

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Методической комиссии
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 05 от 05.12. 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
«05» декабря 2019



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО НАПИСАНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования-
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2019

Методические рекомендации составлены в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Методические рекомендации предназначены для обучающихся выпускных групп по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические рекомендации определяют единые требования к структуре и содержанию выпускных квалификационных работ (далее – ВКР) по специальности СПО. В приложениях методических рекомендаций представлены образцы документов.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Айдарова И.Д, преподаватель высшей квалификационной категории

№ п/п	Содержание	Стр.
1	Цели и задачи дипломной работы	4
2	Тематика дипломной работы	6
3	Структура и содержание дипломной работы	6
4	Оформление дипломной работы	9
5	Порядок защиты дипломной работы	11
	Приложение № 1 Тематика дипломных работ	14
	Приложение № 2 Титульный лист	17
	Приложение № 3 Задание на дипломную работу	18
	Приложение № 4 Отзыв на дипломную работу + пример написания отзыва	19
	Приложение № 5 Рецензия на дипломную работу	21
	Приложение № 6 Образец технологической карты	22
	Приложение № 7 Образец технико-технологической карты	24
	Приложение № 8 Образец меню	27
	Приложение № 9 Образец списка литературы	30

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа – квалификационная письменная работа студента выпускного курса предусматривается учебным планом как обязательный завершающий этап подготовки студента. Она является показателем уровня освоения выпускником требований общих и профессиональных компетенций.

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

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

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

Выполнение дипломной работы по специальностям включает следующие этапы:

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

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

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

- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

При выполнении дипломной работы необходимо:

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

2. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

3.1 Структурными элементами дипломной работы являются:

1. титульный лист;
2. задание на дипломную работу;
3. содержание;
4. введение;
5. основная часть:
 - теоретическая
 - опытно-экспериментальная часть;

6. выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;

7. список используемых источников;

8. приложения.

3.2 Содержание структурных элементов дипломной работы

3.2.1. Титульный лист является первой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с **Приложением № 2**. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц дипломной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

3.2.2. Задание для дипломной работы оформляется на типовом бланке, подписывается дипломником, руководителем и утверждается председателем цикловой комиссии **Приложение № 3**.

Номер страницы на «**Задание**» для дипломной работы не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

3.2.3. Структурный элемент «Содержание»

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

3.2.4. Структурный элемент «Введение»

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

3.2.5. Структурный элемент «Основная часть».

В основной части приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты дипломной работы. Основная часть дипломной работы состоит из двух разделов: теоретической части и практической части, в которых должны быть отражены все этапы выполнения дипломной работы. Содержание основной части работы зависит от темы и материала исследования.

В основной части отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование

необходимости проведения экспериментальной и исследовательской работы, описание сущности и выработанной методики их проведения.

С учетом разрабатываемой темы основная часть может включать:

- маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг (в соответствии с темой);
- характеристику и пищевую ценность сырья;
- характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основы критерий оценки сырья;
- составление ассортимента, классификацию блюд или меню;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептур; с использованием современного оборудования, технологией приготовления, оформления блюд, с подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятиях общественного питания;
- контроль качества готовой продукции;
- экспериментальная проработка 4-5 фирменных блюд с подбором новых соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий по повышению качества;
- составление 4-5 технико-технологических карт на разработанные фирменные блюда;
- организация рабочих мест и охраны труда персонала;
- требования к персоналу (отобразить квалификацию персонала и умение работать в команде);
- применяемые приёмы мерчандайзинга;
- технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия общественного питания (в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).

3.2.6. Структурный элемент «Заключение»

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

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

3.2.7. Структурный элемент «Список использованных источников»

После заключения помещают список использованных источников, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и предмету исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, Интернет-источники, другие использованные материалы. Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения нормативно-правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства РФ. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью.

Специальная научная и учебная литература, как правило, оформляется в алфавитном порядке.

В описании статей указываются названия журнала или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница.

Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1. Пример оформления списка использованных источников приведен в **Приложении № 9**.

3.2.8 Структурный элемент «Приложения»

В приложения включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении дипломной работы, включение которого в текст основной работы приведет к её загромождению и затруднению понимания содержания. Приложения могут включать технико-технологические карты **Приложение № 6-8**, акты проработки блюд, схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты, мультимедийная презентация дипломной работы и т.д.

При выполнении дипломной работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания:

- съёмка видеофильма;
- изготовление альбомов с фотографиями интерьеров зала, блюд, слайдов, плакатов и т.д.

4. ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Изложение текста и оформление выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32. Страницы текста и включенные в дипломную работу иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 (210x420 мм).

Дипломная работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с выравниванием по ширине.

Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1.8 мм (14пт).

Текст дипломной работы печатается, с соблюдением следующих размеров полей:

- правое - 10 мм;
- верхнее – 20 мм;
- левое – 30 мм;
- нижнее – 20 мм.

Отступ первой строки – 1.25см; заголовки разделов, подразделов печатаются с большой буквы.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформление иллюстраций, таблиц, распечаток с ПК должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

В дипломной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки. Сокращение русских словосочетаний должно выполняться по ГОСТ 7.12.

Объем дипломной работы **не менее 40 страниц** печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочного интервала.

Дипломная работа в обязательном порядке должна быть помещена в стандартную папку.

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

Бланк титульного листа дипломной работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (**Приложение № 2**).

Наименования структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список используемой литературы» служат заголовками структурных элементов.

Основная часть дипломной работы необходимо делить на разделы, подразделы и пункты.

Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста дипломной работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

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

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

Ссылку можно делать подробную или краткую.

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

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

Для наглядности в дипломную работу могут быть включены таблицы, схемы, графики, фотографии.

Нумерация таблиц, графиков, схем должна быть сквозной на протяжении всей работы. Для наглядности таблицы, графики, схемы, фотографии должны быть четкими, красивыми, желательно в цвете, в строгом соответствии с требованиями деловой документации. Слово «таблица» и ее порядковый номер пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем дается ее название.

Приложения оформляются как продолжение дипломной работы на последующих листах. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Дипломная работа дополняется мультимедийной презентацией.

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа должна быть актуальной, и иметь практическую значимость. Выполненная дипломная работа сдается на проверку руководителю дипломной работы.

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

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

Отзыв на дипломную работу оформляется на отдельном листе. Выполненная дипломная работа сдается на рецензию. Рецензентом может быть специалист из системы общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности. Рецензия оформляется на отдельном листе (**Приложение № 5**).

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

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

- экземпляр дипломной работы, подписанный руководителем, председателем цикловой комиссии и студентом-автором дипломной работы;
- электронная версия дипломной работы и материалы ее презентации;
- отзыв руководителя дипломной работы (**Приложение № 4**);
- рецензия (**Приложение № 5**);
- другие документы, характеризующую дипломную работу (при их наличии);

Защита дипломной работы осуществляется по расписанию, утвержденному директором «Колледжа «Красносельский» в установленные сроки. При защите студент кратко излагает содержание работы, обосновывает актуальность темы, раскрывает преимущества выбранных форм и методов, представляет результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде таблиц, схем, планировок помещений, фотографии, графики и т.д. и отвечает на поставленные вопросы.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

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

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

По итогам защиты дипломная работа оценивается по пятибалльной системе:

- 5 - «отлично»;
- 4 – «хорошо»;
- 3 – «удовлетворительно»;

- 2 – «неудовлетворительно».

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

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

«Удовлетворительно» - выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в работе просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При защите студент проявляет неуверенность, показывает слабые знания вопросов темы. Не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы.

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

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

39	Организация и технология приготовления сложных холодных десертов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
40	Организация и технология приготовления горячих холодных десертов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
41	Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд узбекской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)**

Тема _____

Ф.И.О. бучающегося _____

Специальность: _____

Группа № _____

Место производственной (преддипломной) практики: _____

Руководитель ВКР _____

Работа допущена к защите в ГЭК

Зам. директора по УПР _____ / _____ /

Санкт-Петербург
20__ год

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Задание на выпускную квалификационную работу

Обучающемуся _____

Группа _____

Специальность _____

Тема ВКР (письменной экзаменационной работы) _____

Срок сдачи обучающимся законченной письменной экзаменационной работы

«__» _____ 20__ г.

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов (план ДР):

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала:

6. Рекомендуемая литература

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

Руководитель _____ (подпись)

Задание принял к исполнению «__» _____ 201__ г. _____
(подпись обучающегося)

**Отзыв руководителя
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)**

Тема: _____

обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа _____ Специальность _____

Руководитель _____
(фамилия, имя, отчество)

(подпись) _____
(ученая степень, должность)

«__» _____ 201__ г.

Примерное содержание отзыва

Отзыв руководителя должен быть индивидуальным и отражать достоинства и недостатки работы. Составляется отзыв в произвольной форме, в котором отражаются следующие вопросы:

- Актуальность и новизна темы
- Личный вклад обучающегося в раскрытие темы, степень его самостоятельности, инициативность при поиске информации, умение обобщать данные и делать выводы
- Оценка качества выполнения каждого раздела работы
- Объем, достаточность и достоверность практических материалов, умение анализировать и обобщать практические примеры
- Использование в работе информационных средств
- Соблюдение графика выполнения работы, реагирование на рекомендации руководителя, своевременность исправления замечаний.
- Полнота выполнения заданий на ВКР
- Заключение о соответствии работы предъявляемым требованиям, оценка работы по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

В случае оценки работы ниже «отлично», то необходимо указать ошибки и недочеты, которые привели к снижению оценки.

