

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 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



Нижний Тагил 2024

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ... | 5 |
| 1.1 Структура дипломной работы..... | 5 |
| 1.2 Содержание дипломной работы..... | 6 |
| 1.3 Защита и оценка дипломной работы..... | 10 |
| 2. ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ..... | 19 |
| 2.1 Основные требования к оформлению текста..... | 19 |
| 2.2 Правила оформления перечислений..... | 21 |
| 2.3 Оформление иллюстраций..... | 22 |
| 2.4 Оформление таблиц..... | 22 |
| 2.5 Оформление формул и уравнений..... | 28 |
| 2.6 Оформление приложений..... | 29 |
| 2.7 Оформление ссылок в тексте работы..... | 30 |
| 2.8 Оформление списка использованных источников..... | 31 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А..... | 33 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А1..... | 37 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б..... | 42 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б1..... | 43 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В..... | 44 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г..... | 45 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д..... | 48 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д1..... | 49 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Е..... | 50 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Ж..... | 52 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Ж1..... | 55 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ И..... | 60 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ И1..... | 61 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ К..... | 62 |

| | |
|--------------------|----|
| ПРИЛОЖЕНИЕ К1..... | 64 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Л..... | 66 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Л1..... | 68 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ М..... | 70 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ М1..... | 72 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Н..... | 74 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Н1..... | 75 |

1 СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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 специальности 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, М, М1) 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 Н, Н1).

Содержание дипломной работы

Содержание является второй 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, практическая значимость исследования, информационная база исследования, структура дипломной работы. «ВВЕДЕНИЕ» начинается с нового листа. Объем

«ВВЕДЕНИЯ» должен быть от двух до трех страниц текста (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.

«АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГЛАВА» включает в себя 3 параграфа. Обязательным в «АНАЛИТИЧЕСКОЙ ГЛАВЕ» является наличие рисунков (графики, диаграммы, схемы), таблиц.

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

В «ЗАКЛЮЧЕНИИ» логически последовательно излагаются теоретические и практические выводы и предложения, к которым пришел обучающийся в результате исследования.

Они должны быть краткими и четкими, должны отражать основные выводы по проведенному анализу и всем предлагаемым направлениям совершенствования проблемы с оценкой их эффективности по конкретному объекту исследования. Заключение включает рекомендации по применению полученных результатов исследования.

«ЗАКЛЮЧЕНИЕ» начинают с нового листа после изложения основной части дипломной работы.

Объем «ЗАКЛЮЧЕНИЯ» должен составлять от двух до трех страниц текста (приложение Е).

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

«СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» располагается по середине строки без абзацного отступа, без точки в конце, прописными буквами. Недопустимо включение в «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» источников, на которые обучающийся не ссылается в своей работе.

«СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» включает библиографические записи на документы, использованные при написании работы, ссылки на которые оформляют арабскими цифрами в квадратных скобках, пример: [15].

На каждый включенный источник в «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» должна быть ссылка в тексте научной работы в виде номера в квадратных скобках, например, [1; 3 - 5; 10]. При цитировании следует указывать номер страницы через запятую, например, [3, с.15].

Библиографические записи в списке должны содержать основные сведения, достаточные для характеристики и идентификации изданий: автор (ФИО), заглавие, место и год издания, количество страниц и т.д., и включает в себя не менее 20 источников (Приложение Ж).

«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.

Защита и оценка дипломной работы

Оценка дипломной работы складывается из двух частей: оценка выполнения и защиты дипломной работы.

Критерии оценки содержания и оформления дипломной работы специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в таблице 4.

Таблица 4-Критерии оценки содержания и оформления дипломной работы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

«2»–соответствует;

«1»–в основном соответствует;

«0»–не соответствует.

По итогам вычисления итогового балла (оценка содержания и оформления дипломной работы) выставляется соответствующая оценка:

- при 12-14 выставляется оценка «отлично»,
- при 9-11 выставляется оценка «хорошо»,
- при 7-8 выставляется оценка «удовлетворительно»,
- менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».

Оценка защиты дипломной работы проводится на заседании ГЭК каждым членом комиссии в оценочной ведомости на основании критериев. Критерии оценки защиты дипломной работы специальности 43.02.15 «Поварское и

кондитерское дело» в таблице 5.

Таблица 5–Критерии защиты дипломной работы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

| Код | Наименование компетенции | Признаки проявления | Баллы «2»– соответствует; «1»– в основном соответствует; «0»– не соответствует. |
|------|---|--|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. Актуальность темы дипломной работы при защите 2. Явное проявление интереса к профессии при защите дипломной работы (эмоциональность, уверенность) | 0 -2 |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1. Качество выполнения дипломной работы 2. Правильность, логичность, четкость ответов на вопросы ГЭК по выбору методов, способов ведения учета, анализа, оценки деятельности предприятия общественного питания. | 0 -2 |
| ОК 3 | Планировать реализовывать собственное профессиональное личностное развитие | 1. Практическая значимость предложенных рекомендаций дипломной работы 2. Правильность, логичность, четкость ответов на вопросы ГЭК (задавать вопросы по глубине и теоретическим аспектам работы) | 0 -2 |
| ОК 4 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | 1. Разнообразие выбора источников (чем вы пользовались при написании работы) 2. Использование источников при выполнении дипломной работы (сноски и список источников – комиссии посмотреть) | 0 -2 |
| ОК 5 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | 1. Качество презентации при защите дипломной работы 2. Качество оформления работы с точки зрения комиссии 3. Культура речи (грамотность, владение профессиональной терминологией) | 0 -2 |

