

Министерство труда, занятости и трудовых ресурсов
Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Бердский политехнический колледж»
(ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО
«Бердский политехнический колледж»
_____ Ю.А.Бушуев
14.12.2015г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению выпускной квалификационной работы для
выпускников среднего профессионального образования по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по укрупненной группе 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

Рассмотрено:
на
заседании ПЦК

«23»декабря 2015 г
протокол № 4
председатель ПЦК
Прилепская Н.А.

г. Бердск
2015 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В российской системе образования Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), которая выполняется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) при получении студентами квалификации специалиста. Дипломная работа – квалификационная письменная работа студента выпускного курса предусматривается учебным планом как обязательный завершающий этап подготовки студента. Дипломная работа является показателем уровня освоения выпускником требований общих и профессиональных компетенций.

Дипломная работа – это завершающий этап обучения студентов в колледже, имеющий своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных профессиональных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов;
- выяснение подготовленности студентов к самостоятельной работе в современных условиях.

Дипломная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности, выявление степени подготовленности студента к работе по специальности.

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальностям включает следующие этапы:

Подготовка к защите дипломной работы состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы, ее утверждение и составление плана работы.
2. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме дипломной работы.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания, в рыночных структурах и других организациях в зависимости от исследуемой области.
4. Проведение исследовательской работы, экспериментальной проработки блюд с использованием новых видов сырья и технологий
5. Непосредственное написание дипломной работы.
6. Обработка замечаний руководителя дипломной работы.
7. Защита дипломной работы.

В дипломной работе студент должен продемонстрировать освоение **общих и профессиональных компетенций**, включающими в себя способность:

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

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

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

При выполнении дипломной работы необходимо использовать большой объем специальной, справочной литературы, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, материалы, полученные из сети «Интернет»; использовать современные и инновационные технологии, приемы мерчандайзинга, а также отразить результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

2. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Тематика дипломных работ представлена в Приложении №1. Тематика дипломных работ рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается приказом директора.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тема дипломной работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) преддипломной практики или стажировки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

3.1 Структурными элементами дипломной работы являются:

1. титульный лист;
2. задание на дипломную работу
3. содержание;
4. введение;
5. основная часть:
 - теоретическая часть
 - опытно-экспериментальная часть;
6. выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
7. список использованных источников;
8. приложения.

3.2. Содержание структурных элементов выпускной квалификационной работы

3.2.1. Титульный лист является первой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с Приложением 2. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц дипломной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

3.2.2. Задание для дипломной работы оформляется на типовом бланке, подписывается дипломником, руководителем и утверждается председателем цикловой комиссии (Приложение 3). Номер страницы на «ЗАДАНИЕ для дипломной работы» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

3.3.3. Структурный элемент «Содержание»

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы дипломной работы. Пример оформления содержания дипломной приведен в Приложении 4. Заголовки разделов могут печататься прописными буквами, подзаголовки - строчными. Точка в конце заголовка не ставится.

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткая историческая справка (в соответствии с темой), актуальность и новизну темы, обоснование необходимости выполнения дипломной работы. Во введении должны быть указаны также объект и предмет исследования, приведены цели и задачи дипломной работы, методы исследований, источники используемых данных. Объем элемента "Введение" - 2-3 стр.

3.3.4. Структурный элемент «Основная часть»

В основной части приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты дипломной работы.

Основная часть дипломной работы состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения дипломной работы. Содержание основной части работы зависит от темы и материала исследования.

В ней отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальной и исследовательской работы, описание сущности и выработанной методики их проведения.

С учетом разрабатываемой темы **основная часть может включать:**

- маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг (в соответствии с темой)
- характеристика и пищевая ценность сырья
- характеристика и организация процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;
- составление ассортимента, классификации блюд или меню;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей

кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептов; с использованием оборудования; технологией приготовления; оформлением блюд; с подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятии общественного питания;

- контроль качества готовой продукции;
- экспериментальная проработка (5-6) фирменных блюд с подбором новых соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий по повышению качества;
- составление 5-6 технико-технологических карт на разработанные фирменные блюда,
- организация рабочих мест и охраны труда персонала;
- требования к персоналу (отобразить квалификацию персонала и умение работать в команде);
- применяемые приемы мерчандайзинга
- технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).

3.3.5. Структурный элемент «Заключение»

В заключении дипломной работы содержатся обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, реальными и обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания дипломной работы. Пишутся выводы тезисно (по пунктам).

3.3.6. Структурный элемент «Список использованных источников»

После заключения помещают список использованных источников, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и предмету исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, Интернет-источники, другие использованные материалы. Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения нормативно-правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства Российской Федерации. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература, как правило, оформляется в алфавитном порядке. В описании статей указываются названия журнала или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница.

Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1. Пример оформления списка использованных источников приведен в Приложении 7.

3.3.9. Структурный элемент «Приложения».

В приложения ВКР включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении дипломной работы, включение которого в текст основной части работы приведет к ее загромождению и затруднению понимания содержания. Приложения могут включать технико-технологические карты (Приложение 8), акты проработки блюд, схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты, мультимедийная презентация дипломной работы и т.д.).

При выполнении дипломной работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями интерьеров залов, блюд, слайдов, муляжей, плакатов и др.

Примерный план дипломной работы в Приложении 9.

4.ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Изложение текста и оформление выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32.

Страницы текста и включенные в дипломную работу иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 (210x297 мм). Графический материал допускается оформлять на листах формата А3 (297x420мм).

Дипломная работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с выравниванием по ширине. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (14пт). Текст дипломной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее – 20мм, левое - 30мм и нижнее - 20 мм, отступ первой строки-1,25см, заголовки разделов, подразделов печатаются с большой буквы. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПК должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В дипломной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Сокращение русских слов и словосочетаний должно выполняться по ГОСТ 7.12.

Объем дипломной работы не менее 30 страниц печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочных интервала (в исключительном случае рукописного текста не менее 40 страниц). Дипломная работа в обязательном порядке должна быть помещена в стандартную папку.

Все страницы дипломной работы должны быть пронумерованы. Лист с содержанием работы не нумеруется. Нумерация страниц начинается с Введения и заканчивается последней страницей. Номера страниц проставляются вверху страницы в центре или справа или внизу в центре или справа.

Бланк титульного листа работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (Приложение 2).

Наименования структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов.

Основную часть дипломной следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста дипломной работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Ссылку можно делать подробную или краткую.

Подробная ссылка на первоисточник делается под чертой внизу той страницы, где заканчивается цитата или изложение чужой мысли. При подробной ссылке указывают фамилию, инициалы автора, название работы, издательство, место и год издания, страница.

При краткой ссылке она делается сразу после окончания цитаты или изложения чужой мысли в тексте с указанием номера источника из списка литературы и страницы (в скобках), а подробное описание выходных данных источника делается в списке литературы в конце дипломной работы.

Для наглядности в дипломную работу могут быть включены таблицы и графики. Графики выполняются четко, красиво, желательно в цвете, в строгом соответствии с требованиями деловой документации.

Нумерация таблиц, графиков (отдельно для таблиц и графиков) должна быть сквозной на протяжении всей работы. Слово «таблица» и ее порядковый номер пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем дается ее название.

Если таблица заимствована, делается обязательная ссылка на первоисточник (по правилам цитирования).

Формулы расчетов в тексте надо выделять, записывая их более крупным шрифтом и отдельной строкой, давая пояснение каждому символу (когда он встречается впервые). Рекомендуется нумеровать формулы в пределах каждого раздела, особенно, если в тексте приходится на них ссылаться.

Приложения оформляют как продолжение дипломной работы на последующих листах. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Дипломная работа дополняется мультимедийной презентацией.

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Уровень профессиональной подготовки выпускной квалификационной работы должен соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Выполненная дипломная работа сдается на проверку руководителю дипломной работы.

Сданная на проверку дипломная работа проверяется руководителем дипломной работы, при этом учитывается, насколько полно разработана тема, использованы специальная, справочная литература и материалы практики. Обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

При наличии серьезных замечаний руководителя дипломная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, дипломная работа сдается студентом повторно в установленный срок. Дополнительный материал не следует располагать автономно и выделять его как доработку. Он должен органично вливаться в основной материал.

Руководитель проверяет доработанный вариант и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите (см. Приложение №3). Отзыв оформляется на отдельном листе.

Выполненная дипломная работа сдается на рецензию. Рецензентом является специалист из системы общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим специальным образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

Рецензия оформляется на отдельном листе (см. Приложение №5).

К защите допускаются дипломные работы, отвечающие предъявленным требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания и рекомендации, и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы дипломных работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

Председателю цикловой комиссии за 7 дней до защиты должны быть представлены:

- экземпляр дипломной работы в подписанный руководителем, председателем цикловой комиссс и студентом-автором дипломной работы;
- электронная версия дипломной работы и материалы ее презентации;
- отзыв научного руководителя (Приложение 5);
- рецензия (Приложение 6);
- другие документы, характеризующие дипломную работу (при их наличии).

Защита дипломных работ осуществляется по расписанию, утвержденному директором колледжа в установленные сроки. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы,
- презентация дипломной работы,
- ответы на вопросы,
- оценка рецензента,
- отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

По итогам защиты дипломная работа оценивается по пятибалльной системе.

