

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Коровина Алла Юрьевна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО
НАПИСАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
для студентов специальностей 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания» и 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



Нижний Тагил

2022

Коровина, А.Ю.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО
НАПИСАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ: рабочая тетрадь/ А.Ю. Коровина;
ГАПОУ СО «НТТЭК». – Н. Тагил, 2022 с.44

Методические указания и оценочные средства по дипломной работы предназначены для студентов, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и раскрывают требования к структуре, содержанию, оформлению дипломных работ.

Методические указания включают в себя: структуру, содержание и порядок защиты дипломной работы. В указаниях раскрываются требования к оформлению, тематика дипломных работ, образцы оформления титульных листов, рецензий, содержания, списка использованных источников, рисунков и таблиц.

Методические указания составлены на основании требований ФГОС СПО по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 384, ГОСТ 7.1-2003 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Печатается по решению научно-методического центра НТТЭК

©Нижнетагильский торгово-
экономический колледж, 2022
©Коровина А.Ю. 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1	СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	4
1.1	Структура дипломной работы	4
1.2	Содержание дипломной работы	5
1.3	Защита и оценка дипломной работы	11
2	ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	15
2.1	Основные требования к оформлению текста	15
2.2	Оформление рисунков	17
2.3	Оформление таблиц	17
2.4	Оформление формул	18
2.5	Оформление приложений	19
2.6	Оформление ссылок в тексте работы	20
2.7	Оформление списка использованных источников	21
	ПРИЛОЖЕНИЯ	22

1 СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

1.1 Структура дипломной работы

Дипломная работа является завершающим этапом Государственной итоговой аттестацией. На написание дипломной работы согласно ФГОС и календарному учебному графику образовательного процесса отводится 4 недели, информацию для написания дипломной работы собирают и обобщают в течение 4-х недель преддипломной практики. Срок окончания выполнения работы – это дата за 1 неделю до защиты.

Тема дипломной работы определяется согласно примерной тематике (Приложение А, А1).

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Утвержденная тема дипломной работы является обязательной для исполнения и не может быть изменена.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель.

Объем дипломной работы составляет 55 страниц без учета приложений.

Таблица 3 – Структура и объем дипломной работы

Наименование структурных элементов работы	Количество листов
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	2
Теоретическая глава	18
Аналитическая глава	22
Рекомендательная глава	7
Заключение	2

Список использованных источников	2
Приложения	1 (не менее 10 приложений)

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением (Приложение Б), не нумеруется, но включается в общий объем страниц.

Рецензия, отзыв руководителя и дипломное задание (Приложение И, И1 К, К1, Л, Л1) не нумеруется, НЕ включается в общий объем страниц и располагаются после титульного листа, оформляются в соответствии с требованиями к «документам к диплому», которые выдаются студентам перед преддипломной практикой.

Последним листом дипломной работы (после всех приложений) является протокол заседания ГЭК (Приложение М, М1).

1.2 Содержание дипломной работы

Содержание является 2-ой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с приложением (Приложение В).

Во введении дипломной работы раскрывается и обосновывается актуальность выбранной темы, цель, задачи работы, объект исследования, структура работы и методологическая база исследования (источники информации для написания работы) (Приложение Ж).

Содержание основной части дипломной работы включает в себя 3 главы: теоретическую, аналитическую и рекомендательную.

В теоретической главе дипломной работы на основе изученных источников (нормативных документов, специализированных интернет-сайтов, периодических изданий, учебных пособий) рассматривается теоретический аспект темы исследования.

Теоретическая глава включает в себя 3 параграфа. Обязательным в теоретической главе является наличие рисунков (схем) и таблиц.

В первом параграфе раскрывается нормативная база, регулирующая выпуск блюд, или изделий, значение, классификация, ассортимент сложной кулинарной продукции.

Во втором и третьем параграфе раскрываются в соответствии с темой работы: характеристика структурного подразделения организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции, организация контроля и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции, организация производственной деятельности, организации реализации продукции.

Аналитическая глава включает в себя 3 параграфа. Обязательным в аналитической главе является наличие рисунков (графики, диаграммы, схемы), таблиц.

В первом параграфе раскрывается характеристика деятельности объекта исследования по признакам типизации: ассортимент блюд, меню (ассортимент по группам, оформление), услуги, предоставляемые потребителям на предприятии, формы обслуживания, состав групп помещений, помещений для потребителей и нормы площади зала на одно место, материальная база организация общественного питания(мебель, посуда, столовое белье, приборы, санитарная одежда), специализация по ассортименту и контингенту, структура предприятия, назначение структурных подразделений

Во втором и третьем параграфах проводят анализ в соответствии с темой дипломной работы:

1. Ассортимента продукции: кто формирует ассортимент на данном предприятии, наличие ассортиментного перечня, ассортиментного минимума, запрещенных блюд (изделий), соответствие ежедневного меню ассортиментному минимуму, полноту и широту ассортимента блюд по группам (структуру ассортимента по дням недели) – в виде таблицы, какие блюда или изделия предложены в узком ассортименте и почему, за счет чего можно расширить ассортимент блюд в меню.

2. Технологических процессов приготовления блюд: ассортимент блюд, изготавливаемых в этой группе (или цехе), условия для приготовления данного ассортимента блюд (санитарные, материальные, кадровые, безопасные), наличие технологических линий для приготовления блюд, или наличие универсальных рабочих мест, правильность ли они организации (достаточно ли оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды, тары), соблюдение

последовательности выполнения операций, качество выполнения операций по приготовлению блюд данной группы, как часто и кем контролируется процесс приготовления блюд, какие нарушения бывают и причины этих нарушений.

3. Использование оборудования, кухонного инвентаря: виды традиционного и инновационного оборудования, используемого на данном ПОП, соответствует ли его количество нормам, отвечает ли оно требованиям НД (по параметрам, безопасности, условиям эксплуатации обеспечению наглядными пособиями по безопасным приемам работы и т.д.), достаточно ли полно используется оборудование, есть ли необходимость в замене оборудования, достаточно ли кухонной посуды, инвентаря на ПОП, соответствует ли его количество нормам оснащения, где хранится, в соответствии ли с маркировкой используются, достаточно ли ими оснащены рабочие места, как ведется учет, списание инвентаря, соблюдаются ли требования безопасного использования.