Продолжение Таблицы 5 – Критерии защиты дипломной работы специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

| | | | |
|--------|--|---|--------------|
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Использует профессиональную терминологию при защите и свободно строит диалог на профессиональную тему | 0 -2 |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | В ходе защиты дипломной работы ссылается на нормативную документацию | 0 -2 |
| Всего: | | | 0– 14 баллов |

«2» – соответствует;

«1» – в основном соответствует;

«0» – не соответствует.

По итогам вычисления итогового балла (оценка защиты дипломной работы) выставляется соответствующая оценка:

- при 10-12 выставляется оценка «отлично»,
- при 8-9 выставляется оценка «хорошо»,
- при 6-7 выставляется оценка «удовлетворительно»,
- менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки профессиональных компетенций специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Критерии оценки профессиональных компетенций специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

| Наименование объектов контроля | Показатели оценки | Оценка |
|--------------------------------------|---|--------|
| Оценка руководителя дипломной работы | Демонстрация освоенных профессиональных компетенций в соответствии с тематикой дипломной работы | |
| Оценка рецензента дипломной работы | Демонстрация освоенных профессиональных компетенций в соответствии с тематикой | |

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.

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 также 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. Структура презентации представлена в таблице 10.

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.

Таблица 7–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(или2-3) | Практические рекомендации для исследуемого объекта |
| Последний слайд | Титульный лист работы |

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

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–10мм, верхнее и нижнее–20мм, левое–30мм.

Кавычки должны использоваться следующего вида: «».

Тире ставить только «–» (сочетание клавиш «Ctrl» и «–»), а не дефис «-». Перечисления в тексте работы могут быть только цифрами 1.,2.,3.и т.д. или символами«←»,«-».

Фамилии, наименования учреждений, организаций, экономических субъектов, наименования изделий и другие имена собственные в научной работе приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить наименования организаций в переводе на язык научной работы с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия. Страницы текста, включая иллюстрации и приложения, следует нумеровать арабскими цифрами по порядку без повторений, кроме титульного листа и содержания, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, но номер на титульном листе не проставляют. Номера страниц проставляются, начиная с введения (с третьей страницы), в центре нижней части листа без точки (размер шрифта 14 пт, тип шрифта Times New Roman).

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.

Сокращения слов и словосочетаний на русском и на иностранных европейских языках оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.11-2004, ГОСТР 7.0.12-2011.

В тексте дипломной работы допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами: год – г., годы – гг., и так далее – и т. д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн, миллиард – млрд, триллион – трлн, страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

При использовании авторской аббревиатуры необходимо при первом ее упоминании дать ПОЛНУЮ расшифровку, пример: Нижнетагильский торгово-экономический колледж (далее – НТТЭК) ...».

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках разделов (глав), подразделов.

Правила оформления перечислений

При необходимости в тексте дипломной работы могут быть приведены перечисления. Перечисления записывают с абзацного отступа в столбик,

каждое с новой строки. Перед каждым элементом перечисления следует ставить «—» или «-». Иные маркеры недопустимы, например:

К дополнительным услугам относят:

—банкетное обслуживание, в т.ч. специальных мероприятий;

1 услуги по организации и проведению кейтеринга, в т.ч. по доставке продукции о заказам потребителей и выездное обслуживание.

Простые перечисления отделяются запятой, сложные – точкой с запятой.

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа в столбик, например:

Применяемую классификацию можно применять:

1.ворганизацияхобщественногопитания: 1)...;

2)....

Оформление иллюстраций

В дипломной работе для наглядности, уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать иллюстрации (графики, схемы, диаграммы, фотографии). Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. Все иллюстрации именуется рисунками. Их количество зависит от содержания работы и должно быть достаточно для того, чтобы придать ей ясность и конкретность.

Иллюстрации следует располагать в тексте дипломной работы после предложения или абзаца, в котором они упоминаются впервые. Перед рисунком и после наименования рисунка необходимо оставить пустую строку.

На все иллюстрации в тексте научной работе должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово «рисунок» и его номер, например: «... в соответствии с рисунком 2» или «... имеют тенденцию к снижению (рисунок 2)».

Если рисунок достаточно велик, его можно размещать на отдельном

листе. Допускается поворот рисунка в «альбомной ориентации», если он выполнен на отдельном листе. Рисунки, размеры которых больше формата А4 учитывают как одну страницу и помещают в приложение. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста.

На все рисунки должны быть ссылки в тексте работы с указанием примечания, если рисунок составлен автором.

