

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВЯТСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. Директора по УР

_____ О.С. Кирилловых
«___» 2018 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по подготовке и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы при проведении
государственной аттестации по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы разработаны для студентов очного и заочного отделения и составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составители:

Маранцева Евгения Александровна, преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории, КОГОБУ СПО «ВятТТУиС»

Скулкина Лариса Александровна, преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории, КОГОБУ СПО «ВятТТУиС»

Эксперты от работодателя¹:

Содержание

Пояснительная записка	4
1 Общие положения	10
2 Выбор темы выпускной квалификационной работы	10
3 Руководство выпускной квалификационной работой	13
4 Структура и содержание работы	14
5 Правила оформления	16
6 Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	18
7 Критерии оценок	20
8 Приложения	24
8.1 Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ	
8.2 Примеры написания и проведения исследовательской работы	
8.3 Список использованной литературы и интернет ресурсов	

Пояснительная записка

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом обучения студентов в техникуме. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) при получении студентами квалификации специалиста и является показателем уровня освоения выпускником общих и профессиональных компетенций. Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную работу, целями и задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности «Технология продукции общественного питания» и практическое применение в процессе её написания 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.

Методические указания для студентов по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» разработаны для выполнения выпускной квалификационной работы при проведении государственной итоговой аттестации.

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

ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

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.

ОК 3. 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 личного развития.

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

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

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

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

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

Методические указания по выпускной квалификационной разработаны на основе программы ПМ01, «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление горячей сложной кулинарной продукции», ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление холодной сложной кулинарной продукции» и ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов». При освоении ПМ студент должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты;
- Проводить расчеты по формулам;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- применять решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- Правила оформления заказа на продукты со склада приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;
- Виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к качеству;
- Основные характеристики пищевую ценность мяса, рыбы, домашней птицы, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;
- Требования к качеству мяса, рыбы, домашней птицы, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;
- Требования к безопасности хранения мяса, рыбы, домашней птицы, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженном виде;
- Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных супов;
- Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фонбю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

Завершающим этапом обучения студентов по специальности «Технология продукции общественного питания» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы. Данная работа позволяет выявить подготовку будущего технолога в области практической деятельности в общественном питании, уровень знаний и умений по организации и проведению банкетов, в различных типах предприятий общественного питания, составлении меню, разработки фирменных блюд. Темы выпускных квалификационных работ отражают актуальные проблемы сегодняшнего дня.

Студенты, защищают выпускную квалификационную работу по заданной тематике на заседании государственной аттестационной комиссии с использованием мультимедиа информационных технологий.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков, уровень освоения ПК и ОК, полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности, выявляя степени подготовленности студента к работе по специальности.

1. Общее положение

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

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности включает следующие этапы:

1. Определение и закрепление приказом учебного заведения объекта преддипломной практики;
2. Выбор и утверждение темы и задания на выпускную квалификационную работу, составление плана работы.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности, в зависимости от темы исследования.
4. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной разработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий
5. Защита отчёта по дипломной практике.
6. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме выпускной квалификационной работы.
7. Написание и оформление выпускной квалификационной работы.
8. Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной работы.
9. Предварительная защита выпускной квалификационной работы.
- 10.Рецензирование выпускной квалификационной работы.
- 11.Защита выпускной квалификационной работы на заседании Государственной аттестационной комиссии.

2.Выбор темы выпускной квалификационной работы

Студенту необходимо определить тему выпускной квалификационной работы и утвердить её в установленном порядке. Студент, не прошедший преддипломную практику не допускается до государственной итоговой аттестации.

Студент выбирает тему из представленного перечия (приложение 1), но имеет право предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки.

Студент несёт персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы;
- самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы;
- достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе;
- соответствие оформления, структуры и содержания выпускной квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;
- соответствие представленных комиссии электронных версий (выпускной квалификационной работы, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в выпускной квалификационной работе, выявленных научным руководителем и консультантом выпускной квалификационной работы;
- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

При выполнении выпускной квалификационной работы необходимо использовать специальную, справочную литературу, новинки публикаций периодической печати в области ресторанныго сервиса и индустрии питания, материалы, полученные из сети «Интернет»; использовать современные и инновационные технологии, при разработке фирменных блюд, для проведения банкета.