5. Анализ оперативного планирования работы производства: дать оценку и указать когда и кем планируется работа производства, составляется ли плановое меню, если нет, то почему, правильно ли составляется и оформляется план-меню, правильно ли составляется меню (по оформлению, соответствию ассортиментному минимуму, порядку записи блюд, разнообразию по видам сырья, видам тепловой обработки, по сочетаемости компонентов), как определяется потребность в сырье и кем, кто и как получает сырье, распределяется ли оно по цехам или складывается в кладовую суточного запаса, когда и в каком виде выдаются задания поварам.

6. Анализ организации труда работников производства (торгового зала): состав работников, соответствие требованиям ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (соответствует ли квалификация, есть ли должностные инструкции и подробно ли они составлены, все ли прошли санитарный минимум, инструктаж по технике безопасности, повышают ли свою квалификацию, какова санитарная одежда, обувь), форма организации труда, режим работы, рационален ли график выхода на работу, как организуется труд работников (своевременно ли планируется

работа работников, назначается ли ответственный на участках и распределяется ли работа между работниками, используются ли формы разделения и кооперации труда, обеспечиваются ли работники НТД, сырьем и инвентарем в достаточном количестве, как организуется контроль за деятельностью работников, как работники отчитываются за расход сырья, нормируется и оценивается ли труд работников, в каком состоянии дисциплина на производстве), соблюдаются ли условия труда работников:

- достаточна ли площадь помещения на одного работника;
- каков микроклимат (температура, влажность, скорость воздушных потоков);
- работает ли общая и местная вентиляция, водоснабжение, отвод вод, есть ли кондиционер;
- достаточное ли общее и местное освещение (в помещении и на рабочем месте);
- безопасны ли условия труда (есть ли ограждения, блокировочные устройства, наглядные пособия по безопасным приемам работы у оборудования, на рабочих местах);
- есть ли комната приема пищи для работников, бытовые помещения и удобно ли они связаны с производством.

7. Анализ организации и условий производства: является ли производство структурным подразделением ПОП, на чем работает производство (на сырье, на полуфабрикатов или на том и другом), состав производственных помещений, удобна ли их связь, соблюдается ли принцип поточности, вид структуры производства, ее целесообразность, четко ли выделены технологические линии, рабочие места, правильно ли организованы рабочие места:

- достаточна ли площадь рабочего места
 - достаточно ли оборудования, инвентаря, посуды, тары и рационально ли они размещены
 - как освещено рабочее место и аттестовано ли оно
- созданы ли оптимальные условия производства для выпуска качественной продукции:

- своевременно ли планируется работа производства и обеспечивается производство сырьем
- достаточно ли оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды, тары, работников нужной квалификации
- созданы ли безопасные условия труда для работников.

8. Анализ системы контроля и оценки качества продукции: введена ли на предприятии система управления качеством продукции и услуг (если введена, то указать направления ее применения), все ли виды контроля используются, правильно ли осуществляются и оформляются документально, какие формы административного контроля, методы оценки качества продукции используются и результативны ли они, есть ли программа производственного контроля и что она включает, что мешает выпускать продукцию высокого качества.

9. Мониторинг удовлетворённости качеством предоставляемых услуг в организации общественного питания.

В дипломной работе должно быть обязательно не менее 2 таблиц и 3 рисунков.

В заключении дипломной работы (Приложение Е) формулируются основные выводы, полученные в результате исследования выбранной темы, доказывающие достижение поставленной цели и выполнения задач работы.

В рекомендательной главе по результатам анализа ассортимента блюд организации общественного питания, обязательно должно быть предложено и проработано новое или фирменной блюдо. Для этого на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания.

Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» необходимо:

- разработать проект рецептуры;
- отработать рецептуру и технологию производства данного блюда;
- оформить рецептуру и технологию производства;
- определить органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и рассчитать пищевую ценность.

В приложении должны быть представлены следующие документы:

- акт отработки рецептуры на фирменное блюдо;
- технико-технологическая карта;
- технологическая карта;
- инструкционная карта;
- калькуляционная карта;
- фотографии: организации рабочего места, организации процесса приготовления фирменного блюда, оформления и подачи фирменного блюда.

Также рекомендательная глава содержит практические рекомендации по улучшению деятельности по теме исследования для объекта дипломной работы на основании проведенного анализа.

В качестве предложенных рекомендаций могут быть:

- разработка или корректировка ассортиментного перечня и минимума;
- разработка плана-меню;
- разработка или корректировка меню;
- разработка бракеражного журнала;
- внедрение системы ХАССП;
- разработка предложений по системе организации и рационализации технологических линий и рабочих мест (рабочего пространства) работников производства;
- разработка мероприятий по улучшению условий производства и микроклимата
- разработка или корректировка должностных инструкций;
- разработка или коррективы инструкций по охране труда и технике безопасности;
- составление графика выхода на работу;
- составление табеля учета рабочего времени;
- предложения по совершенствованию материально-технической базы;
- расширение перечня дополнительных услуг;
- система оценки качества труда производственного персонала

– предложения по повышению квалификации поваров, кондитеров, пекарей.

В рекомендательной главе необходимо рассмотреть не менее 5 рекомендаций.

Все рекомендации должны быть аргументированы, две рекомендации подкреплены экономическими расчетами.

В заключении дипломной работы формулируются основные выводы, полученные в результате исследования выбранной темы, доказывающие достижение поставленной цели и выполнения задач работы.

Список использованных источников располагается после заключения, оформляется на основании приложения (Приложение Ж) и включает в себя не менее 20 источников, на которые в тексте в обязательном порядке есть построчные сноски.

Приложения располагаются сразу после списка источников и в общий объем работы не включаются. Первый лист приложений является последним листом работы, номер страницы на нем не ставится.