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)
по специальности среднего профессионального образования

_____ (шифр и наименование специальности)

выполненную студентом(кой) гр. _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

на тему: _____

Рецензент _____

_____ (фамилия, имя, отчество полностью, должность)

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатели	Баллы (оценка)				
	5	4	3	2	¹
Актуальность тематики					
Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
Уровень и корректность использования в проекте методов исследований					
Применение студентом(кой) знаний по естественно-научным, социально-экономическим, общепрофессиональным и специальным дисциплинам при выполнении работы					
Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения					
Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
Качество оформления текста ВКР (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие тексту работы					
Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, практических решений					

Отмеченные достоинства _____

Отмеченные недостатки _____

Заключение _____

Рецензент _____

(подпись)

(Фамилия И.О.)

« _____ » _____ 20 _____ г.

¹ - не оценивается (трудно оценить)

**Оценка
качества приготовленного блюда**

Наименование блюда:

Критерии оценки	Характеристика	Оценка
Внешний вид		
Цвет		
Вкус и аромат		
Консистенция		
Нарезка		
Температура отпуска (подачи): t°C		
Итоговая оценка:		

Заведующий производством

Калькулятор

Технико-технологическая карта

Перечень

Оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара горячего цеха
для приготовления горячих десертов

Наименование блюда:

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Технологическая схема:



Химический состав основных пищевых продуктов

№ п/п	Наименование овощей	Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов в %									
		Вода	Минер. вещ.ва.	Углеводы	Жиры	Белки	Витамины	Прочие вещества			

Информационный блок

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Меню со свободным выбором блюд составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд.

- Холодные блюда и закуски
- Рыбная гастрономия
- Холодные рыбные блюда
- Салаты и винегреты
- Холодные блюда из мяса
- Холодные блюда из птицы
- Молочнокислые продукты
- Горячие закуски
- Рыбные, мясные
- Из домашней птицы и дичи (жюльены)
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Супы
- Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие
- Вторые блюда
- Рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные)
- Мясные (отварные, жареные, тушеные)
- Блюда из домашней птицы и дичи
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из субпродуктов
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий
- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда (горячие, холодные)
- Горячие напитки
- Холодные напитки собственного производства
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия

В кафе меню рекомендуется начинать с горячих (не менее 10 наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд: в чайных - с чая, в чебуречных - с чебуреков, в шашлычных - с шашлыков; в пельменных - с пельменей.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

В меню комплексного завтрака, обеда или ужина указывается не только цена каждого блюда, но и общая стоимость. Этот вид меню применяется в основном на предприятиях с постоянным контингентом питающихся - в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; комплексные обеды могут применяться и в ресторанах в дневное время для быстроты обслуживания. При организации питания по абонементам, которые продаются на неделю, декаду, месяц, в меню включают блюда, общая стоимость которых соответствует стоимости абонемента. При составлении меню комплексных обедов они должны быть разнообразными по дням недели, следует предусматривать широкий набор продуктов, использовать различные приемы их тепловой обработки. Чтобы обеспечить в рационе требующиеся белки, необходимо чаще включать в меню рыбные блюда, а также блюда из творога и молочных продуктов. Для повышения содержания витамина С в рационы рекомендуется включать салаты из сырых овощей и фруктов. В качестве гарниров можно использовать овощи тушеные, овощные рагу, овощные пюре.

Как правило, в обеденном зале реализуется два варианта комплексных завтраков, обедов, ужинов, различных по составу, но одинаковых по стоимости.

Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

Меню диетического питания составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептов «Диетическое питание в столовых».

Меню детского питания составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

При составлении меню школьных столовых необходимо обеспечение щадящего питания, исключающего использование костных бульонов и уксуса. Первые блюда следует готовить вегетарианскими или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Вторые мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофелем отварным, жаренным на растительном масле, картофельным

пюре, капустой тушеной и др. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

Банкетное меню составляется с учетом характера банкета и времени проведения.

В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия

Меню

№ п/п	Наименование	Выход блюда	Цена
...			

Заведующий производством: _____ / _____ /

Список использованной литературы (образец)

Основные источники:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
3. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова «Технология приготовления пищи»
Под редакцией доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой Учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 2711 «Технология продуктов общественного питания» и 2311 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» *Рекомендован Министерством торговли Российской Федерации*

Словари и справочники

- 1 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование).

Дополнительные источники

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014