Название рисунка располагается непосредственно под ним, по центру строки без абзацного отступа. Точка в конце не ставится. Например:

Ассортиментный перечень

Рисунок 1–Ассортиментный перечень кафе «Летний сад»[3,с.5]

Если наименование рисунка состоит из нескольких строк, то его следует записывать через один межстрочный интервал. Перенос слов в наименовании графического материала не допускается.

Если на рисунке отражены показатели, то после заголовка рисунка через запятую указывается единица измерения, например:

Основные экономические

Рисунок 2–Основные экономические показатели, тыс.руб.¹

Если рисунок является авторской разработкой, необходимо после заголовка рисунка поставить знак сноски и указать в форме подстрочной сноски внизу страницы, на основании каких источников он составлен, например,

¹ Составлено автором на основании проведенного анализа экономических показателей деятельности предприятия

Если рисунок взят из первичного источника без авторской переработки, следует сделать ссылку на источник, например:

схема

Рисунок 3–Схема движения товара[8,с.17]

Рисунки каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения (например, рисунок А.3). Пример оформления рисунка в Приложении Д.

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. Пример:

Таблица 1 – Основные экономические показатели ООО «Какие люди», тыс. руб.¹

| Показатель | период1 | период2 | Отклонение | Темпроста, % |
|------------|---------|---------|------------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |

Если таблица является авторской разработкой, необходимо после заголовка таблицы поставить знак сноски и указать в форме подстрочной сноски внизу страницы, на основании каких источников она составлена, например:

¹ Составлено автором на основании проведенного анализа экономических показателей деятельности предприятия

Располагают таблицы на странице обычно вертикально. Помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем графа с наименованиями показателей должна размещаться в левой части страницы. Слева, справа и снизу таблицы ограничивают линиями.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», ее номер указывают один раз слева над первой частью таблицы. На странице, на которую перенесена часть таблицы, слева без абзацного отступа пишут «Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы.

При переносе таблицы на другой лист название таблицы не повторяют, например:

Продолжение таблицы 2

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

Если таблицы размещены в приложении, их нумерация имеет определенные особенности. Таблицы каждого приложения нумеруют отдельной нумерацией арабскими цифрами. При этом перед цифрой, обозначающей номер таблицы в приложении, ставится буква соответствующего приложения, например, Таблица В. 1. – Динамика показателей за текущий год.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Слева, справа, сверху и снизу ограничивают линиями, и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Заголовки граф выравнивают по центру, а заголовки строк – по левому краю.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Примечания к таблице (под табличные примечания) размещают непосредственно под таблицей в виде:

- а) общего примечания;
- б) сноски;
- в) отдельной графы или табличной строки с заголовком. Выделять примечание в отдельную графу или строку целесообразно лишь тогда, когда примечание относится к большинству строк или граф. Пример:

Таблица 1 – Основные экономические показатели ООО «Какие люди», тыс.руб.

| Показатель | период1 | период2 | Отклонение | Темпроста,% |
|------------|---------|---------|------------|-------------|
| | | | | |
| | | | | |

Примечание. Данные показатели представлены на основе официальной статистики.

Примечания к отдельным заголовкам граф или строк следует связывать с ними знаком сноски. Общее примечание ко всей таблице не связывают с ней знаком сноски, а помещают после заголовка «Примечание» или «Примечания», оформляют как внутри текстовое примечание.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю. В одной графе должно быть соблюдено одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

В случае, если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1 →» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении (например, В).

Оформление таблицы ссылок на них представлено в Приложении Д.

Оформление формул и уравнений

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. Например:

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

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, например: ... в формуле (1)...

Формулы, помещаемые в приложениях, нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например: формула (B.1).

Формулы, следующие одна за другой и неразделенные текстом, отделяют запятой.

Порядок оформлений математических уравнений идентичен порядку оформления формул.

Оформление приложений

В приложения рекомендуется включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть: материалы, дополняющие работу; промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты; таблицы вспомогательных цифровых данных; инструкции, методики, описания алгоритмов и программ задач, иллюстрации

вспомогательного характера. В приложения также включают иллюстрации, таблицы и распечатки, выполненные на листах формата А3.

В тексте дипломной работы на все приложения должны быть даны ссылки, например: «...в Приложении Б...» или «...(Приложение В)...». Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы, при этом слово «Приложение» начинается с заглавной буквы.

Приложения оформляют как продолжение дипломной работы на последующих его листах после списка использованных источников.

Каждое приложение следует размещать с новой страницы с указанием в центре верхней части страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают наследующей строке после слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» с прописной буквы по центру без точки в конце.

Приложения обозначают прописными буквами кириллического алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё,З,Й,О,Ч,Ъ,Ы,Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв кириллического алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Приложения выполняют на листах формата А4. Допускается оформление приложения на листах формата А3.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером раздела или подраздела ставится обозначение этого приложения, например: ПРИЛОЖЕНИЕ А, раздел 2.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Все приложения должны быть перечислены в содержании работы (при наличии) с указанием их обозначений, статуса и наименования.