5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены

необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Итоговая оценка ГАК выводится по принципу учета оценок большинства членов ГАК, а также руководителя и рецензента.

| Этапы работы | | срок исполнения |
|---------------------|---|------------------------|
| 1. | Утверждение задания на дипломную работу | |
| 2. | Подбор и анализ исходной информации | |
| 3. | Подготовка и утверждение плана (оглавления) дипломной работы | |
| 4. | Работа над разделами (главами) и устранение замечаний руководителя дипломной работы | |
| 5. | Согласование содержания ВКР, устранение замечаний | |
| 6. | Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя дипломной работы | |
| 7. | Предоставление студентом готовой дипломной работы рецензенту | |

Содержание

| | |
|--|----|
| Введение | 3 |
| Глава 1. (Название примерное. У каждого студента может быть своё название главы) | 5 |
| Глава 2. (Тема формулируется индивидуально по теме дипломной работы) | 14 |
| Заключение | 19 |
| Список литературы | 21 |
| Приложение | 24 |

Список использованной литературы (*примерно*)

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 15 октября 2008 года).
 2. ГОСТ Р 50762 - 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]._ Введ. 2009-01-01. - М.: Стандартиформ, 2008. - 11с.
 3. ГОСТ Р 50935- 2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Текст]._ Введ. 2009-01-09. - М.: Стандартиформ, 2007. - 21с.
 4. ГОСТ Р 50 764- 2009 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]._ Введ. 2009-01-01. - М.: Стандартиформ, 2008. - 11с.
 5. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» [Текст]._ Введ. 2010-01-01. - М.: Стандартиформ, 2009. - 11с.
 6. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» [Текст]._ Введ. 2010-01-01. - М.: Стандартиформ, 2009. - 11с.
 - 7.ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» [Текст]._ Введ. 2012-01-01. - М.: Стандартиформ, 2011. - 12с.
 8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008 - 480 с.
 9. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. [Текст] М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 272 с.
 - 10.СHEF ART: коллекция лучших рецептов. Сост. И.Ю.Федотова. [Текст] М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012 - 320 с.
 - 11.Огюст Эскафье. Кулинарный путеводитель. [Текст] - М.: «Центрполиграф», 2008 – 543с.
 12. Гастрономическая энциклопедия Ларусс. [Текст, иллюстрации] - М., Чернов и Ко, 2012.- 436 с.
 13. Рулеты, паштеты и галантины. (Хорошая кухня) [Текст, иллюстрации] – М.: Терра, 2010. – 168 с.
 14. Классическая русская кулинария. [Текст] – М.: ЭКСПО, 2012.- 528 с.
- Образец оформления статьи из журнала:*
15. Медкова, Е. Н. Особенности национальной кухни. [Текст, иллюстрации] //АРТ. - 2012. - № 17(353) — С. 16-17.

| | | |
|--------------|------|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Выход | ---- | |

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок годности _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324 - _____ ч при температуре от _____ до _____ °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: _____

Текстура

(консистенция): _____

Цвет: _____

Вкус и запах: _____

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Блюда _____ на выход 100 г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| | | | |

Ответственный за оформление ТТК в предприятии: _____

Зав.производством: _____

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

Введение

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

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

Глава 3. Классификация, ассортимент холодных и горячих закусок.

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

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

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

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

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

5.1 Организация рабочего места повара холодного цеха.

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

5.3. Техническое оснащение для приготовления сложных холодных и горячих закусок для банкетов по типу «фуршет» в ресторане (в

т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).

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

Заключение

Список литературы

Приложение

Приложение №6

Примерный план дипломной работы по теме:

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней с использованием современных технологий и оборудования»

Введение

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

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

2.1. Классификация и ассортимент вторых горячих блюд русской кухни.

2.2. Русская кухня в классической литературе.

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

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

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

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

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

5.1 Организация рабочего места повара горячего цеха.

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

5.3. Техническое оснащение, использование посуды и утвари для приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней *(в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря, утвари и посуды для подачи)*.

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

Заключение

Список литературы

Приложение

Приложение №7

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

Введение

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

Глава 2. Характеристика и качество сырья, п/ф для сложной кулинарной продукции в ресторане с испанской кухней.

Глава 3. Региональные особенности испанской кухни

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

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

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

- Закуски и Тапас
- Супы
- Вторые блюда

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

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

6.1 Организация рабочего места повара холодного и горячего цеха.

6.2. Требования к персоналу для приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с испанской кухней.

6.3. Техническое оснащение для приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с испанской кухней *(в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи)*.

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

Заключение

Список литературы

Приложение