

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

Методические указания по выполнению выпускной
квалификационной работы по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

Методические указания по выполнению выпускной
квалификационной работы по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 14 от 09 июня 2021 г.

Ильченко Т.М. Мухом

Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный
колледж»

Протокол № 1 от 14 09 2021 г.

Владимир -

Авторы:

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Ноздрина Н.В., мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рецензент:

Представитель от работодателя

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы
– Чита, ГПОУ «Забайкальский государственный колледж», 2021

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки выпускной квалификационной работы(дипломной работы) по специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
2	Цель и задачи выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	4
3	Выбор темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	6
4	Руководство подготовкой выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	7
5	Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	8
5.1	Структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	8
5.2	Оформление выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	19
5.3	Рецензирование выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	21
6	Подготовка к защите выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	21
7	Критерии оценок выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	22
8	Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	24
9	Список рекомендуемых источников	26
10	Приложения	31

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящие методические рекомендации составлены на основе разработанных Министерством образования и науки РФ № 06-846 от 20 июля 2015 г. Методических рекомендаций по организации, выполнению и защите выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена.

Обязательной частью государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и может выполняться по предложениям работодателей.

При выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Предлагаемые методические указания содержат правила и порядок написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы). В них определены основная цель и задачи написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы), описаны процедуры выбора темы, работы над структурными элементами ВКР, оформления и рецензирования. В приложениях приведены образцы необходимых бланков.

Немаловажным этапом является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы), описанию процедуры которой уделено особое внимание в методических указаниях.

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

1 При выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы) предполагается решение следующих задач:

- выявить способность обучающегося теоретически обосновывать и раскрывать результат своей аналитической работы в области общественного питания, а именно организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции, десертов, мучных кондитерских изделий по теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- развить навыки самостоятельной работы, полученные в процессе

обучения, в проведении исследования по теме;

- показать умение правильно составлять нормативную документацию на блюда (изделия), а также критически осмысливать литературные источники и оценивать материалы практики по избранной теме;
- проявить умение систематизировать и обобщать данные Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной документации, периодических изданий, информацию, полученную во время производственной практики;
- показать способность владения современными информационными технологиями;
- показать способность систематизации и обобщения всего комплекса знаний и полученных данных при проведении аналитической работы и на этой основе сформулировать предложения для внедрения их в практику работы предприятия.

2 Период выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта производственной (преддипломной) практики;
- выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- разработка и утверждение задания на выпускную квалификационную работу (дипломной работы);
- сбор материала для выпускной квалификационной работы (дипломной работы) на объекте практики;
- защита отчета по производственной (преддипломной) практике;
- написание и оформление выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- рецензирование выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

3 Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) проводится публично в установленное время на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

4 При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР (дипломной работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

5 Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

6 Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день

после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

7 По результатам защиты ВКР выпускник имеет право подать заявление в апелляционную комиссию о несогласии с результатами ГИА. Апелляция подается студентом лично, не позднее следующего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней с момента ее поступления.

8 Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы (дипломные работы) хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа.

3 ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

1 Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2 Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) ВКР (дипломной работы), то есть основой выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающегося могут быть те курсовые работы, которые были выполнены обучающимся за время обучения в Колледже.

3 Выбор тем ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

4 Особенно важно при выборе темы учитывать ее актуальность в современных условиях, новизну, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий и организаций, где проводилась производственная практика, и были получены фактические материалы.

5 По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

6 Выпускная квалификационная выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

7 Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:
- соответствовать содержанию;

- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

4 РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

1 Перечень тем выпускных квалификационных работ, закрепление тем за обучающимся, назначение руководителей оформляется приказом директора Колледжа.

2 Обязанности руководителя ВКР состоят в следующем:

- разрабатывает задания на подготовку ВКР (дипломных работ), составляет график ее выполнения. Задание на каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой, выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики;
- разрабатывает вместе с обучающимся календарный график выполнения работы, утверждаемый заместителем директора по учебной работе;
- оказывает обучающемуся консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы;
- контролирует ход выполнения ВКР (дипломных работ) в соответствии с установленным графиком;
- консультирует обучающегося по выбору литературы, методов исследования по теме ВКР (дипломных работ), в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- по завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с рецензией и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе. В отзыве руководитель ВКР указывает характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (или не проявленные) им способности, оценивает уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания и умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

3 Задание на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняется назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР (дипломной работы).