Оформление ссылок в тексте работы

В дипломной работе рекомендуется приводить ссылки на использованные источники. При нумерации ссылок на документы, использованные при составлении научной работы, приводится сплошная нумерация для всего текста в целом. Порядковый номер ссылки приводят арабскими цифрами в квадратных скобках в конце текста ссылки. Порядковый номер библиографического описания источника в списке использованных источников соответствует номеру ссылки и указывается без номера страниц, если не цитируется, например: [3].

Ссылаться следует на документ в целом или на его разделы и приложения.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии стандарта и технических условий в списке использованных источников, например:

...приведено в работах [1]–[4].

...по ГОСТ 30389.

...в работе [9], раздел5.

Приводимые в дипломной работе цитаты должны быть по возможности краткими. Если цитата полностью воспроизводит предложение цитируемого текста, она начинается с прописной буквы.

Пример оформления:

В соответствии с трудовым законодательством рабочая неделя - 40 ч. Неполный рабочий день устанавливается по соглашению между рабочими и администрацией и для несовершеннолетних. [15, с. 196].

Если цитата включена на правах части в предложение авторского текста, она пишется со строчной буквы. Если в цитату вошла только часть предложения цитируемого источника, то либо после кавычки ставится многоточие и цитата начинается с маленькой буквы, либо цитата начинается с большой буквы и заканчивается многоточием,

Пример оформления:

«...неравномерная загруженность работников, большая продолжительность рабочего дня, которая вызывает их утомляемость и может...» [15, с. 201].

Инициалы авторов в дипломной работе не должны размещаться с фамилией на разных строках.

Оформление списка использованных источников

Список должен содержать сведения об источниках, использованных при написании дипломной работы. Сведения об источниках приводятся в следующем порядке:

1. Официальные материалы (в порядке их юридической силы);
2. книги, статьи, материалы конференций и семинаров, статистические сборники, инструктивные материалы (в алфавитном порядке);
3. иностранная литература;
4. официальные интернет-сайты.

В списке использованных источников применяется сквозная нумерация с

применением арабского алфавита. Все объекты печатаются единым списком, группы объектов не выделяются. Все материалы, кроме официальных, публикуются в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора или названия источника, если авторов более, чем 4. Примеры библиографических записей (Приложение Ж).

Объекты описания списка должны быть обозначены терминами в квадратных скобках:

[Видеозапись]; [Мультимедиа]; [Электронный ресурс].

При занесении источников в список литературы следует придерживаться установленных правил их библиографического описания (см. ГОСТ Р 7.0.100-2018).

Образцы оформления часто используемых источников (Приложение Ж1). В случае использования не представленных источников необходимо руководствоваться ГОСТ Р 7.0.100-2018.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов на примере _____

2. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных заправочных супов на примере _____

3. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных супов на примере _____

1. Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса на примере _____

2. Формирование ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных блюд и соусов из сыра на примере _____

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне на примере _____

4. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере _____

5. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере _____

6. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса и мяса домашней птицы на примере _____

7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из птицы на примере _____

8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд и гарниров на примере _____

9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане (кафе и др.) с использованием современных технологий и оборудования на примере _____

10. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих мучных блюд на примере _____

11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования на примере _____

12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, японской, немецкой и др.) кухней на примере _____

13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане (кафе и др) на примере _____

14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания на примере _____

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. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы на примере _____

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса на примере _____

3. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы на примере _____

4. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____

5. Совершенствование технологии и расширение ассортимента канапе и фаршированных закусок на примере _____

6. Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления и сервировки сложных холодных и теплых салатов на примере _____

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. Оптимизация ассортимента и технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов на примере _____

2. Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных десертов на примере _____

3. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков на примере _____

4. Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления десертов с использованием выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста на примере _____

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. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере _____

2. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на примере _____

3. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере _____

4. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста на примере _____

5. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из бездрожжевого теста на примере _____

6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане (кафе и др.) на примере _____

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

1. Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия на примере _____

2. Организация работы ресторана (кафе, ресторана при гостинице, шашлычной, гриль-бара, закусочной, столовой.) на примере _____

3. Организация работы пекарни на примере _____

4. Совершенствование функционального разделения труда в системе управления персоналом организации на примере _____

5. Анализ процесса управления персоналом на производстве, разработка предложений по его совершенствованию на примере _____
6. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала на примере _____
7. Оптимизация процесса оплаты труда персонала в организации, его значимость в повышении эффективности управления на примере _____
8. Свободная тема (по согласованию с руководителем дипломной работы).

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
_____ М.Г. Дмитриева
« » _____ 2024г

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

АНАЛИЗ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРОИЗВОДСТВЕ,
РАЗРАБОТКА ПРЕДЛОЖЕНИЙ ПО ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ НА
ПРИМЕРЕ «ООО «КАКИЕ ЛЮДИ», БАР-РЕСТОРАН «НЕБАР»

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: управляющий ООО
«Какие люди»

Бар-ресторан «Небар»
Барышников А.А.