1.3 Защита и оценка дипломной работы

Оценка дипломной работы складывается из 2-х частей: оценка выполнения и защиты дипломной работы. Оценка дипломной работы руководителем производится в отзыве (оценочном листе) (Приложение К, К1), который вкладывается в дипломную работу после внешней рецензии (Приложение Л). В отзыве (оценочном листе) выставляются баллы за формирование профессиональных компетенций, соблюдение сроков, правильность оформления, написания теоретической, аналитической и рекомендательной главы.

Защита дипломной работы проводится в форме доклада в течение 7-10 минут в присутствии комиссии в составе, утвержденной приказом руководителя под руководством председателя ГЭК, назначаемого приказом Министерства образования и молодежной политики Свердловской области –

представителя работодателя. Защита дипломной работы проводится на закрытом заседании, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством. По окончании доклада студент отвечает на вопросы исключительно членов комиссии. Каждый член комиссии имеет право задать до трех вопросов без учета уточняющих. Оценка защиты дипломной работы проводится на заседании ГЭК каждым членом комиссии в оценочной ведомости на основании критериев, предусмотренных в таблице 4.

Таблица 4 – Критерии защиты дипломной работы

Наименование объектов контроля	Баллы «2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует.
- соответствие содержания ДР целям и задачам	0-2 балла
- соответствие содержания ДР структуре задания	0-2 балла
- полнота содержания разделов	0-2 балла
- логичность, последовательность изложения материала	0-2 балла
- завершенность разделов и работы в целом	0-2 балла
- наличие обоснованных выводов и рекомендаций на основе проведенных исследований, практических результатов, материалов, собранных на практике	0-2 балла
- наличие оценки от рецензента ДР	0-2 балла
Всего:	0-14 баллов

Подготовка к защите дипломной работы состоит из трех основных этапов: подготовка доклада, подготовка презентации, репетиция выступления. Подготовка доклада для выступления готовится с учетом отведенного времени. Выступление не должно включать теоретические положения.

В начале доклада необходимо представиться комиссии (фамилия, имя, отчество) и назвать тему работы, кратко раскрыть актуальность темы работы, сформулировать цель и обратить внимание комиссии на слайд, где представлены задачи работы.

После вступления необходимо охарактеризовать объект исследования, обращая внимание на требования предъявляемые ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Раскрыть выявленные в процессе анализа проблемы, недостатки, ошибки, несоблюдение законодательства и предложить практические рекомендации для исследуемого объекта в области повышения качества предоставляемых услуг, а так же эффективности финансового состояния данного объекта.

В завершении доклада необходимо обозначить, что цель дипломной работы достигнута, задачи выполнены, поблагодарить комиссию за внимание и сказать о своей готовности ответить на вопросы.

В докладе обязательны ссылки на презентацию. Доклад должен быть напечатан.

При подготовке презентации необходимо учесть, что ее основная задача – сопровождение доклада защиты.

Общие требования к презентации: не меньше 10 слайдов, каждый слайд должен иметь НАЗВАНИЕ.

Таблица 3 – Структура презентации

Номер слайда	Содержание слайда
Первый слайд	Титульный лист работы
Второй слайд	Цель и задачи дипломной работы
Третий слайд	Информация об объекте исследования с фото
Последующие слайды	Графики, диаграммы, таблицы, рисунки, документы, фото и т.д. Если документы не читаемы, то необходимо делать фрагмент (оставляя нужную информацию) и подписывая слайд «Фрагмент...» Текстовая информация на данных слайдах не предусмотрена.
Предпоследний слайд (или 2-3)	Практические рекомендации для исследуемого объекта
Последний слайд	Титульный лист работы

Дизайн презентации не должен отвлекать комиссию от содержания презентации, основная информация (рисунки, диаграммы, текст) должна быть читаема.

После подготовки доклада и презентации необходимо провести репетицию выступления именно в той аудитории, где будет проходить защита.

На репетиции нужно адаптироваться к месту выступления, проверить соблюдение времени, настроить соответствующую технику.

После выступления студенту задают вопросы члены комиссии. Задаваемые вопросы могут носить конкретный или общий характер. По окончании защиты члены комиссии на закрытом заседании обсуждают результаты защиты работ, выставляют оценки в оценочной ведомости.

Председатель ГЭК объявляет оценки студентам и принимает апелляцию на нарушение процедуры, но не на изменение оценки.

2 ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

2.1 Основные требования к оформлению текста

Дипломная работа должна быть написана грамотно и правильно оформлена.

Работа должна быть выполнена печатным способом с использованием компьютера на одной стороне листа формата А4 через полтора интервала. Абзацный отступ – 1,25 см. Интервал между абзацами – 0 пт. Выравнивание по ширине.

Цвет шрифта должен быть черным, кегль 14, Times New Roman. Полужирный шрифт и курсив не применяется.

В таблицах использовать шрифт кегль 12, Times New Roman, в исключительных случаях (таблица не вмещается на 1 стр., большое количество информации) шрифт кегль 10-11, Times New Roman через одинарный интервал.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое –10 мм, верхнее и нижнее –20 мм, левое –30 мм.

Кавычки должны использоваться следующего вида: «» !!!

Тире ставить только «–», а не «-». Перечисления в тексте работы могут быть только цифрами 1., 2., 3. и т.д. или символом «–»!!!

В работе нельзя применять сокращения, кроме общепринятых сокращений: и др., и т.д. Применение аббревиатуры должно быть с указанием фразы (далее по тексту). Например: Гражданский кодекс РФ (далее по тексту ГК РФ).

Наименование структурных элементов работы СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, НАЗВАНИЕ ГЛАВ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ следует печатать по центру строки, без абзацного отступа и точки в конце прописными буквами, не подчеркивая. Размер шрифта должен соответствовать размеру шрифта текста. Переносы слов не допускаются.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки в конце.

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

Содержание дипломной работы необходимо оформлять в таблице с невидимыми границами, предусмотрев 2 графы. Название структурных элементов пишутся прописными буквами без абзацного отступа. Названия параграфов пишутся как предложение с отступом слева – 1 см. Номера страниц ставятся во второй графе и выравниваются по правому краю. Образец оформления содержания представлены в приложении (Приложение В).