4 Обучающемуся следует иметь в виду, что руководитель не является

соавтором или редактором выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающегося.

5 ПОДГОТОВКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

5.1 Структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Структурными элементами ВКР (дипломной работы) являются:

- титульный лист (Приложение 1);
- пояснительная записка к дипломной работе (Приложение 2);
- задание на дипломную работу (Приложение 3);
- отзыв руководителя дипломной работы (Приложение 4);
- рецензия на дипломную работу (Приложение 5);
- календарный план выполнения выпускной квалификационной работы (Приложение 6);
- содержание;
- введение;
- 1 глава «Характеристика организации питания»:
- 1.1 характеристика предприятия питания;
- 1.2 использование современных технологий при приготовлении блюд;
- 1.3 обеспечение цеха технологическим оборудованием с учетом использования современных технологий;
- 2 глава «Организация работы структурного подразделения предприятия питания»:
- 2.1 разработка различных видов меню;
- 2.2 процессы, происходящие при приготовлении продукции питания;
- 2.3 составление технологических карт;
- 2.4 расчет продажной стоимости блюд;
- 3 глава «Система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП»;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист. На титульном листе указывается название образовательного учреждения, тема ВКР, специальность, фамилия, имя отчество обучающегося (Приложение №1).

Содержание представляет собой перечень, в котором последовательно указываются наименования частей выпускной квалификационной работы (дипломной работы): введение; названия глав и входящих в них подглав; заключение; список используемых источников; приложения.

Название главы не должно дублировать название темы, а названия подглав - названия глав. Формулировки должны быть лаконичными и

отражать суть главы (подглавы). Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и подглав проставляется их нумерация. Рекомендуется содержание размещать на одной странице.

Во введении студенту необходимо:

- определить актуальность темы выпускной квалификационной работы, степень ее новизны;
- четко сформулировать цель и определить задачи выпускной квалификационной работы;
- раскрыть актуальность выбранной для работы темы (прослеживается в значимости рациональной организации работы предприятия общественного питания, разработанности выбранной темы, ее применимости в процессе профессионального труда).

Введение должно вводить в круг затрагиваемых производственных проблем, определить цель и характер предстоящей работы. Оно должно быть написано лаконичным языком, отличаться логической стройностью и занимать по своему объему не более 2-3х страниц печатного текста.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится:

1.1 Характеристика типа предприятия общественного питания с точки зрения организационно-правовой формы, типа и класса предприятия, направления деятельности (в соответствии с ГОСТ Р 30389 - 2013); торгово-производственная характеристика – виды меню организации питания, форма обслуживания, виды предоставляемых услуг, обслуживаемый контингент, категории персонала и организационная структура; архитектурно – планировочная характеристика выбранного предприятия: группы помещений, краткое описание интерьера торгового зала (стиль), мебель, соответствующая общей концепции торгового зала. Такие характеристики являются основными критериями при установлении размера торговых наценок на реализуемую продукцию.

1.2 Использование современных технологий при приготовлении блюд: прогресс в мировой кулинарии за последние годы разителен: новые продукты, принципиально иное оборудование и поэтому новые технологии, уникальные биопродукты, современный вкус, новые требования потребителей, продиктованные в первую очередь заботой о собственном здоровье. Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Отсюда — новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции.

Факторы, которые рождают современные направления приготовления кулинарной продукции:

- стремление к здоровому питанию;
- экологически чистые продукты;
- создание новых вкусов путём сочетания нетрадиционных ингредиентов, входящих в состав кулинарной продукции;

- новые технологии приготовления.

Технология Sous Vide (Су-вид).

Sous-vide (по-французски означает — «в вакууме») является методом приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане. При этом время приготовления кулинарной продукции дольше, чем обычное время приготовления — иногда до 72 часов, с точным регулированием температуры. Температура при этом — значительно ниже, чем обычно используется для приготовления пищи. Как правило, она составляет всего лишь около 55° С — 60° С для мяса и немного выше для овощей. Преимущества использования технологии Sous Vide:

- сохранение натурального вкуса, свежести, цвета и внешнего вида продукции до подачи на стол;
- концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
- гарантированное высокое содержание питательных веществ;
- отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30%;
- длительный срок хранения продуктов;
- порционный контроль качества продукции;
- экономия рабочих площадей.