Примерные темы выпускных квалификационных работ:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации свадебного банкета на 50 человек.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного Международному женскому дню на 24 человека.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного Новому году на 120 человек.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации питания туристов в ресторане при гостинице «Россия», группа 30 человек (по меню дневного рациона).
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного Дню космонавтики на 95 человек.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного Дню независимости на 80 человек.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного дню Победы на 40 человек.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного дню учителя на 70 человек.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного рождеству на 55 человек.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для обслуживания по форме «шведский стол» для проживающих в гостинице «Россия» на 100 человек.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для обслуживания в ресторане «Хлынов» участников семинара на банкет-фуршет на 200 человек.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного дня защитника Отечества на 50 человек.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного дню Матери на 20 человек.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для обслуживания в ресторане «Хлынов» по форме «шведский стол» для проживающих в гостинице на 80 человек.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного Дню милиции на 45 человек.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета посвященного Дню семьи на 75 человек.
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации питания туристов в ресторане при гостинице «Вятка», группа 45 человек (по меню дневного рациона).
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для обслуживания в ресторане «Тысяча и одна ночь» участников семинара на банкет-фуршет на 150 человек.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню защиты детей на 50 человек.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню молодежи на 70 человек в ресторане «Конюшня».
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню медицинского работника на 60 человек.
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню строителей на 160 человек в кафе «Агата Кристи».
23. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного работнику лесной промышленности на 140 человек в ресторане «Камелот».
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню свадьбы на 130 человек в ресторане «Россия».
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного юбилею на 70 человек.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для обслуживания в ресторане «Царское село» участников конференции на банкет-фуршет на 100 человек.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного бриллиантовой свадьбы на 45 человек кафе «Релакс».
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню рождения на 25 человек в кафе «Италия».
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню пожилого человека на 30 человек в кафе «Мельница».

30. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню торговли на 50 человек в кафе «Флагман».
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню работника культуры России на 55 человек в кафе «Театральное».
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню студента на 70 человек в кафе «Березка».
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню работника прокуратуры в ресторане «Мюнхен».
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню работника сельского хозяйства на 95 человек в ресторане «Бочка».
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для обслуживания в ресторане «Шинок» участников конференции на банкет-фуршет на 160 человек.
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню России на 100 человек в ресторане «Россия».
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню смеха на 45 человек в кафе «Театральное».
38. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню труда на 65 человек в кафе «Каземат».
39. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню работника торговли на 55 человек в ресторане «Васнецов».
40. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета, посвященного дню кино на 100 человек в ресторане «Царское село».

3.Руководство выпускной квалификационной работой

По предложению учебной части директор техникума издает приказ, которым утверждается тема, научный руководитель и консультанты выпускной квалификационной работы.

Научный руководитель, разрабатывает индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы по выбранной студентом теме, консультант, преподаватель по технологии проводит консультирование по вопросам разработки фирменных блюд, их технологии приготовления и подачи. Консультант по дисциплине организации производства и обслуживания оказывает помощь по вопросам: характеристика и обслуживание банкета, разработки производственной программы на банкетное меню, согласно тематике выпускной квалификационной работы. Научный руководитель консультирует студентов по теоретическим вопросам и исследовательской части выпускной квалификационной работы.

Научный руководитель и консультанты оказывают дипломнику консультационную помощь в составлении плана и календарного графика выполнения работы, при проведении исследования анализа, обработке собранных материалов и результатов исследований, по формулировке выводов, оформлению выпускной работы и подготовке ее к защите.

Студент обязан выполнять все указания научного руководителя и консультантов.

Готовая выпускная квалификационная работа сдается на проверку научному руководителю в установленные учебной частью сроки.

Научный руководитель и консультанты проверяют выпускную квалификационную работу, дают рекомендации и допускают или не допускают выпускную квалификационную работу к защите.

Научный руководитель пишет отзыв, а работодатель пишут рецензию по содержанию работы.

4.Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Общими требованиями к выпускной квалификационной работе являются:

1. Изложение вопросов на высоком теоретическом и практическом уровне;
2. Логическая последовательность в изложении материала;
3. Использование мультимедиа информационных технологий при защите ВКР.
4. Выпускная квалификационная работа выполняется в объеме 25-30 страниц формата А-4 (без приложений), на материалах которой создается презентация.

