензией в установленные сроки предоставляется заместителю директора по учебной работе для решения о допуске к защите. Решение о допуске к защите может быть положительным даже в случае, если рецензия отрицательная. Разрешение о допуске оформляется на титульном листе и скрепляется подписью заместителя директора по учебной работе. В случаях отказа в допуске к защите вопрос рассматривается на заседании цикловой методической комиссии, которая выносит мотивированное решение. Причинами отказа в допуске может послужить несоответствие дипломной работы получаемой специальности, требованиям, изложенным в данном руководстве, несоблюдение сроков подготовки работы.

6. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитывается:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку по дипломной работе, не может быть в эту же сессию допущен к повторной защите. К следующей работе ГАК этот студент должен представить либо новую дипломную работу, либо существенно доработанную старую дипломную работу. Дипломная работа должна пройти всю процедуру представления ее к защите.

Повторная защита выпускной квалификационной работы, получившей положительную оценку в ГАК, невозможна.

Решение ГАК о присвоении студентам соответствующей квалификации по результатам защиты выпускной квалификационной работы заносится в протокол.

Примерная структура доклада при защите работы

- Представление темы работы.
- Причины выбора, актуальность темы.
- Цель работы и ее задачи.
- Исследовательская работа.
- Выводы по работе

По окончании публичной защиты Государственная аттестационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Качественная оценка выпускных квалификационных работ (дипломных работ) осуществляется непосредственно в процессе защиты.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломных работ):

| К ри те ри и | Показатели | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|
| | Оценки « 2 - 5» | | | |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Актуальность | Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием) | Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе | Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы). | Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. |

| К ри те ри и | Показатели | | | |
|--------------------------|---|---|---|--|
| | Оценки « 2 - 5» | | | |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Логика работы | Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. | Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого. | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы |
| Сроки | Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки) | Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки). | Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня) | Работа сдана с соблюдением всех сроков |

| К ри те ри и | Показатели | | | |
|----------------------------|--|---|---|---|
| | Оценки « 2 - 5» | | | |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Самостоятельность в работе | <p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p> | <p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p> | <p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p> | <p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель дипломного проекта делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР</p> |
| Оформление работы | <p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p> | <p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p> | <p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p> | <p>Соблюдены все правила оформления работы.</p> |

| К ри те ри и | Показатели | | | |
|--------------------------|--|---|---|---|
| | Оценки « 2 - 5» | | | |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Литература | Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников | Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. | Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг | Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг |

| К ри те ри и | Показатели | | | |
|--------------------------|--|---|--|---|
| | Оценки « 2 - 5» | | | |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Защита работы | Автор совсем не ориентируется в терминологии работы. | Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко. | Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.). | Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.). |

| К ри те ри и | Показатели | | | |
|--------------------------|---|---|--|---|
| | Оценки « 2 - 5» | | | |
| | «неудовле- творительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Оценка работы | Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применить полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена. | Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно. | Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения. | Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне. |

Помимо оценки самой дипломной работы на основании отзыва руководителя ВКР, рецензента, защиты ВКР члены государственной экзаменационной комиссии делают вывод о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций, которые отражаются в оценочной ведомости .

Качественная оценка сформированности компетенций проводится на основании анализа дихотомических оценок (1/0) сделанных членами государственной экзаменационной комиссии на основе оценочной ведомости и критериев оценки результата.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- оценка сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций;
- результаты оценки выпускной квалификационной работы.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

| Процент оценок | Качественная оценка уровня подготовки |
|-----------------------|--|
| 85-100 | отлично |
| 70 - 84 | хорошо |
| 50 -69 | удовлетворительно |
| < 50 | неудовлетворительно |

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.02.2018. – Заглавие с экрана
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартиздат России, 2008. – 26 с.
3. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.02.2018. – Заглавие с экрана
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Эко технология + : сайт // Режим доступа: <http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата обращения: 12.03.2018. – Заглавие с экрана
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] // Эко технология + : сайт // Режим доступа: <http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата обращения: 12.03.2018. – Заглавие с экрана
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
7. Положение о выпускной квалификационной работе выпускников среднего профессионального образования, обучающихся на ФГОС / Брянский государственный аграрный университет [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.bgsha.com/ru/about/docs/480/39714/> . – Дата обращения: 05.03.2018. - Заглавие с экрана.
8. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания. [Электронный ресурс]: учеб.пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/95128> — Загл. с экрана.
9. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. для СПО / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
10. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Электронный ресурс]: учеб. / Н. С. Моисеенко. – М.: КноРус, 2017. – 414 с. . – (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/923528>
11. Осипова, Н. И. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебное пособ. / Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2015. – 104 с. ил.
12. Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учеб. пособ. / Е. В. Чавыкина. – Брянск: Брянский ГАУ, 2016. – 126 с.

13. Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Практикум: учеб. пособ. / Е. В. Чавыкина. – Брянск: Брянский ГАУ, 2016. – 76 с.
14. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. — Москва :КноРус, 2017. — 321 с. .– (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>. – Загл. с экрана
15. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб.для СПО / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2014. - 416 с.: ил.
16. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.: учеб.пособ. / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
17. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.
18. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособ. для НПО / Е. И. Соколова. – М.: Академия, 2014. – 288 с.: ил. – (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)
19. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>– Дата обращения: 10. 03.2017. - Заглавие с экрана
20. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.friо.ru>. – Дата обращения: 11. 03.2018. - Заглавие с экрана
21. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12. 03.2018. - Заглавие с экрана
22. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. – Дата обращения: 12. 03.2018. - Заглавие с экрана

ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) соответствует содержанию следующих профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

| № п/п | Наименование темы выпускной квалификационной работы | Наименование профессионального модуля, отражаемого в работе |
|-------|--|---|
| 1. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд старинной русской кухни из картофеля в детском кафе | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 2. | Организация процесса приготовления сложных блюд из разного вида сырья в ресторане «Честор» | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 3. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из разного вида сырья методом «су-вид» в кафе молодежном | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 4. | Организация процесса приготовления супов – пюре из разного вида сырья в общедоступной столовой | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 5. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд в горшочках из разного вида сырья в ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 6. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы с использованием грибов в кафе | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 7. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из свинины в ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |

| № п/п | Наименование темы выпускной квалификационной работы | Наименование профессионального модуля, отражаемого в работе |
|-------|---|---|
| 8. | Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы зарубежной кухни в привокзальном ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 9. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы с использованием сливок в кафе | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 10. | Организация процесса приготовления сложных блюд из субпродуктов в студенческом кафе | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 11. | Организация процесса приготовления сложных гарниров к блюдам из разного вида сырья в кафе | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 12. | Организация процесса приготовления сложных блюд из разного вида сырья с использованием орехов в ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 13. | Организация процесса приготовления сложных фаршированных блюд из овощей для банкета фуршета в детском кафе | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 14. | Организация процесса приготовления сложных банкетных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |

| № п/п | Наименование темы выпускной квалификационной работы | Наименование профессионального модуля, отражаемого в работе |
|-------|--|---|
| 15. | Организация процесса приготовления паст и соусов к ним в кафе | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 16. | Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленой массы рыбного сырья в рыбном ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 17. | Организация процесса приготовления сложных блюд из птицы в оригинальной панировке в ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 18. | Организация процесса приготовления сложных блюд из мяса для обслуживания по типу «шведского стола» в ресторане при гостинице | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 19. | Организация процесса приготовления сложных блюд тушеных и запеченных блюд из разного вида сырья в кафе | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 20. | Организация процесса приготовления сложных блюд из разного вида сырья Гагаузской кухни в ресторане с Молдавской кухней | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 21. | Организация процесса приготовления сложных блюд для ресторана среднеазиатской кухни | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |

| № п/п | Наименование темы выпускной квалификационной работы | Наименование профессионального модуля, отражаемого в работе |
|--------------|---|---|
| 22. | Организация процесса приготовления сложных банкетных блюд из разного вида сырья в кафе | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 23. | Организация процесса приготовления сложных оригинальных блюд из мяса для банкета в ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 24. | Организация процесса приготовления сложных блюд из разного вида сырья в пароконвектомате в семейном ресторане | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| 25. | Организация процесса приготовления сложных закусок для банкета в кафе | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |

Заявление студента на утверждение дипломной работы

Директору Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Белоус И.Н.
от студента гр. М _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить мне выполнение выпускной квалификационной работы в форме:

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
На тему

Под руководством

Дата

подпись студента

Календарный план написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
_____ Л.А. Панаскина

| Наименование этапа работ | Срок выполнения | | Оценка выполненного этапа работы | Роспись руководителя |
|--|-----------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| | по плану | фактически | | |
| Написание введения | 20.04 | | | |
| Написание раздела 1 | 25.04 | | | |
| Написание раздела 2 | 05.05 | | | |
| Написание раздела 3 | 25.05 | | | |
| Написание выводов и предложений, библиографического списка | 28.05 | | | |
| Оформление выпускной квалификационной (дипломной) работы | 01.06 | | | |
| Получение отзыва руководителя | 06.06 | | | |
| Получение рецензии | 10.06 | | | |
| Подготовка доклада и презентации | 12.06 | | | |
| Сдача ВКР руководителю | 05.06 | | | |
| Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы | 15.06 | | | |

Руководитель _____
(подпись руководителя)

Студент(ка) _____
(подпись студента)

**Макет титульного листа на выпускную квалификационную работу
(дипломную работу)**

**Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»**

Отделение дневное
Специальность 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
Группа М _____

К защите допущен(а)
зам. директора по учебной работе
_____ Панаскина Л.А.
« ____ » _____ 20 ____ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема _____

Работу выполнил
Студент(ка)

(подпись)

Руководитель
Ф.И.О

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Брянск, 20 ____ г

**Макет задания на выпускную квалификационную работу
(дипломную работу)**

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет

Рассмотрено и рекомендовано:
на заседании ЦМК профессио-
нальных модулей
Протокол № _____
« ____ » _____ 20__ г
_____ Демченко Н.И.

Согласовано:
Председатель ГЭК

Начальник филиала №17

ФГКУ «ССБО ФСБ РФ»

Акимова В.А.
« ____ » _____ 20__ г

Утверждаю:
Зам. директора по учебной ра-
боте ФГБОУ ВО Мичуринский
филиал Брянский ГАУ
_____ Панаскина Л.А.
« ____ » _____ 20__ г

**Задание
на дипломную работу**

Студенту(ке) _____
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 4 Группа М _____
Формы обучения очная

1. Тема дипломной работы

2. Содержание расчетно-пояснительной записки

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Организация предприятия питания

1.2. Ассортиментный перечень блюд предприятия

Глава 2. ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

СЫРЬЯ

2.1. Пищевая ценность и товароведная характеристика сырья

2.2. Механическая кулинарная обработка сырья

2.3. Тепловая кулинарная обработка сырья

Глава 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

3.1. Акты контрольных проработок блюд

3.2. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

3.3. Техничко-технологические карты на авторские блюда

3.4. Расчет стоимости блюда, калькуляционные карты

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

Презентация ВКР

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20__ г

Срок выполнения дипломной работы « ____ » _____ 20__ г

Руководитель _____
(ФИО) (подпись)

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 20__ г
_____ (подпись студента)

Ассортиментный минимум реализуемой продукции для ресторана

| № п/п | Наименование блюд | Количество |
|----------|--|------------|
| 1 | Холодные блюда и закуски | 13 |
| | Рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, салаты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты | |
| 2 | Горячие закуски | 2 |
| | Рыбные, мясные, домашней птицы и дичи, овощные, грибные, яичные | |
| 3 | Супы | 4 |
| | Прозрачные, заправочные, пюреобразные. молочные, холодные и сладкие | |
| 4 | Горячие блюда | 15 |
| | Рыбные, мясные, из домашней птицы и дичи, из котлетной массы, из субпродуктов, из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий | |
| 5 | Сладкие блюда | 4 |
| | Горячие (пудинги, суфле, блинчики), холодные (муссы, желе, кремы, самбуки, мороженое) | |
| 6 | Напитки | 6 |
| | Горячие напитки, холодные напитки собственного производства | |
| 7 | Мучные и кондитерские изделия | 5 |
| | Булочки, пирожки, плюшки, крендели, сочни, пирожные в ассортименте | |

Технологическая карта приготовления блюда

| Технологическая операция | Оборудование | Посуда | Инвентарь |
|---------------------------------|---------------------|---------------|------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Технология приготовления блюда

Утверждаю
Руководитель предприятия

(ф.и.о., дата)

