

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное
учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по подготовке и защите выпускной квалификационной (дипломной)
работы при проведении Государственной аттестации по специальности:
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

«Одобрено»

ПЦК преподавателей организации
обслуживания в общественном питании
Председатель _____ И.О.Машковцева
Протокол № __ от «__» _____ 2020

Составители:

Маранцева Е. А., преподаватель, КОГПОБУ «ВятКТУиС»

Кирилловых О.С., директора КОГПОБУ «ВятКТУиС»

Сергеева Т.В., преподаватель, КОГПОБУ «ВятКТУиС»

Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Методические указания разработаны с целью рациональной организации работы студентов по выполнению выпускной квалификационной работы и содержат подробное описание порядка выполнения работы, её оформления, методики технологических расчетов и порядка защиты ВКР в рамках Государственной итоговой аттестации. Методические рекомендации предназначены для обучающихся очной формы обучения.

Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	4
1 Общие положения	10
2 Выбор темы выпускной квалификационной работы	10
3 Руководство выпускной квалификационной работой	12
4 Структура и содержание работы	12
5 Правила оформления выпускной квалификационной работы	16
6 Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	16
7 Критерии оценивания выпускных квалификационных работ	19
8 Список использованных источников	20
Приложения	22

Пояснительная записка

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом обучения обучающихся в колледже. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) при получении обучающимися квалификации специалиста и является показателем уровня освоения выпускником профессиональных и общих компетенций. Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимися в форме самостоятельной работы, целями и задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и их практическое применение при решении конкретных профессиональных задач;
- овладение методикой исследования при решении технологических задач при организации банкета;
- выявление подготовленности обучающихся к самостоятельной работе и профессиональной деятельности в современных условиях.

Методические указания для обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработаны для выполнения выпускной квалификационной работы при проведении Государственной итоговой аттестации.

До государственного экзамена допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ОПОП среднего профессионального образования.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных обучающимися знаний и умений, практического опыта.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части требований к результатам освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям и умениям, что позволяет выявить готовность выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ОПОП среднего профессионального образования ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант 16399, бармен 11176)»:

по профессии **16399 Официант** должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

- по профессии 11176 Бармен должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- эксплуатации в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- принятия и оформления платежей;
- оформления учётно-отчетных документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую учётно-отчетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- правила расчета с потребителями, оформления платежей по счетам и ведения кассовой документации
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать умения пользоваться учебниками и учебными пособиями, современным справочным материалом, нормативными документами.

Темы выпускных квалификационных работ разработаны преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассмотрены на заседании ПЦК профессиональных дисциплин. Темы закреплённые за обучающимися, утверждаются приказом директора колледжа.

Обучающиеся выполняют выпускную квалификационную, по индивидуальному заданию, придерживаясь требований методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой обучающихся на заключительном этапе обучения. Содержание и качество выпускной квалификационной работы позволяет судить не только об уровне теоретических знаний обучающихся, но и об уровне освоения ими общих и профессиональных компетенций, о способности выпускников самостоятельно применять профессиональные знания и умения для решения технологических задач.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ разработаны на основании:

1. Федерального закона «Об образовании Российской Федерации»

от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;

2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

3. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации от 20.10.2014 № 12-696);

4. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (в редакции приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);

5. Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации №675 от 22.06.2010;

6. ГОСТа 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

7. ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- сдача итоговых экзаменов по отдельным учебным дисциплинам;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Данные методические указания определяют порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки специалистов среднего звена.

В методических указаниях рассмотрены процедура подготовки ВКР, её структура и порядок сдачи. Работа над выпускной квалификационной работой позволяет обучающимся развить навыки исследовательской, самостоятельной работы над изучением научной и специализированной литературы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы. Качество выполнения дипломной работы зависит от того, насколько обучающийся овладел навыками сбора исходной информации, её обработки и анализа, а также от его способностей формулировать научно обоснованные выводы.

Обучающемуся необходимо использовать компьютерную технику, как в процессе работы над дипломной работой, так и в процессе оформления материалов, иллюстрирующих содержание дипломной работы.

Целью выполнения ВКР является объективная оценка уровня знаний, умений, навыков, подтверждающих освоение обучающимся компетенций, полученных в

процессе изучения теоретического материала и при прохождении практики по каждому профессиональному модулю.