Нижний Тагил 2024

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 3 |
| 1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ..... | 5 |
| 1.1 Характеристика кафе, как типа предприятия общественного питания, состав помещений и требования к ним..... | 5 |
| 1.2 Организация производственной деятельности, организация реализации продукции ее потребления в кафе..... | 10 |
| 1.3 Организация контроля и оценка качества готовой продукции в кафе..... | 15 |
| 1.4 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 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А..... | 60 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б..... | 61 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В..... | 62 |

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 «Консультант Плюс».

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»

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

Примечание. Таблица составлена автором на основе проведенного анализа меню.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д1

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

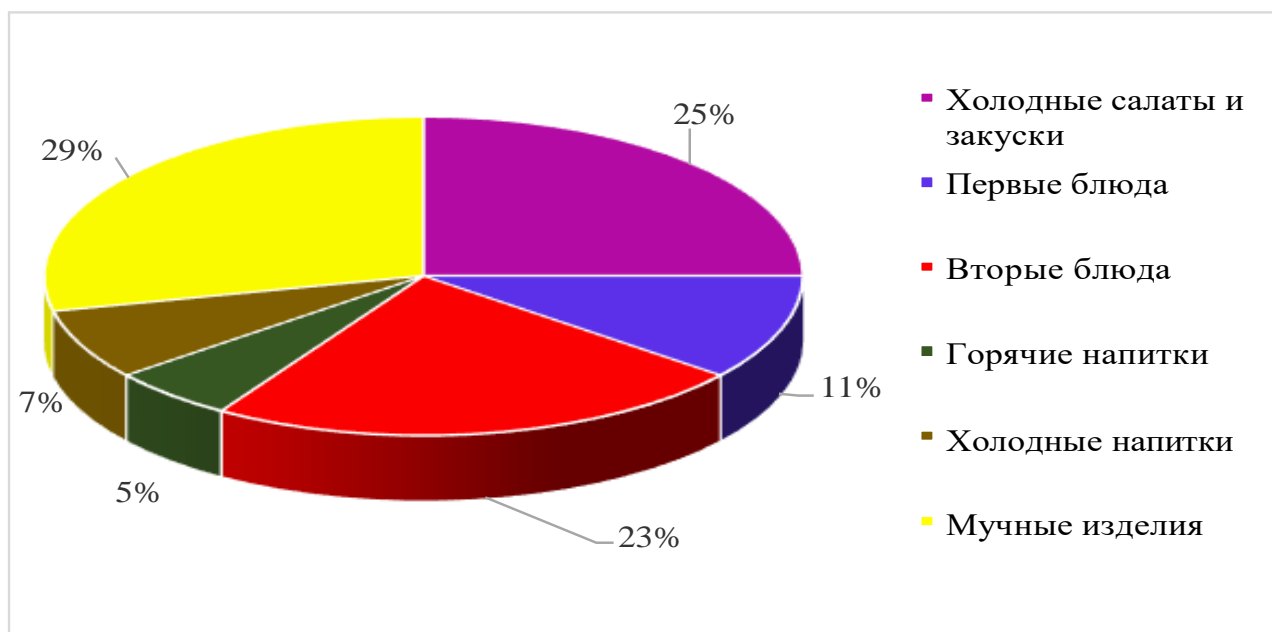


Рисунок 1-Ассортиментный перечень кафе «Летний сад» [25,с.27]

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»:

- Внедрить в меню фирменное блюдо «УткаКонфи»;
- Разработать акт проработки, технико-технологическую и технологическую карты на фирменное блюдо «Утка Конфи»;
- Разработать инструкционную карту на фирменное блюдо «Утка Конфи»; Составить калькуляционную карту фирменное блюдо «Утка Конфи»;
- Технологические карты, не соответствуют действующему ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» переформатировать по новому образцу;

- В горячий цех необходимо закупить более современное тепловое и механическое оборудование и произвести экономические расчеты;
- Внедрить систему менеджмента, основанную на принципах ХАССП;
- Внедрить правила внутреннего распорядка и этим расширить количество организационно-административных методов управления;
- 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.

ПРИЛОЖЕНИЕЖ

Примеры библиографических записей¹

Законодательные материалы

Федеральный закон от 26.10.2002 № 127

-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»

[Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС

«Консультант Плюс»(дата обращения: 07.11.2022).

Стандарты

«ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст): введен впервые: дата введения 2016-01-01/разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно исследовательский институт сертификации»(ОАО «ВНИИС»).–Москва:Стандартинформ,2016.–20с.

Книги

С 1 автором: Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.

¹ Примеры библиографических записей представлены на основе ГОСТ Р 7.0.100-2018. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

С 2 или 3 авторами:

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 240с.

С 4 авторами:

1. 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», 2019. — 320 с.

Статьи из журналов

С 1 автором:

Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2019. – Т. 6. – С. 151–155.

С 2 авторами:

Захарова И.И., Шавандина И.В., Эффективность предприятий общественного питания в условиях развития экономики страны // Фундаментальные исследования. – 2022. – № 12-9. – С. 169-176

Официальные интернет-сайты

Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://07.rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 24.02.2023).