Технология РасоJet (пакоджеттинг).

Суть технологии РасоJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология РасоJet позволяет получить охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того с помощью РасоJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счёт мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.

Ультразвуковой гомогенизатор.

Гомогенизатор смешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь. Извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Примеры использования: концентрированная овощная или фруктовая масса для соусов и пюре получается за счёт разрушения мельчайших клеток продукта; выдержанный кальвадос с древесными стружками можно приготовить меньше, чем за 2 минуты с необыкновенным ароматом, на который обычно уходит 2 года; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость, такую как коктейль. Гомогенизатор также используется для тендеризации (размягчения) мяса.

Технология Anti-Griddle (антисковороды).

При помощи уникальной технологии Anti-Griddle можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри. При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия, создавать уникальные декорации.

Создание кулинарной продукции пенной структуры различной плотности.

Ароматная, не отягощенная добавками, аккумулирующая чистый вкус продукта пена придаёт блюдам необычайную воздушность, пышность и легкость. Для создания пен широко используются сифоны. С помощью обыкновенного сифона в пену можно превратить все, что угодно: мясо, молоко, фрукты, рыбу и даже травы. Вместо жиров и углеводов в деструктурированный продукт закачивается углекислый газ что придает ему плотную, но при этом легкую структуру пены. С помощью сифонов готовят пюрированные гарниры, супы, эспумы, свежие взбитые сливки, десерты, а также целый ряд холодных напитков.

Уникальна технология Конфи.

Приготовление кулинарной продукции методом конфи происходит при относительно низкой температуре (от 70 до 130 градусов) в собственном жиру; при этом жир не горит, а значит, в процессе приготовления не образуются канцерогены. Вкус и консистенцию конфи варьируют в зависимости от назначения блюда.

Молекулярная кулинария.

Молекулярная кулинария утверждает, еда — это сложный процесс, включающий все чувства: вкус, осязание, зрение и обоняние (самый мощный источник воспоминаний), а также восприятие себя и память. Новая кулинария воздействует на все органы чувств человека, в этом и состоит ее популярность.

Папильот — способ тепловой обработки.

Папильот — способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи плотно, завернутой в фольгу, иногда в термостойкую виниловую бумагу или специальные пластиковые пакеты. Данный метод используется для максимального сохранения естественной влажности продукта, ароматических и питательных веществ. Продукты обрабатывают при температуре от 180 до 200⁰ С. Пар, образующийся в процессе тепловой обработки, остаётся в пакете и способствует размягчению продуктов. Готовность блюд определяют по вздутому пакету.

Фламбирование — поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент.

Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда, например, при приготовлении пюреобразных супов из раков и морепродуктов (бисков). В первом случае фламбирование становится своего

рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ресторана, во втором используется для создания ароматического и вкусового букета блюдам.

Использование смоукеров.

Смоукары позволяют придать любому блюду практически любой аромат без дополнительной тепловой обработки. Для создания ароматов используют опилки фруктовых деревьев, травы, эфирные масла, эссенции. Кроме того, с помощью смоукера можно быстро довести до готовности блюда с помощью натурального «холодного» дыма; усилить интенсивность уже копчёных продуктов; удивить гостей необычным способом «копчения» прямо за столом.

Фьюжн кулинария.

Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание.

Фудпейринг.

Фудпейринг – еще одна кулинарная сенсация, по сути, это наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов. Ее основоположником является биоинженер Бернар Лаусс, который провел обширные исследования в области восприятия человеком запахов, вкусов и визуальных образов. Он выяснил, что наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря обонянию. Поэтому ученый вывел в центр метода – ароматические соединения продуктов. В результате анализа огромного количества комбинаций ингредиентов была составлена база данных и «дерево», где можно найти наиболее выигрышные вкусовые сочетания. Это дает большую свободу для кулинарных экспериментов и создания новых рецептов.

Нитро технологии (технологии с применением азота). Жидкий азот - 208°С это во-первых, во-вторых, азот при размораживании вытесняет кислород – это значит замедляется процесс окисления продукта – увеличиваются сроки хранения, азот используют при фасовке в мягкую тару.

Оборудование, используемое в процессе приготовления кулинарной продукции, диктует новые открытия, значительно упрощает технологический процесс её приготовления.