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя следующие разделы (Приложение 2):

- титульный лист (приложение 1);
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы (приложение 3) и календарный план (приложение 4);

содержание:

Введение;

Теоретическая часть;

Практическая часть;

Исследовательская часть;

Заключение;

Список литературы;

Приложения: фотографии, лист рецензии, в том числе электронный носитель с презентацией по теме работы;

Требования к структурным элементам работы

Предлагаемая тематика работ, как правило, охватывает широкий круг вопросов. Поэтому структура каждой работы может уточняться студентом с научным руководителем, исходя из научных интересов студента, степени проработанности данной темы в литературе, наличия информации и т.п. Типовая структура выпускной квалификационной работы должна включать:

Содержание работы (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с научным руководителем. В процессе написания работы план может корректироваться или уточняться. Содержание выпускной квалификационной работы содержит введение, три основные главы, заключение, список источников, приложения.

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования, разработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы.

Актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых технологиях;
- потребностью практики.

Обосновать актуальность, значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

Объект исследования - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

Предмет исследования - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких - условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

Цель исследования — это желаемый конечный результат исследования.

-Определить недостающие нормы отходов и потерь при обработке сырья, продуктов;

-Разработать фирменные блюда;

Задачи исследования - это выбор путей и средств для достижения цели. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. В работе может быть поставлено несколько задач.

Основные методы исследования - перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование: теоретические и практические.

Структура исследования - исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложения.

Теоретическая значимость - на какую область специальности могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

Практическая значимость - определяется влияние полученных рекомендаций, предложений на изучаемый процесс, решением практических вопросов.

Рекомендуемый объем введения – 2-3 страницы.

Основная часть работы часть работы. Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – три, объемом 5-10 страниц каждая. Рекомендуемое количество параграфов – 2-3.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует изложить полную характеристику исследуемого предприятия:

- назначение данного типа предприятия общественного питания и его режим работы;
- месторасположение предприятия и его обоснование;
- услуги, оказываемые населению (приложение 5);
- методы и формы обслуживания потребителей;
- характеристику обслуживаемого банкета;
- состав и краткая характеристика помещений предприятия;
- контингент питающихся.

практическая часть, в ней следует составить производственную программу предприятия для обслуживания банкета:

- ✓ Составить банкетное меню, на определенное количество гостей (Приложение 6);
- ✓ Сырьевую ведомость банкетного меню (10 блюд)
- ✓ Производственное задание для поваров (Приложение 7);
- ✓ Калькуляционные карты на блюда банкетного меню. Уровень наценки устанавливает студент самостоятельно (Приложение 8);
- ✓ Заполнить лист бракеражного журнала на три блюда разработанные студентом из банкетного меню (Приложение 9);
- ✓ Составить технико-технологические карты на три компонента одно фирменное блюдо (мясное, рыбное, куриное блюдо, гарнир, соус) или три блюда из меню (Приложение 10);
- ✓ Приготовить три фирменных блюда, поэтапное приготовление блюд в виде слайдов применить при составлении презентации;

В третьей части работы необходимо провести исследовательскую работу. Исследование и изложение материала носят более конкретный характер. Здесь должны быть представлены результаты проделанных исследований. Если для получения результатов необходимо использовать уже имеющуюся методику, то необходимо сделать на ней соответствующую ссылку. Если автор предлагает свою методику, то в тексте главы кратко излагается её содержание, приводятся результаты её апробации.

Студенту необходимо провести отработку основного сырья при дефростации продукта при приготовлении п/ф, при тепловой обработке, применяя различные виды нового оборудования (Приложение 11, 12)

Необходимо выбрать исследуемый замороженный продукт (мясо птицы, рыбы, телятины, говядины, свинины), взвесить его, разморозить, снова взвесить и рассчитать процент потерь при размораживании, далее можно найти процент потерь при тепловой обработке. Сделать выводы о проделанной работе. Каждый шаг необходимо описать и сфотографировать.

Между параграфами и между главами необходимы смысловые связки, чтобы текст выпускной квалификационной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

В заключение исследования раскрывается значимость рассмотренных вопросов для теории и практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке в соответствии с ГОСТ 7.1 - 2003 и приложения к выпускной квалификационной работе.

Список используемой литературы: отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна иметь не менее 25-30 источников

В приложение входят фотографии одного разработанного блюда, задание для выполнения ВКР, отзывы руководителя, рецензия написанная работодателем.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;
- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;
- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;
- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;
- приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;
- на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть ссылки.

Рекомендации к подготовке и оформлению презентаций

Важным этапом подготовки к защите выпускной квалификационной работе является подготовка презентации.

Презентация - системный итог исследовательской работы студента, в нее вынесены все основные результаты научно - исследовательской деятельности.

Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде фотографий, таблиц. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала.

Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 15.

Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 18-72 пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.

- В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы (курсовой работы), фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

- Второй слайд – Объект исследования (Краткая характеристика предприятия: его название, месторасположение, режим работы, фотографии фасада здания и его интерьер).
- Третий слайд - Краткая характеристика банкета и формы обслуживания.
- Четвертый слайд – Меню банкета.
- Пятый слайд – Ход практической части: составление сырьевой ведомости, наценка на блюда, стоимость банкета на одного гостя.
- Шестой слайд - Последовательность приготовление фирменных блюд (фотографии).
- Седьмой и последующие слайды – Исследовательская часть (фотографии продукта исследования в замороженном, размороженном виде, таблица процентов потерь при приготовлении п/ф и готовой продукции.
- Следующие слайды – Приготовление фирменного блюда (фотографии: всего набора сырья, механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабриката, тепловая обработка и разновидности подачи блюда).

- предпоследний слайд – Практическая значимость работы;
- последний слайд – спасибо за внимание, год защиты ВКР.

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, фотографий.

В практической части работы рекомендуется использовать фотографии, таблицы, рекомендации, характеристики.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты организационного этапа по проблеме исследования.

На слайде по результатам оценочного этапа практической части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

5. Правила оформления выпускной квалификационной работы

- 1.1.1. Работа должна быть грамотно написана в компьютерном варианте, на одной стороне стандартного листа односортной бумаги формата А4 (210 x297 мм) через полуторострочный интервал, размер шрифта – 14.
- 1.1.2. Размер полей вокруг текста составляет: с левой стороны 3см, с правой стороны 1см, сверху и снизу по 2см.
- 1.1.3. Опечатки, описки или графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и написанием исправлений на том же листе.
- 1.1.4. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номера страниц проставляются в правом верхнем углу листа без точки в конце. Титульный лист, включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нём не указывается. Таким образом, как правило, нумерация страниц начинается со 2-ой страницы.
- 1.1.5. Заголовок пишется после номера, который ставится арабскими цифрами (1,2..). Заголовок располагается в середине строки, а подразделы начинаются с абзацного отступа («Красной строки»). В конце заголовка точку не ставят. Подчёркивать заголовки и переносить в них слова не допускается. Расстояние между заголовками и последующим текстом должно быть не менее 3-х, 4-х межстрочных интервалов (2см.)
- 1.1.6. Если в тексте формулируется положение, подтверждаемое или иллюстрируемое таблицей, необходимо дать на неё ссылку. В этом случае в скобках пишутся слова (таблица 2).
- 1.1.7. Строки таблиц пишутся с заглавной буквы. Единица измерения, общая для данных всей строки, указывается после запятой в названии данной строки, например: «Проценты потерь, %».
- 1.1.8. Список использованной литературы указывается в алфавитном порядке в следующей последовательности:
 - 1) Указы президента;
 - 2) Постановления Правительства РФ;
 - 3) Законы РФ;
 - 4) Книги, брошюры, статьи;
 - 5) Журналы, газеты;

- 6) Стандарты и другие нормативные документы в порядке возрастания индекса стандарта;
- 7) Сайты;

Например:

1. Закон Российской Федерации О защите прав потребителей, (Российская газета-1991г., 7 апреля).
2. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров, М: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2009.- 336с.

6. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в печатном и электронном варианте сдаётся научному руководителю за 20 дней до государственной аттестации.

Научный руководитель проверяет работу и пишут отзыв на специальном бланке, который вкладывается в работу (Приложение 13).

В работе на полях указывают на допущенные ошибки и в отзыве отмечают: «допущена к защите» или «возвращается на доработку» После проверки работа в печатном варианте выдается на руки студенту для подготовки к государственной аттестации.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию с привлечением специалистов предприятий, организаций, учреждений, являющихся потребителями кадров данной специальности, преподавателей техникума, хорошо владеющих вопросами, связанными с темой дипломной работы, не являющиеся руководителями дипломной работы. Рецензенты назначаются приказом директора техникума. Рецензия оформляется на бланке, разработанном в техникуме.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты ВКР. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Рецензия на выпускную квалификационную работы выполняется согласно следующим критериям:

- _ соответствие ВКР заданию на нее;
- _ обоснование актуальности темы;
- _ определение понятийного аппарата;
- _ анализ материалов теоретической части исследования;
- _ проработка материалов практической части исследования;
- _ соответствие оформления работы требованиям;
- _ презентабельность (наглядность);
- _ достоверность полученных результатов;
- _ теоретическая и практическая значимость.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием ФИО, ученого звания, ученой степени, места работы, должности, даты (Приложение 12).