ПРИЛОЖЕНИЕЖ1

СПИСОКИСПОЛЬЗОВАННЫХИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный законот29.12.2012 N273-ФЗ (ред.от08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).
2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 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. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) «О защите прав потребителей».
4. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
6. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФот 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.
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

9. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

11. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

12. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

13. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»

14. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

15. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

16. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

17. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

18. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

19. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

20. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»

21. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

22. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

23. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под. ред. М.П. Могильного.- М.:ДеЛиПринт, 2016.-640с.

25. 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.

26. 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.-688с.

27. Сборник, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2015, - 608 с.

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. 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.
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
36. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 416 с.
37. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. -М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
38. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.

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

40. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 64 с.

41. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания // URL: <http://07.rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 24.02.2023).

42. Концепции деятельности заготовочных цехов // URL: <https://pitportal.ru/technolog/11144.html> (дата обращения: 24.02.2023).

**ПРИЛОЖЕНИЕ И
ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕ**

Тема 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 (название глав)

- 1 Организация работы кафе
- 2 Анализ организации работы ООО "Гостиница «Тагил», кафе «Летний сад»
- 3 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. | 01.02.23 | 01.02.23 |
| 2 | Согласование содержания дипломной работы | Коровина А.Ю. | 06.02.23 | 06.02.23 |
| 3 | Работа над источниками | Коровина А.Ю. | 14.02.23 | 14.02.23 |
| 4 | Работа над теоретической главой | Коровина А.Ю. | 20.02.23 | 20.02.23 |
| 5 | Работа над аналитической главой (отчет по ПДП) | Коровина А.Ю. | 02.03.23 | 02.03.23 |
| 6 | Работа над рекомендательной главой | Коровина А.Ю. | 22.03.23 | 22.03.23 |
| 7 | Работа над введением | Коровина А.Ю. | 28.04.23 | 28.04.23 |
| 8 | Работа над заключением | Коровина А.Ю. | 19.05.23 | 19.05.23 |
| 9 | Оформление дипломной работы | Коровина А.Ю. | 31.05.23 | 31.05.23 |
| 10 | Подготовка коклада и презентации | Коровина А.Ю. | | |
| 11 | Предварительная защита | Коровина А.Ю. | | |

Срок окончания выполнения работы « июня 2024 года

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

Рассмотрено и одобрено предметной комиссией технологических дисциплин, протокол № 6 от « » _____ 202 года

Председатель ПЦК _____ А.А.Перель

Дата выдачи дипломного задания « » _____ 2024 г.

Задание принял к исполнению.

Студент _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ОТЗЫВ(ОЦЕНОЧНЫЙЛИСТ) ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

| | | | |
|---------------|--|---|--|
| ФИО студента | Васильевой Валерией Витальевной | | |
| Специальность | 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | | |
| Группа | 4ПД-7 | | |
| Тема | Организация работы ресторана на примере | «ООО «Какие люди», бар-ресторан «Небар» | |
| Руководитель | Коровина А.Ю. | | |

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора дипломной работы

| Требования к освоению профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности Критерий соответствует – 2, в основном соответствует – 1, не соответствует – 0 | Баллы |
|---|-------|
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| 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 Организовывать контроль текущей деятельности подчиненного персонала | |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | |
| Итого (максимум 10 баллов) | |

ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

| Критерий соответствует – 1, не соответствует – 0 | Баллы |
|---|-------------------|
| Соблюдение сроков выполнения работы | Итого (макс. 5): |
| -теоретическая глава | |
| -аналитическая глава | |
| -рекомендательная глава | |
| -готовой дипломной работы | |
| -доклада и презентации | |
| Правильность оформления | Итого (макс. 8): |
| -текста | |
| -таблиц (вт.ч. наименование, расположение текста) | |
| -рисунков | |
| -ссылок на список источников | |
| -списка источников | |
| -формул, заголовков, отступов | |
| -приложений | |
| -работы целиком | |
| Оценка теоретической главы | Итого (макс. 5): |
| -объем согласно методическим указаниям | |
| -раскрыт в полном объеме раздел 1.1 | |
| -раскрыт в полном объеме раздел 1.2 | |
| -раскрыт в полном объеме раздел 1.3 | |
| -наглядно представлена информация в таблицах и рисунках | |
| Оценка аналитической главы | Итого (макс. 12): |
| -объем согласно методическим указаниям | |
| -раскрыт в полном объеме раздел 2.1 (характеристика объекта исследования) | |
| -раскрыт в полном объеме раздел 2.1 (анализ соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013) | |