1.3 Следующий этап выполнения дипломной работы – подбор технологического оборудования с учетом использования современных технологий и его габаритных размеров (студент составляет план цеха с использованием условных обозначений – графическая работа).

Для успешного выполнения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

- обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
- разместить оборудование по ходу технологического процесса;
- обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
- создать оптимальные условия труда.

Вторая глава – Разработка производственной программы для организации питания:

2.1 Составление меню

Меню – перечень закусок, блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий с указанием выхода и цены. При составлении меню учитывается специализация предприятия общественного питания, наличие сырья, сезон года. В меню исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий.

При составлении меню студенты должны руководствоваться действующими в отрасли основными нормативно – технологическими документами, ГОСТами, ГОСТ Рами, Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Электронными сборниками рецептур, Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. Допускается использование в работе технологической документации, разработанной на предприятиях общественного питания Забайкальского края (например, технико – технологические карты заказных и фирменных блюд).

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

При составлении меню студенты должны осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.2 Процессы, происходящие при приготовлении продукции питания

Механические способы обработки могут вызвать в продуктах достаточно глубокие химические изменения. Так, при очистке и измельчении повреждаются клетки растительной ткани продуктов, облегчается контакт их содержимого с кислородом воздуха и ускоряются ферментативные процессы, которые приводят к потемнению и окислению витаминов. При промывании удаляются не только загрязнения, но и часть растворимых питательных веществ. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, так как это приводит к более значительным потерям мясного сока, снижению пищевой ценности и ухудшению качества.

При тепловой обработке продуктов изменяются их вкус, цвет, запах, масса, пищевая ценность и усвояемость. Это происходит в результате

изменения в продуктах белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных, вкусовых и ароматических веществ.

В процессе тепловой обработки кулинарная продукция обеззараживается и повышается усвояемость. Улучшение усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку, обусловлено следующими причинами:

- продукты размягчаются, легче разжевываются и смачиваются пищеварительными соками;
- белки при нагревании изменяются (денатурируют) и в таком виде легче перевариваются;
- крахмал превращается в клейстер и легче усваивается;
- образуются новые вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит и, следовательно, повышающие усвояемость;
- теряют активность содержащиеся в некоторых сырых продуктах антиферменты, тормозящие процесс пищеварения.

Санитарное значение тепловой обработки связано с тем, что при нагревании микроорганизмы, образующие споры, переходят в неактивное состояние и не размножаются; большинство микроорганизмов, не образующих споры, погибает; разрушаются бактериальные токсины; погибают возбудители многих инвазионных (глистных) заболеваний - финны, трихины и др.; разрушаются или переходят в отвар ядовитые вещества, содержащиеся в некоторых сырых продуктах (грибы, баклажаны, цветная фасоль).

К недостаткам тепловой обработки можно отнести:

- потери части растворимых и летучих ароматических, а также вкусовых веществ;
- изменение естественной окраски овощей;
- разрушение ряда биологически активных веществ (витаминов, фенолов и др.);
- нежелательные изменения жиров (окисление, омыление, снижение биологической активности).

Студентам необходимо изложить основные физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюд и напитков составленного меню, с учетом использования современных технологий, позволяющих обеспечить безопасность и качество кулинарной продукции, продлить сроки ее годности.

2.3 Составление технологических карт

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются:

- наименование блюда;
- номер и вариант рецептуры;

- норма вложения сырья массой брутто и нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий;
- указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

На данном этапе выполнения дипломной работы студенты должны составить технологические карты блюд и изделий, включенных в меню, а также технологические карты гарниров и соусов, подаваемых к этим блюдам и изделиям.

При составлении технологических карт студенты должны рассчитать количество овощей массой брутто, необходимое для выполнения производственного задания, из заданной массы нетто с учетом процента отходов при холодной обработке овощей в зависимости от сезона.

Для выполнения расчета используют формулу:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} * 100}{100 - \% \text{отходов}}$$

где:

$Q_{\text{брутто}}$ - масса брутто;

$Q_{\text{нетто}}$ – заданная масса нетто (по Сборнику рецептов);

$\% \text{отходов}$ – процент отходов в зависимости от сезона (по Сборнику рецептов).

Технологические карты составляются по установленной форме (Приложение 7).