Главы и параграфы (кроме введения, заключения, списка использованных источников, приложений) следует нумеровать арабскими цифрами. Номер главы указывается цифрой (например: 1, 2, 3). Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой (например: 1.2, 2.3, 3.1). После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Главы должны иметь заголовки. Заголовки следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру строки прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Заголовки параграфов следует печатать по центру строки с прописной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Слова «глава», «параграф» не пишутся. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

Каждая глава работы начинается с нового листа, а параграфы следует продолжать на заполненном листе. Следующий параграф внутри одной главы начинается через 1 пустую строку на том же листе, где закончился предыдущий. Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 1 пустую строку.

2.2 Оформление рисунков

Рисунки (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фото и др.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или сначала следующей страницы, если в указанном месте они не помещаются.

Перед рисунком и после наименования рисунка оставить пустую строку!

Рисунки должны быть в компьютерном исполнении в дипломной работе - цветными. На все рисунки должны быть ссылки в тексте работы с указанием примечания, если рисунок составлен автором. Рисунки нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией (Рисунок 1 – ...). Рисунок и ссылка на него оформляется в соответствии с Приложением Д.

Название рисунка располагается непосредственно под ним, по центру строки без абзацного отступа.

2.3 Оформление таблиц

Аналитический материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Таблицы сверху и снизу ограничиваются линиями. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Например: «В таблице 1 приведены данные о ...».

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Наименование таблицы следует размещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Перед наименованием таблицы и после таблицы оставить пустую строку!

В таблицах использовать шрифт кегль 12, Times New Roman, в исключительных случаях (таблица не вмещается на 1 стр., большое количество информации) шрифт кегль 10-11, Times New Roman через одинарный интервал.

Графу «№ п/п» в таблицу не включать. В таблицу не допускается включение графы «Единицы измерения». Если все показатели таблицы выражены в одной единице измерения, то она указывается в заголовке.

Заголовки граф таблицы размещаются по центру с прописной буквы в единственном числе. Текст первой графы (столбца) выравнивать по левому краю, текст остальных граф (столбцов) выравнивать по центру.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее было возможно без поворота работы. Под таблицей делаются необходимые пояснения к представленным данным.

При переносе части таблицы на другой лист, на последующих страницах пишут слова: «Продолжение таблицы 1», размещая их слева без абзацного отступа.

Оформление таблиц и ссылок на них представлено в Приложении Д.

2.4 Оформление формул

Формулы в тексте следует выделять в отдельную строку по центру, оставляя выше и ниже не менее одной свободной строки.

Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами в скобках (1) справа в конце строки. Если использована одна формула, то она не нумеруется. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой.

Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» (без двоеточия), каждое пояснение следует давать с новой строки. Элементы формулы поясняются в той же последовательности, в которой даны в формуле.

В тексте формула должна приводиться за фразой, имеющей к ней отношение. При необходимости может быть сделана ссылка в тексте на ранее приведенную формулу (например: расчет производился по формуле (3)) без ее повтора.

Пример оформления:

$$OM = \frac{BP}{BP}, \quad (1)$$

где BP – продолжительность работы зала за день, мин;

BP – время приема пищи одним посетителем, мин.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.
«Пример ... в формуле (1).»

2.5 Оформление приложений

В приложении помещаются копии нормативно-правовой и технологической документации, таблицы, не вместились на одну страницу в тексте работы и др.

Приложения размещают после списка использованных источников как продолжение дипломной работы. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки в скобках с прописной буквы (например: целью определения удовлетворенности потребителей услугами данной организации общественного питания и определения дальнейших направлений продвижения услуг были проведены маркетинговые исследования (Приложение А)).

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова ПРИЛОЖЕНИЕ и его буквенное обозначение. Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Если буквенных обозначений не хватает, необходимо начинать с буквы А, добавляя цифру 1 (например: ПРИЛОЖЕНИЕ А1, ПРИЛОЖЕНИЕ В1).

Слово ПРИЛОЖЕНИЕ обязательно должно быть напечатано.

Приложения не включаются в общий объем работы и не нумеруются.

2.6 Оформление ссылок в тексте работы

Использованные в работе источники информации являются обязательной частью дипломной работ. Они позволяет документально подтвердить достоверность и точность приводимых заимствований (таблиц, иллюстраций, фактов, текстов документов).

Цитаты, аналитические, информационные данные должны иметь библиографическую ссылку на первичные источники. В дипломной работе обязательны ссылки на использованные источники (нормативные документы, специализированные интернет-сайты, периодические издания, учебные пособия).

Библиографические ссылки в теоретической главе обязательны на каждой странице.

В аналитической главе ссылки обязательны на источники информации объекта исследования, которые использованы в таблицах, рисунках, документах, расчетах и т.д.

В рекомендательной главе библиографических ссылок может не быть.

Все библиографические ссылки оформляются, как подстрочные вынесенные из текста вниз полосы документа (в сноску). Внизу страницы с абзацного отступа приводят сам текст библиографической ссылки, отделенный от основного текста короткой тонкой горизонтальной линией с левой стороны. Знак сноски ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Библиографические ссылки на таблицы и рисунки делаются в конце их названия.

Размер шрифта в сноске должен быть 10 пт.

Пример оформления:

Трудовая дисциплина - это основа порядка на производстве, она предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва¹.

¹ Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. — 2 е изд., перераб. и доп.. — СПб.: Издательство «Лань», 2019. — 348 с

2.7 Оформление списка использованных источников

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при написании курсовой и дипломной работы.

Сведения об источниках приводятся в следующем порядке:

1. Конституция РФ;
2. Кодексы РФ;
3. Федеральные законы РФ;
4. Постановления Правительства РФ;
5. Нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ;
6. Законы субъектов РФ;
7. Статьи из информационно-справочных систем, периодических изданий и интернет ресурсов, учебники и учебные пособия в алфавитном порядке.

Учебники и учебные пособия использовать из электронно-библиотечной системы (ЭБС) – <https://www.book.ru/>.