Общие компетенции обучающегося включают 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.

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 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов

ОК.11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПК 3.1. Выявлять потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. ВКР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» для поступивших на обучение 01.09.2014 (приказ Минобрнауки РФ №1199 от 29.10.2013 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»))

2.Выбор темы квалификационной работы

Обучающийся, не прошедший преддипломную практику не допускается до Государственной итоговой аттестации.

Обучающийся выбирает тему из представленного перечня, но имеет право предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки.

Обучающийся 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 нормативную , справочную литературу, новинки публикаций в периодической печати в области ресторанного 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 повседневного обслуживания потребителей в кафе «Релакс» на 64 посадочных места.
2. Организация повседневного обслуживания потребителей в ресторане «Россия» на 100 посадочных мест
3. Организация повседневного обслуживания потребителей в ресторане «Карин» на 50 посадочных мест.
4. Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе «Театральное» на 50 посадочных мест.
5. Организация повседневного обслуживания потребителей в баре «Берега» на 25 посадочных мест.
6. Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе-студенческом на 120 посадочных мест.
7. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек в баре. Обслуживание по случаю проведения спортивного матча.
8. Организация обслуживания банкета в кафе «Царское село» с частичным обслуживанием официантами на 25 персон, по поводу встречи одноклассников
9. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе «СПК Север» на 70 персон, по случаю бракосочетания.
10. Организация обслуживания банкета в кафе «СПК Восток» на 45 персон по случаю чествования юбиляра (пятидесятилетия)

11. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе «СПК Запад» на 55 персон, обслуживание по поводу встречи Нового года.
12. Организация обслуживания банкета, с полным обслуживанием официантами, в кафе «Щедрый хутор» на 75 персон, обслуживание по поводу празднования семидесятилетия Дня Победы.
13. Организация обслуживания банкета-фуршет в кафе «Метелица» на 70 персон.
14. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в баре на 35 персон. Банкет по случаю празднования юбилея рок-группы.
15. Организация обслуживания банкета, по типу кофе-брейк, в ресторане «Карин», при гостинице, на 55 персон.
16. Организация повседневного обслуживания потребителей в пивном баре на 30 посадочных мест.
17. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в ресторане «Васнецов» на 45 персон, по случаю празднования Дня рождения.
18. Организация повседневного обслуживания потребителей в спорт-баре на 35 посадочных мест, при обслуживании спортивных болельщиков.
19. Организация обслуживания банкета, с полным обслуживанием официантами, в кафе «Колесо» на 50 персон, по случаю встречи правительственной делегации.
20. Организация обслуживания банкета в студенческом кафе, с частичным обслуживанием официантами, на 35 персон, по поводу празднования Последнего звонка.
21. Организация обслуживания банкета в студенческом кафе, с частичным обслуживанием официантами, на 55 персон, по поводу проведения выпускного бала.
22. Организация обслуживания в ресторане «Вятка» банкета, с полным обслуживанием официантами, на 60 персон, по случаю защиты диссертации.
23. Организация обслуживания в ресторане «Россия» банкета-коктейль, на 80 персон.
24. Организация обслуживания в кофейне, банкет-чай, на 25 персон, по случаю Международного женского дня.
25. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в ресторане «Васнецов» на 25 персон, по случаю празднования Дня металлурга.
26. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе «Агата» на 50 персон, по случаю празднования Дня кино.
27. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе «Бочка» на 45 персон, по случаю празднования Дня пива.
28. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе «Мельница» на 60 персон, по случаю празднования Нового года.

29. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе «Мюнхен» на 25 персон, по случаю празднования Дня учителя.

30. Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в ресторане «Академия кавказской кухни» на 50 персон, по случаю празднования Дня молодежи.

3.Руководство выпускной квалификационной работой

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

Научный руководитель, разрабатывает индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы по выбранной обучающимся теме, консультант, преподаватель по технологии проводит консультирование по вопросам приготовления блюд и напитков, выбранных на данный банкет. 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 обучающихся по теоретическим вопросам, исследовательской части выпускной квалификационной работы и осуществляет общее руководство работой.

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

Обучающийся 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 дает отзыв по дипломной работе обучающегося, а специалисты общественного питания пишут рецензию по содержанию работы.