Рецензия заверяется печатью учреждения, в котором работает рецензент. Рецензия должна быть доведена до сведения дипломника. Отрицательный отзыв рецензента не является препятствием для защиты выпускной квалификационной работы. В случае отрицательного отзыва участие рецензента в заседании ГАК, где защищается дипломная работа, обязательно.

Защита выпускной квалификационной работы

Законченная и оформленная выпускная квалификационная работа подписывается студентом, руководителем, рецензентом и вместе с письменными отзывами руководителя и рецензента представляется заместителю директора по учебной работе. Заместитель директора по УМР принимает решение о допуске студента к защите ВКР, о чем производится соответствующая запись на титульной стороне ВКР и передает ее в ГАК.

Допуск студентов к защите выпускных квалификационных (дипломных) работ объявляется приказом директора техникума и на дипломной работе.

Для комплексной оценки уровня подготовки выпускника и соответствия его требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности, а также для решения вопроса о присвоении выпускнику квалификации в техникуме создается Государственная аттестационная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора на один учебный год. Не позднее, чем за 2 недели до начала работы аттестационной комиссии объявляется расписание ее работы.

В Государственную аттестационную комиссию представляются выполненные выпускные квалификационные (дипломные) работы с отзывами и рецензиями не позднее, чем за пять дней до защиты и сводная ведомость успеваемости студентов группы.

По предложению научного руководителя и по согласованию с замдиректора по учебной работе и заведующими отделений может быть организована предзащита выпускной квалификационной работы.

Если заведующий отделением не считает возможным допустить студента к защите выпускной квалификационной работы, вопрос рассматривается с участием студента, руководителя и заместителя директора по учебной работе. Студент может быть не допущен к защите выпускной квалификационной работы по причинам:

1. наличие академической задолженности по текущим курсовым аттестациям в соответствии с учебным планом;
2. нарушение сроков закрепления и утверждения темы выпускной квалификационной работы;
3. нарушение сроков изменения темы выпускной квалификационной работы;
4. несоблюдение календарного графика подготовки выпускной квалификационной работы;
5. отрицательный отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.

Выпускная квалификационная работа должна быть полностью закончена, оформлена и представлена секретарю ГАК за 3 дня до защиты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Положением «Об организации и проведении итоговой государственной аттестации выпускников КОГОБУ СПО Вятского государственного техникума профессиональных технологий, управления и сервиса утвержден следующий порядок защиты выпускных квалификационных работ:

1. *представление студента членам комиссии секретарем ГАК;*
2. *сообщение студента с использованием презентации об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 7 минут);*
3. *вопросы членов ГАК и присутствующих после доклада студента;*
4. *ответы студента на заданные вопросы;*
5. *выступление научного руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.*
6. *заслушивание рецензии;*
7. *ответы дипломника на замечания рецензента.*

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 10 минут.

По окончании публичной защиты Государственная аттестационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты, при этом может учитываться успеваемость студента за время обучения в колледже. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». ГАК принимает решение о присвоении студенту-выпускнику соответствующей степени (квалификации), после чего происходит оглашение результатов защиты. Студенту техникума, сдавшему курсовые экзамены с оценкой «отлично» не менее чем по 75 процентам всех дисциплин учебного плана, а по остальным дисциплинам – с оценкой «хорошо», сдавшему государственный экзамен с оценкой «отлично» и защитившему выпускную квалификационную работу с оценкой «отлично» выдается диплом с отличием.

В тех случаях, когда защита выпускной квалификационной работы признается неудовлетворительной, ГАК устанавливает, может ли студент представить к повторной защите работу с доработкой, определяемой комиссией, или же обязан разработать новую тему, которая устанавливается соответствующим отделением.

Студент, не защитивший выпускную квалификационную работу, допускается к повторной защите работы не ранее, чем через один год после прохождения итоговой государственной аттестации впервые.

Лицам, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти итоговые аттестационные испытания без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных аттестационных комиссий организуются в сроки не позднее четырёх месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине.

Зашщищенные выпускные квалификационные работы сдаются под расписку в архив техникума.

Заседания аттестационной комиссии протоколируются. В протокол вносится итоговая оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом после успешной защиты дипломной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. На защите студент в краткой форме излагает основное содержание работы, уделяя внимание проведению практической части и показывает подготовленную презентацию. Продолжительность выступления студента на защите составляет 7-10 минут, включая время ответов на вопросы членов комиссии.