Для поиска информации из таких источников как: Конституция, Кодексы, Федеральные законы, Постановления Правительства, нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ, законы субъектов РФ, использовать **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** справочно-правовые системы «Гарант» и «КонсультантПлюс».

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
4. Организация процесса приготовления и приготовления легких и сложных холодных закусок.

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.
3. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.
4. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов.

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных изделий.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

7. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Темы по направлению «Организация работы структурного подразделения»

1. Организация работы столовой.

2. Организация работы столовой учебно-производственного комплекса профессиональной образовательной организации.

3. Организация работы столовой на промышленном предприятии.

4. Организация работы закусочной.

5. Организация работы кафе.

6. Организация работы ресторана.

7. Организация работы бара.

8. Организация работы кафетерия.

9. Организация работы предприятия быстрого питания.

10. Организация работы пищеблока в дошкольной образовательной организации.

11. Организация работы пищеблока в оздоровительном учреждении.

12. Организация работы пищеблока в лечебном учреждении.

13. Организация работы вспомогательного производства предприятия розничной торговли.

14. Организация работы магазина кулинарии.

15. Анализ планирования основных показателей производства организации общественного питания.

16. Совершенствование деятельности организации общественного питания.

17. Организация работы трудового коллектива в организации общественного питания.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Темы по направлению «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации из горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Темы по направлению «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

7. Организация и ведение процессов приготовления творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

8. Организация и ведение процессов приготовления творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

10. Организация и ведение процессов разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Темы по направлению «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Организация и ведение процессов, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Темы по направлению «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Организация и ведение процессов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Темы по направлению «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1. Организация работы ресторана.
2. Организация работы ресторана при вокзале.
3. Организация работы ресторана при гостинице.
4. Организация работы кафе.
5. Организация работы кафе-кофейни.
6. Организация работы кафе-кондитерской.
7. Организация работы гриль-бара.
8. Организация работы шашлычной.
9. Организация работы предприятия быстрого обслуживания.
10. Организация работы закусочной
11. Организация работы столовой.
12. Организация работы столовой при офисе.
13. Организация работы столовой при промышленном предприятии.

14. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе.
15. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
16. Организация работы пищеблока в дошкольной образовательной организации.
17. Организация работы пищеблока в оздоровительном учреждении.
18. Организация работы пищеблока в лечебном учреждении.
19. Организация работы вспомогательного производства предприятия розничной торговли.
20. Организация работы магазина-кулинарии.
21. Организация работы пекарни.
22. Организация планирования и координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
23. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала.
24. Организация обучения производственного персонала.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»
Комиссия технологических дисциплин

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Зам. директора НТТЭК по УР

_____ А.Н. Чанчикова

«___» _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Дата защиты: _____

Оценка: _____

Исполнитель: Васильева В.В.

Группа 4Т-1

Руководитель: Коровина А.Ю.,
преподаватель профессиональных
модулей

Рецензент:

Киселева Н.Г., директор,
ООО "Гостиница «Тагил»
кафе «Летний сад»

Нормоконтроль:

Голицына С.В.,
Зам. директора по развитию

Нижний Тагил 2022

ПРИЛОЖЕНИЕ Б1

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»
Комиссия технологических дисциплин

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Зам. директора НТТЭК по УР

_____ А.Н. Чанчикова

«___» _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ

Специальность: 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Дата защиты: _____

Оценка: _____

Исполнитель: Васильева В.В.

Группа 4ПД-7

Руководитель: Коровина А.Ю.,
преподаватель профессиональных
модулей

Рецензент:

Киселева Н.Г., директор,
ООО "Гостиница «Тагил»
кафе «Летний сад»

Нормоконтроль:

Голицына С.В.,
Зам. директора по развитию

Нижний Тагил 2022

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ	5
1.1 Нормативная база, регулирующая деятельность в кафе	5
1.2 Характеристика кафе, как типа предприятия общественного питания, состав помещений и требования ним	11
1.3 Организация производственной деятельности, организация реализации продукции и ее потребления в кафе	14
1.4 Организация контроля и оценка качества готовой продукции в кафе	18
1.5 Организация труда работников производства, режимов труда работников производства, режимов труда и отдыха в кафе	20
2 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД»	23
2.1 Характеристика ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»	23
2.2 Анализ деятельности по производству и реализации блюд в ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»	28
2.3 Анализ организации труда работников производства, режимов труда и отдыха в ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»	35
2.4 Анализ контроля и оценки качества выпускаемой продукции в ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»	40
3 РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД»	46
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	56
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	58
ПРИЛОЖЕНИЯ	60

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ВВЕДЕНИЕ

Одним из основных условий жизнедеятельности организма человека является питание. От организации питания зависит здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни. Питание людей организуется в домашних условиях и в сфере общественного питания.

Хорошо организованное массовое питание предполагает: экономию общественного труда; рациональное использование природных и продовольственных ресурсов; освобождение населения от непродовольственного домашнего труда, а также способствует увеличению свободного времени у людей и сохранению здоровья населения, так как правильное питание человека способствует нормальному росту и развитию организма, повышает сопротивляемость к различным видам заболеваний, обеспечивает трудоспособность человека, поэтому любое государство заинтересовано в организации и развитии массового питания.

В настоящее время сеть предприятий общественного питания пользуется большей популярностью, чем питание в домашних условиях, так как имеет больше возможностей для обеспечения населения высококачественной пищей с учетом возраста, профессии, состояния здоровья, климатических условий, обычаев и традиций.

Развитие предприятий общественного питания осуществляется по следующим направлениям: укрупнение предприятий общественного питания, что позволяет внедрять достижения науки и техники; внедрение прогрессивных форм организации производства; совершенствованием систем подготовки кадров и систем контроля качества; возрождением русской кухни, развитием тематических предприятий, сохранение и развитие рабочего, школьного и студенческого питания; возрождение диетического питания; повышение культуры обслуживания и качества приготовления пищи.

На сегодняшний день кулинарный бизнес считается перспективным направлением, однако, чтобы завоевать доверие потребителя на «избалованном» продовольственном рынке, предпринимателям необходимо принимать не стандартные решения, учитывать все особенности рынка, бороться за каждого клиента.