Приложение 6 – Рецензия на выпускную квалификационную (дипломной) работу.

Приложение 7 – отзыв руководителя на выпускной квалификационной (дипломной) 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 обучающимся с научным руководителем, исходя из научных интересов обучающегося, 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: В нем раскрываются актуальность выбранной темы (развитие ресторанного бизнеса в условиях рыночных отношений), формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи работы. Освещаются вопросы развития материально-технической базы предприятий общественного питания Саратовского региона, рассматривается сеть размещения ресторанов, кафе, баров региона с использованием новых технологий с целью повышения культуры обслуживания в сфере сервиса и т.п.

Рекомендуемый объем введения – 2-3 страницы.

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

1. АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИОННОЙ СТРУКТУРЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ

Носит аналитический характер. В данной части даётся ознакомление с предприятием в соответствии с темой дипломной работы, указывается тип, класс,

организационно-правовая форма предприятия и описывается организация работы ресторана (кафе, бара).

1.1. Ознакомление с предприятием:

Место расположения предприятия, интерьер, дизайн ресторана (кафе, бара). Ознакомление с перечнем предоставляемых основных и дополнительных услуг, формами и методами обслуживания. Правила распорядка предприятия, режим работы с ___ до ___.

Обслуживание банкета организовано в ресторане «...» (кафе высшего класса), размещенным на Улице Ленина, 89, г.Киров.

В состав торговой группы помещений Ресторана (кафе, бар) входят..... банкетный зал, бар.....

Интерьер ресторана (кафе, бара) имеет высокое художественное оформление, стиль дизайна соответствует названию ресторана «.....».

Меню ресторана (кафе, бар) включает заказные и фирменные блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

Штат ресторана (кафе, бара) «...» укомплектован высококвалифицированными работниками: заведующим производством, поварами, кондитерами, официантами, барменами.

В вечернее время в ресторане (кафе, баре) организуется музыкальное шоу, выступление артистов эстрады. В зале предприятия имеется танцевальная площадка, отводятся специальные места для танцев.

Ресторан (кафе, бар) имеет вывеску с названием, выполненную накладными буквами с хорошим освещением. У входа в ресторан вывешена табличка с режимом работы с 11.00 до 23.00. Подъезд к ресторану (кафе, бару) хорошо освещен, имеет место для парковки легковых автомобилей.

1.2. Организационно-правовая форма предприятия:

С учетом нормативной документации (наличие Устава предприятия, учредительного договора, лицензии, приложения документов из регистрационной палаты...) определяется правовая форма работы предприятия (ООО-общество с ограниченной ответственностью; АО- акционерное общество; ИП-индивидуальный предприниматель)

1.3. Анализ структуры управления предприятием:

В данном пункте рассматриваются вопросы:

- организация управления в предприятии, структура штата, состав структурных подразделений и их взаимосвязь; составляется схема процесса управления предприятием с указанием её преимуществ и недостатков;
- аппарат управления и выполняемые ими функции;
- основные категории работников управления (руководители, специалисты, технические исполнители) и характер их труда.

Схема 1

Схема управлением предприятия

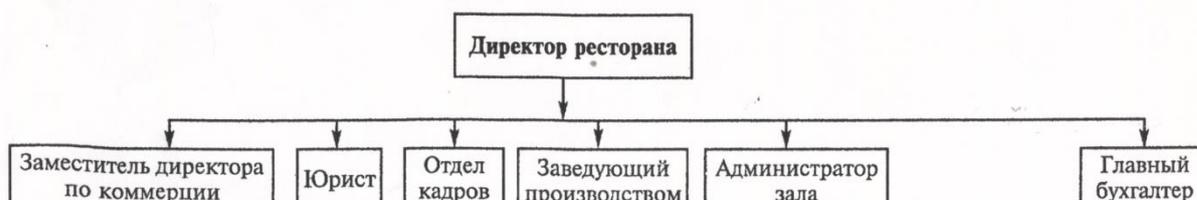


Таблица 1

Штатное расписание на предприятии

Ф.И.О.	Уровень исполнения	Должность	Разряд
Иванов И.И.	высокий	метрдетель	администратор зала
Петрова С.А.	высокий	официант	5 разряд
Сидорова Г.И.	средний	официант	4 разряд

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СЕРВИСНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Данный раздел носит практический характер.