2.4 Расчет продажной стоимости блюд

Ценообразование в общественном питании – это установление цен, процесс выбора окончательной цены в зависимости от исходной стоимости продукции, цен конкурентов, соотношение спроса и предложения и других факторов.

Ценовое пространство находится между минимальной ценой, позволяющей получать прибыль от продаж, и максимальной с точки зрения покупателя и рынка. Как правило, цена представляет собой среднее значение между максимальным и минимальным, из чего следует основная задача процесса ценообразования – вычислить оптимальную точку на ценовом пространстве. Цена каждого конкретного блюда определяется под действием следующих факторов:

- платежеспособностью посетителей;
- концепцией предприятия общественного питания;
- местоположением;
- условиями рынка;
- конкурентной средой.

Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные ее элементы (издержки и

прибыль) отражаются в ее составе косвенно – через торговую наценку. Поэтому предприятия питания формируют цену продажи на кулинарную продукцию и покупные товары с использованием наценки. Предприятиям общественного питания разрешено, независимо от подчиненности и форм собственности, самостоятельно устанавливать размеры торговых наценок на реализуемую продукцию.

Розничные цены предприятия общественного питания могут быть сформированы разными методами.

1 На предприятии применяют единую торговую наценку. В продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения, а продажная стоимость определяется путем добавления к общей стоимости сырья по ценам приобретения единой наценки общественного питания.

2 На предприятии применяют единую торговую наценку, но в продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения + единая торговая наценка общественного питания.

3 На предприятии применяют разные торговые наценки на разные виды сырья.

Цены на сырье и продукты студенты выбирают произвольно, используя цены, существующие во время выполнения курсовой работы в оптовых или розничных точках.

Сумма торговой наценки выбирается студентами самостоятельно, так как предприятиям общественного питания разрешено, независимо от подчиненности и форм собственности, самостоятельно устанавливать размеры торговых наценок на реализуемую продукцию (Приложение 8).

Следующим этапом работы студентов является расчет стоимости каждого вида сырья и продуктов с учетом размера торговой наценки, принятой на данном предприятии.

Исчисление продажных цен на продукцию предприятий общественного питания, реализуемую в розницу, производят с помощью калькуляции.

Калькуляционная карточка (форма № ОП-1) применяется для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие). Форма № ОП-1 введена Постановлением Госкомстата России № 132. До 1 января 2013 г. использование этой формы было обязательным для всех юридических лиц (п.2 данного Постановления). Но, в связи со вступлением в силу нового Закона о бухгалтерском учете (от 6. 12. 2011 г № 402-ФЗ), организации получили право использовать в своей деятельности не только унифицированные формы первичных документов (к которым относится и форма № ОП-1), но и разработанные ими самостоятельно (Приложение 9).

Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на одно блюдо (изделие), или на 100 блюд (изделий) - для наиболее точного определения цены на 1 блюдо (изделие), а также на 1 кг соуса, бульона или гарнира.

Перед составлением калькуляционной карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд (изделий), а также нормы закладки сырья по Сборнику рецептов (применяемому на данном предприятии), цены на продукты

и сырье. Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании Сборника рецептур, в котором на каждое блюдо указаны следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовлено блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма выхода (масса) отдельной порции (блюда) в целом);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из Сборника рецептур);
- если расчёт производится на 100 порций, то продажная цена одного блюда (порции) устанавливается делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100.

Следует отметить, что цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции, исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам. При составлении карточек следует обратить внимание на следующее:

- если в рецептуру блюда входит какой-либо дополнительный ингредиент (желе, соус, заправка и т.д.), то на него (дополнительный ингредиент) составляется отдельно калькуляционная карточка;
- если кондиции сырья отличны от тех, на которые приведена закладка в Сборнике рецептур, перерасчет делается с использованием «Приложений» и «Таблиц» в конце Сборника рецептур блюд.

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда (изделия) и цены на сырье и продукты, новая цена блюда (изделия) определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений.

В графе «Дата составления» указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию. Утверждается калькуляционная карточка руководителем организации.

Третья глава – Система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП.

На основании Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (гл. 3 от. ст. 10, 11), начиная с 15 февраля 2015 года, все предприятия общественного питания, в которых изготавливаются, реализуются и хранятся продукты питания, обязаны внедрить систему ХАССП. Требования распространяются на все предприятия. Имеются в виде не только предприятия по производству разных видов пищевой

продукции, но и объекты, где она реализуется – рестораны, кафе, бары, буфеты, пиццерии, закусочные, пищеблоки различных учреждений, пекарни и т.д.