Объектом исследования является кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил».

Предмет исследования – организация работы кафе «Летний сад».

Цель данной дипломной работы: раскрыть организацию работы кафе, проанализировать организацию производственной деятельности кафе, разработать рекомендации по совершенствованию работы кафе.

Для достижения поставленной цели, необходимо выполнить следующие задачи:

- раскрыть нормативную базу, регулирующую деятельность кафе, характеристику кафе, организацию производственной деятельности в кафе, организацию труда работников производства, режимов труда и отдыха в кафе, организацию контроля и оценку качества готовой продукции;

- дать характеристику кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил», его структурные подразделения;

- проанализировать производственную деятельность по производству и реализации блюд, организацию труда работников производства, режимов труда и отдыха, контроль и оценку качества готовой продукции в кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил»

- разработать рекомендации по совершенствованию работы кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил».

Дипломная работа состоит из трех глав, введения, заключения, списка используемых источников и приложений.

Объектом исследования является предприятие общественного питания в кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил».

Предметом исследования является процесс организации производства кафе «Летний сад».

Основой исследования являлись Федеральные законы, Постановления Правительства, нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ, законы субъектов РФ, справочно-правовые системы «Гарант» и «КонсультантПлюс».

Практическая значимость данного исследования заключается в том, что его результаты могут быть использованы в процессе работы кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил», как вариант развития коммерческой деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Ассортиментный перечень кафе «Летний сад» в таблице 1.

Таблица 1 - Ассортиментный перечень кафе «Летний сад»²

Наименование	Количество
Холодные салаты и закуски	14
Первые блюда	6
Вторые блюда	13
Горячие напитки	3
Холодные напитки	4
Мучные изделия	16

Наглядно ассортиментный перечень кафе «Летний сад» представлен на рисунке 1

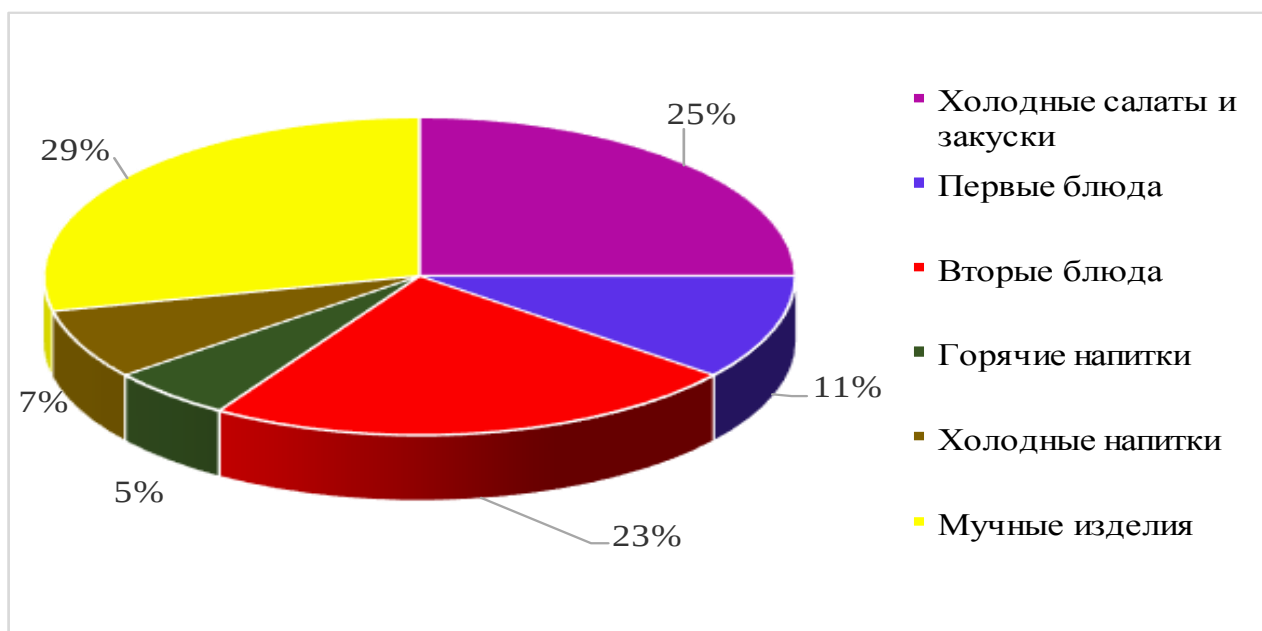


Рисунок 1 - Ассортиментный перечень кафе «Летний сад»³

² Составлена автором на основании проведенного анализа ассортиментного перечня

³ Составлен автором на основании таблицы

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Общественное питание как специфическая отрасль включает в себя предприятия различных форм собственности, объединенные по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, по организации производства и формам обслуживания населения, по оказываемым услугам. Система общественного питания образуется ресторанами различной классности, барами, кафе и столовыми.

Кафе - предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, других продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.

Подводя итоги по проведенному анализу организации работы кафе «Летний сад», можно сделать выводы: что данное предприятие соответствует стандартам, но конечно оно не идеально и есть некоторые недочеты, которые в скором времени исправят.

По анализу дипломной работы можно дать следующие рекомендации по совершенствованию работы кафе «Летний сад»:

1. Внедрить в меню фирменное блюдо «Утка Конфи»;
2. Разработать акт проработки, технико-технологическую и технологическую карты на фирменное блюдо «Утка Конфи»;
3. Разработать инструкционную карту на фирменное блюдо «Утка Конфи»;

4. Составить калькуляционную карту фирменное блюдо «Утка Конфи»;
5. Технологические карты, не соответствующие действующему ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» переоформить по новому образцу;
6. В горячий цех необходимо закупить более современное тепловое и механическое оборудование и произвести экономические расчеты;
7. Внедрить систему менеджмента, основанную на принципах ХАССП;
8. Внедрить правила внутреннего распорядка и этим расширить количество организационно-административных методов управления;
9. По просьбе заведующей производством были разработаны инструкции по технике безопасности, что тоже относится к организационно-административным методам управления.