В данном разделе приводится меню предприятия, заказ и заказ-счёт; осуществляется расчёт и подбор мебели, столового белья, посуды и приборов для подачи блюд и напитков. Результаты расчёта сводятся в таблицы, указывается торговое оборудование необходимое для организации обслуживания потребителей.

2.1. Характеристика банкета:

В данном пункте указывается тематика и организация обслуживания банкета и дается его краткая характеристика. Обслуживание потребителей ресторана (кафе, бара): встреча гостей, размещение их в зале, подача напитков, закусок и блюд.

2.2. Характеристика и подготовка торговых помещений к обслуживанию

В данной части даётся описание подготовки торговых помещений к обслуживанию; указываются виды помещений, их назначение, оборудование данного помещения, описывается расстановка мебели и цель подготовки в соответствии с ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питания. Классификация предприятий».

Например:

К торговым помещениям ресторана (кафе)... относятся торговые залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль-холлы, залы ожидания (аванзалы). В группу торговых помещений входят также касса, буфет хлебоборозка, подсобные помещения – сервизная и моечная столовой посуды.....(в зависимости от типа ПОП).

В ресторане (кафе)... присутствует вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль. Интерьер ресторана (кафе)... включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов.

Вестибюль- это помещение, куда прежде всего попадает посетитель. К вестибюлю примыкают гардероб и туалетные комнаты. Оборудуют вестибюль зеркалами, мягкой мебелью, журнальными столиками.....

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля. Гардероб оборудуется металлическими двухсторонними секционными вешалками с раздвижными кронштейнами.....

Правильные пропорции пространства являются важным аспектом дизайна, т.к. они позволяют достичь гармонии и визуального комфорта. Дизайн помещения должен быть не только привлекательным внешне, но и функциональным.

При подборе каждого составляющего – мебели, отделки, оборудования, столовой посуды, униформы – необходима детальная точность, чтобы не противоречить особенностям меню и обслуживания.

Сводная таблица оборудования торгового зала при обслуживании банкета

_____ «.....»
наименование предприятия

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Миксер для бара		
Соковыжималка		
Ручные тележки		
Весы электронные		
Контрольно-кассовые машины		
Тепловое оборудование		
СВЧ		
Шоколадоварки		
Кофеварки		
Холодильное оборудование		
Охлаждаемые шкафы		
Винные шкафы		
Барные холодильники		
2. Немеханическое оборудование		
Вспомогательный стол		

Барная стойка		
---------------	--	--

В приложении приложить схемы расстановки столов и предварительной сервировки стола при обслуживании посетителей на банкете.

2.3. Разработка меню банкета:

Меню – это перечень блюд, предлагаемых предприятием, а также визитная карточка ресторана и одно из средств рекламы.

В данном пункте указывается меню ресторана и описывается его оформление (при этом обязательно учитывать последовательность записи блюд в меню приложение 5).

Таблица 2

ОПФ

Тип предприятия

План – меню

На _____ 20__ год

Наименование блюд	№ по сборнику рецептур	Выход 1 порции	Кол-во порций
Салат – коктейль из креветок	Фирменное блюдо	210	24
Яблоки в тесте жареные	№ 34/1- 2016	150	24
<i>Карта вин</i>			
Шампанское «Советское»	-	150	5 бутылок
Вино «Мадера»	-	75	3 бутылки
Ликёр «Вишнёвый»	-	25	1 бутылка

Зав. производством: _____

Иришкина И.В.

ОПФ

Тип предприятия

Банкетное меню

На _____ 20__ год

Наименование блюд	Выход 1 порции	Цена, руб
Салат – коктейль из креветок	210	124-00
Яблоки в тесте жареные	150	224-00

Итого: (на одного человека)

745=93

Общая сумма банкета на двадцать четыре человека составляет двадцать девять тысяч восемьсот сорок семь рублей двадцать копеек.

Зав. производством _____
 Калькулятор _____
 Директор _____

Иришкина И.В.
 Ложкина И.В.
 Маркова И.В.

2.4. Расчет и подбор мебели, столового белья и посуды для обслуживания банкета

На основании данных пункта 2.2. осуществляется расчет и подбор мебели, столового белья, оформляются заявки: на мебель к банкету, в бельевую и сервизную, при этом указывают наименование мебели (с габаритными размерами), столового белья, его количества, посуды, приборов.