По окончании защиты члены государственной аттестационной комиссии на закрытом заседании оценивают уровень выпускной квалификационной работы по пятибалльной системе.

Решение государственной аттестационной комиссии объявляется выпускникам в тот же день после оформления и подписания протокола.

Дипломные работы оцениваются по пятибалльной шкале. С этой целью разработаны критерии оценок, представленные в таблице 1.

Таблица 1

7. Критерии оценивания дипломных работ

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий		баллы
1	2	3	4	
1	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	1 1 1 1 1	5
2	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание дисциплины Знание специальной терминологии Конструктивные ответы на вопросы Содержательность ответов Лаконичность ответов	1 1 1 1 1	5
3	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы	Умение выделить новизну темы, Умение выделить актуальность, Умение обосновать новизну темы, Умение обосновать актуальность, Умение выделить и обосновать практическую значимость	1 1 1 1 1	5
4	Умение грамотно и четко представить (презентовать)	Умение структурировать работу Умение изложить основные этапы ее проведения	1 1 1	5

	работу в ходе защиты	Умение раскрыть проблематику работы Умение обосновать результаты Владение риторикой	1 1	
5	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений Наличие выводов в работе Наличие авторской позиции в работе Умение раскрыть авторскую позицию, изложенную в работе Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	1 1 1 1 1	5
6	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение основную часть заключение Умение раскрыть значимость своих предложений Умение лаконично отвечать на вопросы	1 1 1 1 1	5
7	Научность работы	Научность языка изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	1 1 1 1 1	5
8	Использование средств визуализации при презентации	Использование вербальных средств Использование невербальных средств Использование проектора Использование наглядных пособий Умение презентовать себя	1 1 1 1 1	5
9	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком Высокая степень самостоятельности Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок Наличие логических связей между главами и параграфами работы Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию	1 1 1 1 1	5

В соответствии с данными критериями подсчитывается средний балл, соответствующий оценке защиты студента. Итоговая оценка складывается из оценок отзыва, рецензии, защиты студента.

Условия положительного заключения по квалификационному экзамену:

Набранные баллы	оценка
41-45	«5»
35-40	«4»
30-34	«3»
33 и ниже	«2»

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВЯТСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА»

Выпускная квалификационная работа на тему:

(наименование предприятия общественного питания)

Государственная аттестация

Выполнил (а) **студент(ка) __ курса, группы № __**
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Научный руководитель:

Консультанты:

20__

Примерное содержание выпускной квалификационной работы

Введение	стр.
1. Теоретическая часть:	
1.1 Характеристика предприятия общественного питания;	
1.2 Характеристика банкета;	
2. Практическая часть:	
2.1. Составление банкетного меню;	
2.2. Производственное задание для поваров;	
2.3 Сырьевая ведомость;	
2.4. Калькуляционные карты;	
2.5. Бракераж блюд;	
2.6. Технико-технологические карты;	
3. Исследовательская часть	
3.1. Контрольная механическая отработка сырья;	
3.2. Контрольная тепловая отработка продукта;	
Заключение	
Список использованных источников	
Приложения	

ЗАДАНИЕ
ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ СТУДЕНТА

1. Тема работы: «_____

_____»

Тема утверждена приказом по техникуму _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы:

3. Исходные данные к работе: отчет по преддипломной практике,

4. Перечень вопросов, подлежащих разработке: тема «_____

_____»:

- *введение,*
- *теоретическая часть: Характеристика предприятия общественного питания, Характеристика банкета.*
- *Составление банкетного меню.*
- *Практическая часть: Производственное задание для поваров. Сыревая ведомость. Калькуляционные карты. Бракераж блюд. Технико-технологические карты.*
- *Исследовательская часть: Акты контрольной отработки. Разработка фирменных блюд*

Заключение.