С 01.01.2016 вступил в действие ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанным на принципах ХАССП.

Заключение. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе.

Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи, предложения по использованию ее результатов. Выводы и предложения должны быть конкретными, обоснованными, вытекать из содержания выпускной квалификационной работы.

Список использованных источников. В выпускной квалификационной работе (дипломной работе) рекомендуется использовать алфавитный способ группировки использованных источников, который характерен тем, что фамилии авторов и заглавие книги (если автор не указан) размещены по алфавиту. Книги одного или двух авторов включаются в список с указанием их фамилий. Не следует смешивать в одном списке алфавиты разных языков. Иностранные источники размещают по алфавиту после перечня всех источников.

Принцип расположения источников в списке литературы:

- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента, постановления Правительства;
- методические материалы, инструкции, рекомендации;
- учебная литература, монографии;
- периодические издания (журналы, газеты);
- электронные ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Рекомендуемый объем иллюстративного материала 5-6 листов.

Приложения, являющиеся продолжением текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы), оформляют на последующих страницах (после списка использованных источников) в порядке появления ссылок на них в тексте. Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и его порядкового

номера (*Пример:* Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3 и т.д.).

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

5.2 Оформление выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Студент разрабатывает и оформляет выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Текст набирается в Word, печатается на одной стороне листа формата А4, шрифт Times New Roman — обычный, размер основного текста - 14 пт, межстрочный интервал — 1,5, выравнивание текста — по ширине, отступ красной строки - 1,25 см.

Текст следует размещать, соблюдая размеры полей: левое — 30мм, правое — 10мм, верхнее — 20мм, нижнее — 20мм.

Страницы текстового документа следует нумеровать арабскими цифрами, нумерация должна быть сквозной, номер страницы проставляют по центру в верхней части страницы. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах включают в общую нумерацию страниц работы. Нумерация страниц работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Текст документа разделяют на разделы и подразделы. Заголовки разделов должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце нумерации. Заголовки записывают прописными буквами симметрично тексту, не подчеркивая. Выделяются заголовки увеличением шрифта на 2 размера относительно основного шрифта и полужирным начертанием.

Пример: 1, 2, 3 и т.д.

Подразделы нумеруются в пределах каждого раздела, записываются строчными буквами с заглавной буквы и выделяются увеличением шрифта и полужирным начертанием. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Пример: 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается "Рисунок 1". Слово "рисунок" и его наименование располагают посередине строки с уменьшением шрифта на 2 размера относительно основного. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой (Рисунок 1.1).

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 – Горячий цех.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева с уменьшением шрифта на 2 размера относительно основного, без абзацного отступа в одну строку с ее номером.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово "Таблица 1" (с указанием ее номера).

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой (Таблица 3.5).

В таблице допускается применять размер шрифта меньший, чем в тексте.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке - (1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример: ... в формуле (1).

5.3 Рецензирование выпускных квалификационных работ

(дипломных работ)

- 1 ВКР подлежат обязательному рецензированию.
- 2 Рецензия на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) должна включать:
 - заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заявленной теме;
 - оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
 - оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
 - оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
 - общую оценку выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
- 3 Обучающийся передает работу на рецензирование не позднее, чем за 1 неделю до защиты.
- 4 Внесение изменений в выпускную квалификационную работу (дипломную работу) после получения рецензии не допускается.
- 5 По завершении выполнения обучающимся ВКР руководитель передает ее вместе с заданием, своим письменным отзывом и рецензией заместителю директора по учебной работе на утверждение.

6 ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ)

- 1 Основная цель доклада – в короткое время изложить основные результаты проделанной работы. На доклад отводится до 5-7 минут. Доклад должен быть кратким и ясным.
Целесообразно построить доклад по следующему плану:
 - Наименование выбранной темы изучения и её актуальность.
 - Чёткая формулировка цели и задач работы.
 - Актуальность и практическая значимость проделанной работы.
 - Результаты технологических расчетов.
 - Выводы из проделанной работы.
- 2 При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) учитываются следующие критерии:
 - актуальность темы и соответствие ее современным требованиям системы образования;
 - полнота и обстоятельность изложения материала для решения поставленной проблемы;
 - обоснованность и ценность полученных результатов изучения вопроса и выводов;

- правильность и полнота использования литературы;
- качество доклада и ответов на вопросы при защите ВКР;
- отзыв руководителя.