В целом, из анализа деятельности кафе «Летний сад» следует то, что предприятие имеет значительный потенциал для закрепления своих позиций и расширения влияния на рынке предоставления услуг общественного питания. Руководству необходимо провести разработку стратегии на ближайшее время и на перспективу. Реализация предложенных мероприятий позволит повысить уровень конкурентоспособности предприятия и эффективно обслуживать свой сегмент рынка. Внедрение организационно-административных методов управления поможет сплотить коллектив.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).
2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".
3. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23 (ред. от 29.04.2020) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
8. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

10. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
11. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
12. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
13. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
14. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
15. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
16. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
18. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
19. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»
20. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»
21. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»
22. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под. ред. М.П. Могильного.- М.:ДеЛипринт, 2016.-640с.
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под.ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2011.-584с.
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2019. - 688 с.
26. Сборник, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2015, - 608 с.
27. Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н.В., Смоленцева А.А. Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. — 2-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2018. — 320 с.
28. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.
29. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. — 2 е изд., перераб. и доп.. — СПб.: Издательство «Лань», 2019. — 348 с.
30. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 416 с.
31. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания // URL: <http://07.rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 24.02.2022).

ПРИЛОЖЕНИЕ И
ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕ

На тему Организация работы кафе

Студенту Васильевой Валерии Витальевне

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа 4Т-1

Руководитель Коровина Алла Юрьевна

Рецензент Киселева Наталья Геннадьевна (Директор ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»)

Структура дипломной работы

1. Теоретическая часть ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ
2. Аналитическая часть АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД»
3. Рекомендательная часть РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД»

График выполнения дипломной работы

№	Содержание работы	Руководитель	Срок выполнения	
			План	Факт
1	Согласование темы	Коровина А.Ю.	01.02.22	01.02.22
2	Согласование содержания ВКР	Коровина А.Ю.	05.02.22	05.02.22
3	Работа над введением	Коровина А.Ю.	10.02.22	10.02.22
4	Работа с источниками	Коровина А.Ю.	17.02.22	17.02.22
5	Работа над теоретической главой	Коровина А.Ю.	02.03.22	02.03.22
6	Работа над аналитической главой	Коровина А.Ю.	22.03.22	22.03.21
7	Работа над рекомендательной главой	Коровина А.Ю.	30.04.22	30.04.21
8	Работа над заключением	Коровина А.Ю.	19.05.22	19.05.22
9	Оформление ВКР	Коровина А.Ю.	31.05.22	31.05.22
10	Подготовка доклада и презентации	Коровина А.Ю.		
11	Предварительная защита	Коровина А.Ю.		

Срок окончания выполнения работы « » июня 2022 года

Руководитель дипломной работы _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Рассмотрено и одобрено предметной комиссией технологических дисциплин

Протокол № _____ от «01» февраля 2022 года

Председатель ПЦК _____ Н.С. Гилев

Дата выдачи дипломного задания «01» февраля 2022 г.

Задание принял к исполнению.

Студент _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ И1
ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕ

На тему Организация работы кафе
Студенту Васильевой Валерии Витальевне
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа 4ПД-7
Руководитель Коровина Алла Юрьевна
Рецензент Киселева Наталья Геннадьевна (Директор ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»)

Структура дипломной работы

1. Теоретическая часть ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ
2. Аналитическая часть АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД»
3. Рекомендательная часть РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД»

График выполнения дипломной работы

№	Содержание работы	Руководитель	Срок выполнения	
			План	Факт
1	Согласование темы	Коровина А.Ю.	01.02.22	01.02.22
2	Согласование содержания ВКР	Коровина А.Ю.	05.02.22	05.02.22
3	Работа над введением	Коровина А.Ю.	10.02.22	10.02.22
4	Работа с источниками	Коровина А.Ю.	17.02.22	17.02.22
5	Работа над теоретической главой	Коровина А.Ю.	02.03.22	02.03.22
6	Работа над аналитической главой	Коровина А.Ю.	22.03.22	22.03.21
7	Работа над рекомендательной главой	Коровина А.Ю.	30.04.22	30.04.21
8	Работа над заключением	Коровина А.Ю.	19.05.22	19.05.22
9	Оформление ВКР	Коровина А.Ю.	31.05.22	31.05.22
10	Подготовка доклада и презентации	Коровина А.Ю.		
11	Предварительная защита	Коровина А.Ю.		

Срок окончания выполнения работы «_____» июня 2022 года

Руководитель дипломной работы _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Рассмотрено и одобрено предметной комиссией технологических дисциплин

Протокол № _____ от «01» февраля 2022 года

Председатель ПЦК _____ Н.С. Гилев

Дата выдачи дипломного задания «01» февраля 2022 г.

Задание принял к исполнению.

Студент _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ОТЗЫВ (ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ) ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа выполнена

ФИО студента Васильевой Валерией Витальевной

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Группа 4Т-1

Тема Организация работы кафе

Руководитель Коровина А.Ю.

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора
дипломной работы

Требования к профессиональной подготовке	2	1	0
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.			
ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива			
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			

2-соответствует; 1- в основном соответствует; 0- не соответствует

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки		
	2	1	0
Актуальность темы дипломной работы, целей и задач			
Степень полноты обзора теоретических и аналитических аспектов			
Качество проведенного анализа системы учета и анализа на исследуемом объекте			
Ясность, четкость, последовательность, грамотность и обоснованность раскрытия темы дипломной работы			
Применение информационных технологий			
Объем и качество оформления дипломной работы			
Оригинальность и новизна рекомендаций			
Практическая значимость дипломной работы			

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Дипломная работа возвращается на доработку
20-22 баллов	15-19 баллов	10-14 баллов	менее 10

Заключение (отметить достоинства и недостатки работы)

Оценка: _____ Дата: _____

Научный руководитель: _____ / _____ /
(подпись) ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ К1

ОТЗЫВ (ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ) ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа выполнена

ФИО студента Васильевой Валерией Витальевной

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 4ПД-7

Тема Организация работы кафе

Руководитель Коровина А.Ю.