5. Перечень иллюстрационного материала: *таблицы, фотографии, электронный носитель с презентацией.*

6. Консультанты по работе:

раздел	РУКОВОДИТЕЛЬ	дата		Подпись
		Задание выдал	Задание принял	
1				
2				
3				

7. Дата выдачи задания _____

Научный руководитель _____
 (подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____
 (подпись студента)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п\п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Роспись руководителя
1	Выбор темы, изучение научно-технической литературы и интернет сайтов, список литературы	10.11-20.11		
2	Выбор объектов исследования	20.11-30.11		
3	Выполнение основной части работы по плану	30.11-10.02		
4	Выполнение исследовательской части	10.02-20.03		
5	Разработка фирменного блюда	20.03-25.03		
6	Обработка результатов, составление таблиц, фотоматериалов	25.03-25.04		
7	Создание презентации по теме работы	25.04-15.05		
8	Выводы и предложения по работе	15.05-1.06		
9	Оформление выпускной квалификационной работы и сдача на проверку научному руководителю	1.06- 5.06		
10	Написание руководителем отзыва	5.06-15.06		
11	Рецензирование работы и получение допуска к защите	15.06		

Студент-дипломник _____ /
 (подпись) _____ / (Фамилия И.О.)
 Научный руководитель _____ /
 (подпись) _____ / (Фамилия И.О.)
 Консультанты _____ /
 (подпись) _____ /
 (Фамилия И.О.)
 _____ /
 (подпись)
 (Фамилия И.О.)

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов, согласно ГОСТР 50764—95 «Услуги общественного питания» подразделяются на:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультативные услуги; и прочие услуги.

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания

Код	Наименование
122000	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122100	УСЛУГИ ПИТАНИЯ
122101	Услуги питания ресторана
122102	Услуги питания кафе
122103	Услуги питания столовой
122104	Услуги питания закусочной
122105	Услуги питания бара
122106	Услуги питания предприятий других типов
122200	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
122201	Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания
122202	Изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии
122203	Услуги повара по изготовлению блюд и кулинарных изделий на дому
122204	Услуги кондитера по изготовлению кондитерских изделий на дому
122300	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
122301	Услуги официанта на дому
122302	Услуги мойщицы посуды на дому
122303	Организация обслуживания торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий
122304	Организация питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий, в зонах отдыха и т.д.
122305	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении
122306	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах
122307	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей на дому
122308	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета)
122309	Доставка кулинарной продукции по заказам и

	обслуживание в номерах гостиниц
Код	Наименование
122310	Бронирование мест в зале предприятия общественного питания
122311	Продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационаами
122312	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков, оставшихся после обслуживания торжеств, на дом потребителю
122313	Организация рационального, комплексного питания
122400	УСЛУГИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122401	Комплектация наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам, для самостоятельного приготовления кулинарной продукции
122402	Отпуск обедов на дом
122403	Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазин и отделы кулинарии реализации
122404	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
122500	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА
122501	Услуги по организации музыкального обслуживания
122502	Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм
122503	Представление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда
122600	ИНФОРМАЦИОННО – КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ УСЛУГИ
122601	Консультация специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировок столов
122602	Консультация диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний в диетических столовых
122603	Организация обучения кулинарному мастерству
122700	ПРОЧИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122701	Прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря
122702	Продажа фирменных значков, цветов, сувениров
122703	Предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и др.
122704	Гарантированное хранение ценностей потребителей
122705	Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)
122706	Парковка личных автомашин потребителей на организованную стоянку у предприятия общественного питания

Последовательность расположения блюд в меню

1. **Фирменные закуски, блюда и напитки.**
2. **Холодные закуски** (икра, рыба малосольная, отварная, заливная, под маринадом, под майонезом, рыбная гастрономия и закусочные консервы, сельдь натуральная с гарниром, нерыбные продукты моря, свежие овощи натуральные, салаты и винегреты, мясная гастрономия, мясо отварное, заливное, жареное, птица и дичь, закуски из овощей и грибов, кисломолочные продукты.)
3. **Горячие закуски** (рыбные, из нерыбных продуктов моря, мясные, из субпродуктов, птицы и дичи овощные и грибные, яичные и мучные).
4. **Супы** (прозрачные, заправочные, супы – тюре, молочные, холодные, сладкие).
5. **Горячие блюда** (рыба отварная и припущенная, жареная, тушеная, запеченная, блюда из котлетной (рыбной) массы, мясо отварное и припущенное, жареное, в соусе, тушеное и запеченное, субпродукты жареные, блюда из рубленого мяса и котлетной массы, птица отварная и припущенная, птица фаршированная, жареная, блюда из тушеной, рубленой птицы, блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, блюда из яиц и творога).
6. **Сладкие блюда** (горячие, холодные), фрукты.
7. **Горячие напитки** (чай, кофе, какао, шоколад).
8. **Холодные напитки и соки.**
9. **Мучные хлебобулочные, кулинарные и кондитерские изделия.**
10. **Хлеб.**

Производственное задание для поваров

Заявка на производство к банкету «___» ____ 20____ г.