**Акт
отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия)**

Наименование блюда (изделия) _____

Дата проведения работ _____

| Наименование продуктов и пока- зателей | Масса нетто, г | Данные отработки на 10 порций, г | | | Средние данные, г | Принятая рецептура |
|--|----------------------|-------------------------------------|-----------|-----------|-------------------------|-----------------------|
| | | Опыт 1 | Опыт 2 | Опыт 3 | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Масса набора продуктов | | | | | | |
| Масса полуфабри- катов | | | | | | |
| Производственные потери, % | | | | | | |
| Масса готового блюда в горячем состоянии | | | | | | |
| - в остывшем со- стоянии | | | | | | |
| Потери при тепло- вой обработке, % | | | | | | |

Описание технологического процесса с указанием оборудования

Заключение:

Разработчик:

Пищевая и энергетическая ценность

| Продукты | Масса нетто, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
|---|-------------------|-------|---|------|---|----------|---|
| | | % | г | % | г | % | г |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Итого в полуфабрикате, г | | | | | | | |
| Сохранность после тепловой обработки, % | | 94 | | 88 | | 91 | |
| В готовом изделии, | | | | | | | |
| Продукты для оформления | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Итого в готовом блюде, г | | | | | | | |

Энергетическая ценность 1 порции блюда (ккал):

Белки*4+Жиры*9+Углеводы*4=

Технико-технологическая карта № _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____
вырабатываемое в _____

2. Используемое сырье

Сырье, используемое для приготовления блюда _____
_____ соответствует требованиям нормативной документации,
имеет сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные
свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептuru блюда _____

| Наименование сырья | Брутто (г) | Нетто (г) |
|--------------------|------------|-----------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда _____
_____ производится в соответствии со Сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов 1994-1997 г.г.)

4.2 Технологический процесс:

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подача _____

5.2 Температура блюда _____

5.3 Срок реализации _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – _____

Консистенция – _____

Цвет – _____

Вкус _____

Запах - _____

6.2 Физико-химические показатели и микробиологические показатели определяются по СП 2.3.6.1079-01:

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

| Выход, г. | Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г. | Энергетическая ценность, ккал. |
|-----------|----------|----------|--------------|--------------------------------------|
| | | | | |

Ответственный разработчик, технолог: _____

Форма по ОКУД

Код

0330501

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП

Вид операции

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

| | |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| | |

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №1

| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | № 1 | | | № 2 | | | № 3 | | | № 4 | | | № 5 | | | № 6 | | |
|---|--------------|---------------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|
| № п/п | Продукты | | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. |
| | наименование | код | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | X | X | | X | X | | X | X | | X | X | | X | X | | X | X | |
| Наценка _____ %, руб.коп. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Заведующий производством | | п о д п и с ь | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Калькуляцию составил | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЗЫВ

руководителя о выпускной квалификационной работе

студента (ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____

На тему: _____

1. Объем работы: количество страниц _____

2. Цель и задачи дипломного исследования: _____

3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования: _____

4. Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное):

5. Основные достоинства и недостатки ВКР:

6. Степень самостоятельности и способности студента к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы):

7. Оценка деятельности студента в период выполнения ВКР (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, графического, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие оформления требованиям стандартов:

9. Целесообразность и возможность внедрения результатов исследования

10. Общее заключение и предлагаемая оценка квалификационной работы _____

Руководитель _____

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: « _ » _____ 20 __ г.

Подпись: _____

РЕЦЕНЗИЯ
 на выпускную квалификационную работу студента
 ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»
 Мичуринский филиал

Студент (ка) _____

Отделение _____

Представленная ВКР на тему: _____

содержит _____ листов.

Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему
 _____ требованиям к ВКР.

(соответствует, не соответствует)

ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ

1. Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом
 плане _____

2. Краткая характеристика структуры работы

3. Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоя-
 тельность студента, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литерату-
 ры и т.д.

4. Недостатки работы (по содержанию и оформлению). Особые замечания, пожела-
 ния и предложения

5. Замечания, предложения и пожелания

Работа заслуживает _____ оценки.

(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент _____

(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

Дата: « _ » _____ 20 __ г.

Подпись:

Учебное издание

Чавыкина Е. В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению выпускной квалификационной работы
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебно-методическое пособие

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 10.05.2018 г. Формат 60x84 1/16.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 2,32. Тираж 25 экз. Изд. 5933.

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии.
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