7 КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ)

Критерии оценки	Показатели оценки			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетвори тельно)	2 (неудовлетво рительно)
1 Оценка актуальности, значимости темы	Приводит неопровержимые аргументы в защиту проблематики выбранной темы исследования.	Убедительно аргументирует проблематику выбранной темы исследования.	Слабо аргументирует проблематику выбранной темы исследования.	Аргументация выбранной темы исследования отсутствует.
2 Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы	Работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель, задачи достигнуты	Работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель и задачи в основном достигнуты.	Работа носит прикладной характер, тема раскрыта не в полном объеме, цель и задачи не достаточно достигнуты.	Работа не носит прикладной характер, тема не раскрыта, цель и задачи не достигнуты.

3 Характеристика работы по всем разделам	Обучающийся демонстрирует Высокий уровень теоретической подготовки. Работа имеет грамотно изложенную Теоретическую главу, глубокий анализ с использованием материалов конкретного предприятия и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат оформления полностью соответствуют действующим государственным стандартам указаниям.	Обучающийся Достаточный уровень теоретической компетенций. Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в которой представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала, однако предложения и рекомендации недостаточно аргументированы, проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера, научно-справочный аппарат и оформление в основном соответствуют действующим государственным стандартам, методическим указаниям.	Обучающийся демонстрирует достаточный уровень теоретической и практической подготовки. Работа имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.
---	--	--	---	--

4 Показатель и оценки защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	При защите обучающийся, раскрывает актуальность и информационную емкость представляемой темы, дает аргументированные ответы на все вопросы, проявляя творческие способности. Доклад и презентация соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Доклад и презентация в основном соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Доклад и презентация недостаточно соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теоретического материала, при ответе допускает существенные ошибки. Доклад и Презентация не соответствуют требованиям методических указаний.
--	--	---	---	---

8 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ)

- 1 Использование технологий молекулярной кухни в производстве кулинарной продукции.
- 2 Разработка новых видов кулинарных изделий на основе современных желирующих веществ.
- 3 Разработка новых видов мясных кулинарных изделий с использованием местного сырья.
- 4 Разработка новых видов рыбных рубленых изделий с использованием местного сырья.
- 5 Изучение и разработка технологии приготовления местного плодово-ягодного сырья кондитерских изделий.
- 6 Разработка рецептур и технологии приготовления холодных блюд с использованием растительного сырья Забайкальского края.
- 7 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в пельменной.
- 8 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане бурятской кухни.
- 9 Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.

- 10 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-баре южной Америки на 45 посадочных мест.
- 11 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в детском кафе.
- 12 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе при спортивно-оздоровительном комплексе.
- 13 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе-клубе.
- 14 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в Лофт- кафе. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в Лофт- кафе.
- 15 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе ресторана смешанной кухни.
- 16 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане смешанной кухни.
- 17 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сдобных мелкоштучных изделий из дрожжевого теста в пекарском цехе столовой при промышленном предприятии.
- 18 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней «первого» класса на 75 посадочных мест.
- 19 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в Grill-бар.
- 20 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в караоке-баре.
- 21 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе при торговом центре (сегмент food-court).
- 22 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе при торговом центре (сегмент food-court).
- 23 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-пиццерии.
- 24 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане ночного клуба.
- 25 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в центре доставки (кейтеринг) кавказской кухни.
- 26 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане средиземноморской кухни на 100 посадочных мест.
- 27 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления блюд в ресторане бурятской кухни на 45 посадочных мест.
- 28 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане индийской кухни.

- 29 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в вегетарианском кафе.
- 30 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд для Фуд-трака.

9 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-правовые акты

- 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 10 с.
- 11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля

2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36

14 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]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Основные источники

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

2 Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. – М.: Академия, 2018. – 256с.

3 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

4 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М, 2021. – 221с.

5 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7 Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник. – М.: Академия, 2018. – 208с.

8 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

9 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

10 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

11 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

12 Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Юрайт, 2019г. – 299с.

Электронные источники

- 1 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 4 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 5 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 6 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 7 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- 8 <http://www.pitportal.ru/>
- 9 <file:///C:/Users/User/Desktop/Методическое%20пособие%20ХАССП.pdf>

Дополнительные источники

- 1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
- 2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.
- 3 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
- 4 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
- 5 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие

для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

6 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.