Время готовности: холодных закусок – к 18.30

горячих закусок – к 19.20

вторых горячих блюд – к 19.35

<i>Наименование закусок и блюд</i>	<i>Кол-во порций</i>	<i>Время подачи блюд</i>	<i>Посуда для подачи блюд</i>	<i>Кол-во посуды</i>	<i>Ответственный за приготовление</i>
					<i>Повар или кондитер</i>
Салат «Звездочка»	24	18-30	креманка		Сидорова И.В., повар 4 разряда
Жульен из курицы	24	19-20	кокотница		Петров М.С., повар 4 разряда
Икра зернистая осетровых рыб	24	18-30	икорница		Сидорова И.В., повар 4 разряда

«___» ____ 20____ г.

Метрдотель _____
(подпись)

Калькуляционная карта

организация

структурное подразделение

наименование блюда
Калькуляционная карточка №

Номер документа	Дата составления

№	Наименование продуктов	Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
Общая стоимость сырьевого набора		X	X	
Наценка ____ % руб. коп.				
Цена продажи руб. коп.				
Зав. производством				
Калькулятор				
Утверждаю директор				

ОЛ «Спутник»
Столовая «Спутник»

Выписка из бракеражного журнала

Дата врем я производст ва изделия	Наименование б.	Оценк а изделия	Разрешен ие на реализацио	Ответственный исполнитель Ф.И.О. должность	Ф.И.О. проводившего бракераж	Примечание
5 мая 2019	С-с «Нежный»	5,0	2 часа	ФИО студента	ФИО студента	Нет пререканий
5 мая 2019	Картофель Запеченный «Дюшес»	5,0	2 часа	ФИО студента	ФИО студента	Нет пререканий
5 мая 2019	Филе «Новинка»	4,5	2 часа	ФИО студента	ФИО студента	Подгорелая корочка

Зав. производства

Мельчанов А. В.

Приложение 10

Утверждаю:

Руководитель предприятия

«_» 2019г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

(наименование блюда)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на
» вырабатываемое и реализуемое:

(наименование предприятия-изготовителя, филиал)

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасностипищевой продукции», другим техническим регламентам Таможенного союза, нормативным правовым актам Российской Федерации, требованиям нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортная накладная, декларация или сертификат о соответствии, удостоверение о качестве и безопасности).

3. РЕЦЕПТУРА

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. «_____» реализуют в течении _____
(наименование блюда)

при температуре _____°C, влажность _____%.

Условия хранения и срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1234-13

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	
Запах	
Вкус	
Цвет	
Консистенция	

6.2. Микробиологические показатели в соответствии с Приложением 1 и 2 к ТР ТС 021/2011

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г ПРОДУКТА

Пищевая ценность			Энергетическая ценность	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	кДж

Разработчик: _____.

(подпись)

(расшифровка подписи)

Лицевая сторона

Акт
По определению отходов и потерь при механической обработке сырья

Наименование предприятия _____

Дата проведения работы _____

Поставщик, дата получения, № накладной _____

Наименование и характеристика сырья _____

Наименование позиции	Опыт		Принятие отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и п.т.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса механической обработки сырья с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

Лицевая сторона

Акт
По определению потерь при тепловой обработке сырья

Наименование предприятия _____

Дата проведения работы _____

Поставщик, дата получения, № накладной _____

Наименование и характеристика сырья _____

Наименование позиции	Опыт		Принятие отходы и потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке			
Масса готового продукта после тепловой обработки			
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания			
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса тепловой обработки сырья с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

Отзыв научного руководителя выпускной квалификационной работы

Студента(ки) _____

Группа № _____ Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Тема работы: _____

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы:

2. Положительные стороны работы

3. Недостатки в содержании и оформлении

4. Степень самостоятельности:

Оценка: _____

Научный руководитель: _____

Консультанты: _____

Дата: « ____ » 20 ____ г.

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу _____

студента(ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Актуальность тематики выпускной квалификационной работы _____

2. Характеристика методов решения задач, поставленных в работе _____

3. Анализ взаимосвязи всех разделов работы _____

4. Основные достоинства работы, качество ее оформления _____

5. Значимость предложений и выводов _____

6. Замечания по работе и ее недостатки _____

7. Работа заслуживает _____ оценку.

(оценка по пятибалльной системе)

Рецензент _____

(Фамилия, И.О., должность, организация)

«__» 20 __ г.

(подпись рецензента, заверенная печатью)