Расчёт и подбор мебели для обслуживания банкета на 24 персоны на _____ 20__ год

Наименование мебели	Количество	Габариты, см
Стол для почётных гостей	2	75x180
Стол с 2-х сторонней рассадкой гостей	12	85x120
Кресла	24	
Сервант	5	900x100x450

Заявка в бельевую Расчёт и подбор столового белья для обслуживания банкета на 24 персоны на _____ 20__ год

Наименование столового белья	Количество	Габариты, см
Скатерть для кофейного стола почётных гостей	2	173x220
Скатерть для кофейного стола с 2-х сторонней рассадкой	12	173x173
Салфетки	48	46x46
Ручник	10	35x80

Расчёт и подбор посуды и приборов для сервировки стола (подача блюд, напитков) на _____ 20__ год

Наименование блюд	Наименование посуды и приборов	Количество гостей	Учет посуды, приборов на бой, лом (20-10%)	Количество посуды и приборов

Предварительная сервировка стола	Пирожковая тарелка	24	5	29
Шампанское	Бокал для шампанского	24	5	29
Антрекот с картофелем	Нож столовый	24	3	27
	Вилка столовая	24	3	27
Оформление стола (6 шт.)	Ваза для цветов	24/6	1	7

Заявка в сервизную

на _____ 20 ____ год

Наименование посуды и приборов	Количество посуды и приборов
Бокал для шампанского	29
Нож столовый	27
Вилка столовая	27
Ваза для цветов	7

Заказ-счёт

Ресторан(кафе).....

Утверждаю директор
« ____ » _____ 20 ____ г.

Заказ-счёт №
на 24 человек

Заказчик: Мошкина О.А.

Название или номер зал-банкетный

Дата и часы обслуживания: _____ .20 ____ г, 16:00

С правами и обязанностями заказчика, установленными о порядке приема и выполнения заказа на обслуживание торжеств на предприятиях общественного питания ознакомлен, с условиями заказа

Заказ-счёт составили

Метрдотель

Заказчик

Из холодного цеха на 24 человека				Из буфета на 24 человека			
Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Пломбир с фруктами	24	20	480	Абрикосовый сок	6 л.	24	144
Фрукты	24	5	120	Яблочный сок	6 л.	24	144
Крем сметанный	24	5	480	Минеральная вода	6 л.	20	120
				Шампанское «Советское»	5 бут.	120	600
Итого: 1080 руб. 00 коп.				Итого: 4404 руб. 00 коп.			

Из горячего цеха на 24 человека

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Яблоки в тесте жареные	24	20	480

Пудинг сахарный	24	15	360
Итого: 67200 руб. 00 коп.			

Цена и сумма проверены: Ложкина И.В. (калькулятор)

_____ 20____ г.

Аванс № 346 от _____ 20____ г. 12204 руб. 00 коп.

Получено всего: 12204 руб. 00 коп.

Чеки по заказу на 12204 руб. 00 коп.

Получил _____ кассир Егорова Е.Т.

3. Анализ формирования ассортимента

3.1 Отметить факторы, влияющие на формирование ассортимента в предприятии общественного питания.

3.2 Составить структуру ассортимента в виде таблицы.

Относительные показатели представить графически

Сделать выводы

Таблица 3

Структуру ассортимента продукции

Наименование блюдов	Кол-во блюдов	Цена (руб.)	Стоимость (руб.)	Относит. показатели	
				В натур. выр-ии%	В стоим. выр-ии

3.3 Формирование спроса и стимулирование продаж в торговом предприятии:

3.3.1 С целью выявления степени удовлетворенности потребностей посетителей:

Разработать анкету.

Провести анкетирование.

Полученные результаты представить графически.

Сделать вывод.

3.3.2 Проанализировать все средства рекламы, применяемые предприятием питания. В приложении представить фотографии и наглядные образцы.

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 и приложения к выпускной квалификационной работе.

Список используемой литературы: отражает список литературы, проработанный автором. Вся указанная литература должна быть использована при написании работы.

В приложение входят фотографии одного разработанного блюда, задание для выполнения ВКР, отзыв руководителя, рецензия от работодателя

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 учебно - исследовательской деятельности.

Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите. Защита работы позволяет закрепить опыт публичного выступления, демонстрирует сформированность коммуникативных компетенций студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде фотографий, таблиц, результаты исследований. 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 выносятся 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 приготовления 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 по проблеме исследования.

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

Приложение 1

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

Выпускная квалификационная работа на тему:

_____ (наименование предприятия общественного питания)

Государственная итоговая аттестация

Выполнил (а) студент(ка) __ курса, группы №__
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Научный руководитель:

Консультанты:

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИОННОЙ СТРУКТУРЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ.....	x
1.1. Ознакомление с предприятием.....	x
1.2. Организационно-правовая форма предприятия.....	x
1.3. Анализ структуры управления предприятия.....	x
2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СЕРВИСНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	x
2.1. Характеристика банкета.....	x
2.2. Характеристика и подготовка торговых помещений к обслуживанию.....	x
2.3. Разработка меню банкета.....	x
2.4. Расчет и подбор мебели, столового белья и посуды для обслуживания банкета.....	x
3. АНАЛИЗ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА.....	x
3.1. Факторы, влияющие на формирование ассортимента в предприятии общественного питания	x
3.2. Структура ассортимента.....	x
3.3. Формирование спроса и стимулирование продаж в торговом предприятии.....	x
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	x
ЛИТЕРАТУРА.....	x
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	x

Приложение 3

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение

«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

**ЗАДАНИЕ
ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЕ**

(фамилия, имя, отчество студента)

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Тема выпускной квалификационной (дипломной) работы

утверждена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин
Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

2. Срок сдачи выпускной квалификационной (дипломной) работы

3. Содержание расчётно- пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

Раздел	Руководитель	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание Принял
Введение			
1. Анализ организационной структуры управления предприятием			
2. Технологический анализ сервисного обеспечения процесса обслуживания			
3. Анализ формирования ассортимента			
Заключение			
Используемая литература			
Приложение			

4. Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Руководитель _____
подпись _____ фамилия, имя, отчество

Задание принял к исполнению _____
подпись студента

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
работы над выпускной квалификационной (дипломной) работой

Разделы, темы и их содержание	По плану		Фактически		Отметка руководителя о выполнении
	дата	объём %	дата	объём %	
Введение					
1. Анализ организационной структуры управления предприятием					
1.1. Ознакомление с предприятием					
1.2. Организационно-правовая форма предприятия					
1.3. Анализ структуры управления предприятием					
2. Технологический анализ сервисного обеспечения процесса обслуживания					
2.1. Характеристика банкета					
2.2. Характеристика и подготовка торговых помещений к обслуживанию					
2.3. Разработка меню банкета					
2.4. Расчет и подбор мебели, столового белья и посуды для обслуживания банкета					
3. Анализ формирования ассортимента					
3.1 Факторы, влияющие на формирование ассортимента в предприятии общественного питания					
3.2 Структура ассортимента					
3.3 Формирование спроса и стимулирование продаж в торговом предприятии					
Заключение					
Используемая литература					
Приложение					

Студент – дипломник _____

Руководитель _____

Приложение 5

Последовательность расположения закусок, блюд в меню

Холодные блюда и закуски

Рыбная гастрономия

Холодные рыбные блюда

Салаты и винегреты

Холодные блюда из мяса

Холодные блюда из птицы

Молочно-кислые продукты

Горячие закуски

Рыбные

Мясные

Из домашней птицы и дичи (жульены)

Овощные

Грибные

Яичные

Супы

Прозрачные, заправочные, пюреобразные

Молочные

Холодные

Сладкие

Горячие блюда

Рыбные (отварные, припущенные, жареные, залеченные)

Мясные (отварные, жареные, тушеные, из рубленого мяса, запеченные)

Блюда из домашней птицы и дичи

Блюда из котлетной массы

Блюда из субпродуктов

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий

Сладкие блюда (горячие, холодные) Десерт.

Горячие напитки

Холодные напитки собственного производства

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
на выпускную квалификационную работу**

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

по специальности _____

отделение _____

тема _____

качество выполнения дипломной работы

_____ (соответствует, не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО)

1. Отзыв о работе студента (о самостоятельности, творческом подходе, ответственности) _____

2. Отзыв о проделанной работе по частям дипломной работы