7 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с.

8 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

9 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 384 с.

10 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

11 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

12 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.

13 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.

14 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

15 Здобнов А.И., Цыгененко В.А.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2014. - 680с.

16 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

17 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 96 с.

- 18 Королев А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – М.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
- 19 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
- 20 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
- 20 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. ISBN 978-5-16-014118-3
- 21 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
- 22 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
- 23 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
- 24 Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320 с.
- 25 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 26 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
- 27 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
- 28 Сеницина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.
- 29 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
- 30 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

- 31 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, 2016.- 544с.
- 32 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, 2016.- 569с.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Чита 2021

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

По специальности _____

Специализация _____

На тему _____

Специальная часть _____

Проектировал студент _____

группы _____

(фамилия, имя, отчество)

КОНСУЛЬТАНТЫ:

Руководитель дипломной работы _____

«Допускаю к защите»

Заместитель директора по учебной работе _____

Приложение 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УР

Лисовская В.И.

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на дипломную работу

Студенту _____

1 Тема работы _____

Утверждена приказом по колледжу от _____ № _____

2 Срок подачи студентом законченной дипломной работы _____

3 Исходные данные к проекту, работе _____

4 Перечень подлежащих разработке в дипломном проекте вопросов или краткое содержание дипломной работы: _____

5 Перечень графического материала (с указанием относящихся к ним разделов проекта): _____

6 Консультанты по проекту (работе) (с указанием относящихся к ним разделов проекта): _____

7 Наименование предприятия, на котором выпускник проходит преддипломную практику _____

Дата выдачи задания _____

Руководитель _____

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 20__ г.
 Подпись студента _____

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломник _____

Тема _____

Специальность _____

Специализация _____

Объем дипломной работы, стр. _____

Графическая часть _____

Приложения _____

Заключение о соответствии дипломной работы заданию _____

Оценка качества выполнения разделов дипломной работы

1 Введение _____

2 Анализ и обоснование темы _____

3 Расчетно-технологическая часть _____

4 Графическая часть

5 Оценка степени глубины разработки темы, принятие решений, практическое применение работы

6 Индивидуальные особенности дипломника

7 Заключение о качестве дипломной работы

8 Руководитель дипломной работы

фамилия, имя, отчество

место работы

должность

подпись

« ____ » _____ 20__ г.

М. П.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Дипломник _____

Тема _____

Специальность и группа _____

Объем дипломной работы: _____

Количество чертежей _____

Страниц записки _____

Расчет _____

Сметы _____

Сжатое описание дипломной работы и принятых решений: _____

Положительные стороны проекта: _____

Отрицательные особенности проекта: _____

Оценка конструктивной разработки и графического оформления: _____

Оценка общеобразовательной и технической подготовки и деловых качеств
дипломника: _____

Предлагаемая оценка работы дипломника: _____

Рецензию

составил: _____

«_____» _____ 20__ г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН выполнения выпускной квалификационной работы

Студента группы _____

По теме _____

№ этапа	Содержание этапов работы	Плановый срок выполнения этапа	Планируемый объем выполнения этапа %	Отметка о выполнении
1	Подобраны источники и составлен план ВКР	До 28 февраля (допуск к сессии)	20%	
2	Введение к дипломной работе Технологическая часть Графическая часть	До 12 марта До 18 мая До 1 июня	70%	
3	ВКР готова и переплетена, без отзыва и рецензии (после предзащиты)	До 10 июня (допуск к предзащите)	80%	
4	Готовы презентация и доклад к работе	До 15 июня (допуск к ГИА)	90%	
5	Имеются отзыв и рецензия к работе	До 20 июня (допуск к защите)	100%	

Обучающийся _____
подпись
расшифровка подписи

«___» _____ 20___ г.

Руководитель _____
подпись
расшифровка подписи

«___» _____ 20___ г.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

№ рец. _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес нетто на ____ порций	Вес нетто на ____ порций	Технология приготовления блюда

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Организация _____
Предприятие _____

Накладная № ____
« ____ » _____ 20__ г.

От кого _____
Кому _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Кол-во	Цена	Сумма	Цена за 1 кг.
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						

Сдал _____ / _____ /
Принял _____ / _____ /