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора
дипломной работы

Требования к профессиональной подготовке	2	1	0
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.			
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.			

2-соответствует; 1- в основном соответствует; 0- не соответствует

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки		
	2	1	0
Актуальность темы дипломной работы, целей и задач			
Степень полноты обзора теоретических и аналитических аспектов			
Качество проведенного анализа системы учета и анализа на исследуемом объекте			
Ясность, четкость, последовательность, грамотность и обоснованность раскрытия темы дипломной работы			
Применение информационных технологий			
Объем и качество оформления дипломной работы			
Оригинальность и новизна рекомендаций			
Практическая значимость дипломной работы			

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Дипломная работа возвращается на доработку
20-22 баллов	15-19 баллов	10-14 баллов	менее 10

Заключение (отметить достоинства и недостатки работы)

Оценка: _____ Дата: _____

Научный руководитель: _____ / _____ /
(подпись) ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Дипломная работа выполнена

ФИО студента Васильевой Валерией Витальевной

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Группа 4Т-1

Тема Организация работы кафе

Рецензент Директор ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»
Киселева Наталья Геннадьевна

(должность, ФИО полностью)

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки		
	2	1	0
Актуальность темы дипломной работы, целей и задач			
Степень полноты обзора теоретических и аналитических аспектов			
Качество проведенного анализа системы учета и анализа на исследуемом объекте			
Ясность, четкость, последовательность, грамотность и обоснованность раскрытия темы дипломной работы			
Применение информационных технологий			
Объем и качество оформление дипломной работы			
Оригинальность и новизна рекомендаций			
Практическая значимость дипломной работы			

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

Выводы рецензента дипломной работы (достоинства и недостатки):

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Дипломная работа возвращается на доработку
14-16 баллов	11-13 баллов	8-10 баллов	менее 8

Оценка: _____ Дата: _____

Рецензент: _____ / _____ /
Подпись
ФИО

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л1

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Дипломная работа выполнена

ФИО студента Васильевой Валерией Витальевной

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 4ПД-7

Тема Организация работы кафе

Рецензент Директор ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад»
Киселева Наталья Геннадьевна

(должность, ФИО полностью)

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки		
	2	1	0
Актуальность темы дипломной работы, целей и задач			
Степень полноты обзора теоретических и аналитических аспектов			
Качество проведенного анализа системы учета и анализа на исследуемом объекте			
Ясность, четкость, последовательность, грамотность и обоснованность раскрытия темы дипломной работы			
Применение информационных технологий			
Объем и качество оформление дипломной работы			
Оригинальность и новизна рекомендаций			
Практическая значимость дипломной работы			

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

Выводы рецензента дипломной работы (достоинства и недостатки):

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Дипломная работа возвращается на доработку
14-16 баллов	11-13 баллов	8-10 баллов	менее 8

Оценка: _____ Дата: _____

Рецензент: _____ / _____ /
Подпись ФИО

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ М

ПРОТОКОЛ

заседания Государственной экзаменационной комиссии

с _____ час. _____ мин. до _____ час. _____ мин.

по рассмотрению дипломной работы студента

Васильевой Валерии Витальевны

4Т-1, 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(Ф.И.О., группа, курс, специальность)

на тему: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ

Присутствовали:

председатель ГЭК _____

ГЭК _____

заместитель председателя

ГЭК _____

члены

Секретарь ГЭК _____

Дипломная работа выполнена под руководством Коровиной А.Ю.

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на _____ страницах.
2. Приложения к работе на _____ страницах.
3. Отзыв руководителя дипломной работы.
4. Рецензия на работу.

После сообщения о выполненной работе в течение _____ минут студенту были заданы следующие вопросы:

(Ф.И.О. задававшего вопрос, краткое изложение сути вопроса)

Признать, что студент выполнил и защитил дипломную работу с оценкой _____

Присвоить (Ф.И.О. студента) Васильевой Валерии Витальевне

Квалификацию Техник технолог

Выдать диплом (С ОТЛИЧИЕМ, БЕЗ ОТЛИЧИЯ)

Председатель ГЭК _____ / _____ /
(подпись)

Зам. председателя _____ / _____ /
(подпись)

Члены комиссии ГЭК _____ / _____ /
(подпись)

_____ / _____ /
(подпись)

_____ / _____ /
(подпись)

Секретарь ГЭК _____ / _____ /
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ М1

ПРОТОКОЛ

заседания Государственной экзаменационной комиссии

с _____ час. _____ мин. до _____ час. _____ мин.

по рассмотрению дипломной работы студента

Васильевой Валерии Витальевны

4ПД-7, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(Ф.И.О., группа, курс, специальность)

на тему: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ

Присутствовали:

председатель ГЭК _____

ГЭК _____

заместитель председателя

ГЭК _____

члены

Секретарь ГЭК _____

Дипломная работа выполнена под руководством Коровиной А.Ю.

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на _____ страницах.
2. Приложения к работе на _____ страницах.
3. Отзыв руководителя дипломной работы.
4. Рецензия на работу.

После сообщения о выполненной работе в течение _____ минут студенту были заданы следующие вопросы:

(Ф.И.О. задававшего вопрос, краткое изложение сути вопроса)

Признать, что студент выполнил и защитил дипломную работу с оценкой _____

Присвоить (Ф.И.О. студента) Васильевой Валерии Витальевне

Квалификацию Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Выдать диплом (С ОТЛИЧИЕМ, БЕЗ ОТЛИЧИЯ)

Председатель ГЭК _____ / _____ /
(подпись)

Зам. председателя _____ / _____ /
(подпись)

Члены комиссии ГЭК _____ / _____ /
(подпись)

_____ / _____ /
(подпись)

_____ / _____ /
(подпись)

Секретарь ГЭК _____ / _____ /
(подпись)

Методические указания

Составитель:

Коровина Алла Юрьевна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО НАПИСАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

для студентов специальностей 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Подготовлено к печати _____

Заказ № _____

Сдано в печать _____

Тираж экз.

Отпечатано в типографии ГАПОУ СО «НТТЭК»