| | |
|--|-----------------------|
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.2 (проведен анализ широты и полноты ассортимента блюд, напитков, кулинарных кондитерских изделий, видов меню предприятия, нормативно-технологической документации и используемой на предприятии) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.2 (проведен анализ продаж блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий предприятия, мониторинга удовлетворенности потребителей качеством предоставляемых услуг) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.3 (проведен анализ организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест, квалификационного состава работников производства) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.3 (проведен анализ организации оценки качества готовой продукции, соответствия продукции требованиям нормативных документов) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.4 (проведен анализ осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.4 (проведен анализ организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню, планирования, организации, контролю и оценке работы подчиненного персонала, осуществления инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте) | |
| - присутствуют текст таблицы, рисунки | |
| - представлен текст ссылки на приложения, которые описаны в работе | |
| - присутствуют авторские выводы по результатам анализа по слайдам таблицы рисунков | |
| Оценка рекомендательной главы | Итого(макс.3): |
| - разработано авторское блюдо (представлены акт проработки, технико-технологическая карта, технологическая карта, калькуляционная карта) | |
| - представлены рекомендации с экономическим обоснованием | |
| - рекомендации аргументированы, подкреплены расчетами и собственными оценками | |
| Воведении отражены цели, задачи, объекты предмет исследования | Итого(макс.1): |
| В заключении сформулированы основные выводы | Итого(макс.1): |
| | Итого(макс.35 баллов) |
| | Всего(макс.45 баллов) |

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

| | | | |
|--------------|--------------|-------------------|--|
| Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | дипломная работа вращается на доработку |
| 41-45 баллов | 34-40 баллов | 24-33 баллов | менее 24 баллов |

Оценка: _____

Дата: _____

Руководитель
дипломной работы:
подпись

расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ Л1
РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

| | |
|---------------|--|
| ФИО студента | Васильевой Валерией Витальевной |
| Специальность | 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» |
| Группа | 4ПД-7 |
| Тема | Организация работы на примере «ООО «Какиелюди», бар-ресторан «Небар» |
| Рецензент | Директор ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад» Киселева Наталья Геннадьевна (должность, ФИО полностью) |

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

| Показатель, 1 – соответствует, 0 – не соответствует | | |
|--|--|-------------------|
| Оценка содержания | | Итого (макс. 1): |
| - отображает структуру работы и последовательность расположения его составных частей с указанием страниц | | |
| Оценка введения | | Итого (макс. 3): |
| - освещены актуальность темы исследования | | |
| - обозначены цели и задачи дипломной работы | | |
| - обозначены объект, предмет исследования и методологическая база | | |
| Оценка теоретической главы | | Итого (макс. 5): |
| - содержание дипломной работы полностью соответствует заявленной теме | | |
| - раскрыты в полном объеме современное состояние исследуемой темы | | |
| - раскрыты в полном объеме осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания, осуществление текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | | |
| - раскрыты в полном объеме ресурсное обеспечение деятельности организации контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | |
| - раскрыты в полном объеме инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | | |
| Оценка аналитической рекомендательной главы | | Итого (макс. 11): |
| - раскрыта в полном объеме характеристика деятельности объекта исследования | | |
| - проведена анализ широты и полноты ассортимента блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, видов меню предприятия, нормативно-технологической документации используемой на предприятии | | |
| - проведена анализ продаж блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий предприятия, мониторинга удовлетворенности потребителей качеством предоставляемых услуг | | |
| - проведена анализ организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон рабочих мест, квалификационного состава работников производства | | |
| - проведена анализ организации оценки качества готовой продукции, соответствия продукции Требованиям нормативных документов | | |
| - проведена анализ организации текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | | |
| - проведена анализ организации контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню, планирования | | |
| - проведена анализ организации, контроля и оценки работы подчиненного персонала, осуществления инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте) | | |
| - разработано авторское блюдо (представлены акт проработки, технико-технологическая карта, технологическая карта, калькуляционная карта) | | |
| - представлены рекомендации с экономическим обоснованием | | |
| - рекомендации аргументированы, подкреплены расчетами и собственными оценками | | |
| В введении отражены цели, задачи, объект и предмет исследования | | Итого (макс. 1): |
| В заключении сформулированы основные выводы | | Итого (макс. 1): |

| | |
|---|--|
| Оценкиспискаиспользованныхисточников(использованыактуальныеисточники)Итого(макс.1): | |
| Оценкাপриложений:Итого(макс.2): | |
| -порядокприложенийсовпадаетслогическимпорядкомтекста | |
| -дополняетинагляднораскрываеттемуитогиработы | |
| Всего(макс.25баллов): | |

Выводырецензентадипломнойработы(достоинстваи недостатки):

КРИТЕРИИОЦЕНКИ

| | | | |
|-------------|-------------|-------------------|--|
| Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Дипломнаяработа возвращаетсянадоработку |
| 23-25баллов | 19-22баллов | 14-18баллов | менее14 |

Оценка: _____ Дата: _____

Рецензент: _____
подпись расшифровкаподписи

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ М ОТЗЫВ(ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ) ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

| | |
|---------------|---|
| ФИО студента | Васильевой Валерией Витальевной |
| Специальность | 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» |
| Группа | 4ПД-7 |
| Тема | Организация введения процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне на примере «ООО «Какие люди», бар-ресторан «Небар» |
| Руководитель | Коровина А.Ю. |

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора дипломной работы

| Требования к освоению профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности Критерий соответствует – 2, в основном соответствует – 1, не соответствует – 0 | Баллы |
|---|-------|
| ДПК.2.9, ДПК.3.9, ДПК.4.9, ДПК.5.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | |
| ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| ПК.2.7, ПК.3.7, ПК.4.6, ПК.5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | |
| ПК.6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | |
| ПК.6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | |
| Итого (максимум 10 баллов) | |

ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

| Критерий соответствует – 1, не соответствует – 0 | Баллы |
|--|------------------|
| Соблюдение сроков выполнения работы | Итого (макс. 5): |
| -теоретическая глава | |
| -аналитическая глава | |
| -рекомендательная глава | |
| -готовой дипломной работы | |
| -доклада и презентации | |
| Правильность оформления | Итого (макс. 8): |
| -текста | |
| -таблиц (в т.ч. наименование, расположение текста) | |
| -рисунков | |
| -ссылок на источники | |
| -списка источников | |
| -формул, заголовков, отступов | |
| -приложений | |
| -работы целиком | |
| Оценка теоретической главы | Итого (макс. 5): |
| -объем согласно методическим указаниям | |
| -раскрытие в полном объеме раздел 1.1 | |

| | |
|---|----------------------|
| -раскрытвполномобъеме раздел 1.2 | |
| -раскрытвполномобъеме раздел 1.3 | |
| -нагляднопредставленаинформациявтаблицахирисунках | |
| Оценкааналитическойглавы | Итого(макс.12): |
| -объемсогласнометодическимуказаниям | |
| -раскрытвполномобъеме раздел2.1(характеристикаобъектаисследования) | |
| -раскрытвполномобъеме раздел2.1(анализсоответствиятребованиямГОСТ30389-2013) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.2 (проведен анализ широты и полноты ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.2 (проведен анализ продаж блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов предприятия, мониторинга удовлетворённости потребителей качеством предоставляемых услуг) | |
| - раскрыт в полном объеме раздел 2.3 (проведен анализ использования современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальны направления в приготовлении холодной кулинарной продукции) | |
| -раскрытвполномобъеме раздел2.3(проведён анализ организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами) | |
| -раскрытвполномобъеме раздел2.3(проведён анализ организации оценки качества готовой продукции, соответствия продукции требованиям нормативных документов) | |
| -раскрытвполномобъеме раздел2.4(проведен анализ организации контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий) | |
| -присутствуют текст таблицы, рисунки | |
| -представлены в тексте ссылки на приложения, которые описаны в работе | |
| -присутствуют авторские выводы по результатам анализа по слайдам таблицы и рисунков | |
| Оценка рекомендательной главы | Итого(макс.3): |
| -разработано авторское блюдо (представлены акт проработки, технико-технологическая карта, технологическая карта, калькуляционная карта) | |
| -представлены рекомендации с экономическим обоснованием | |
| -рекомендации аргументированы, подкреплены расчетами и собственными оценками | |
| Вовведении отражены цели, задачи, объект предмет исследования | Итого(макс.1): |
| В заключении сформулированы основные выводы | Итого(макс.1): |
| | Итого(макс.35баллов) |
| | Всего(макс.45баллов) |

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

| | | | |
|-------------|-------------|-------------------|--|
| Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | дипломная работа вращается на доработку |
| 41-45баллов | 34-40баллов | 24-33баллов | менее 24 баллов |

Оценка: _____ Дата: _____

Руководитель

дипломной работы:

подпись

_____ расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕМ I РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

| | |
|---------------|--|
| ФИО студента | Васильевой Валерией Витальевной |
| Специальность | 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» |
| Группа | 4ПД-7 |
| Тема | Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне на примере «ООО «Какие люди», бар-ресторан «Небар» |
| Рецензент | Директор ООО «Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад» Киселева Наталья Геннадьевна |

(должность, ФИО полностью)

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

| Показатель, 1 – соответствует, 0 – не соответствует | | |
|--|--|-------------------|
| Оценка содержания | | Итого (макс. 1): |
| -отображает структуру работы и последовательность расположения его составных частей с указанием страниц | | |
| Оценка введения | | Итого (макс. 3): |
| -освещены актуальность темы исследования | | |
| -обозначены цели и задачи дипломной работы | | |
| -обозначены объект, предмет исследования и методологическая база | | |
| Оценка теоретической главы | | Итого (макс. 5): |
| -содержание дипломной работы полностью соответствует заявленной теме | | |
| -раскрыты в полном объеме современное состояние исследуемой темы | | |
| -раскрыты в полном объеме разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания. | | |
| -раскрыты в полном объеме организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| -раскрыты в полном объеме осуществление оценки качества готовой продукции, соответствия продукции требованиям нормативных документов | | |
| Оценка аналитической и рекомендательной главы | | Итого (макс. 11): |
| -раскрыта в полном объеме характеристика деятельности объекта исследования | | |
| -проведен анализ широты и полноты ассортимента блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, видов меню предприятия, нормативно-технологической документации используемой на предприятии | | |
| -проведен анализ продаж блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий предприятия, мониторинга удовлетворенности потребителей качеством предоставляемых услуг | | |
| -проведен анализ использования современных методов приготовления, вариантов оформления подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных, тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных | | |
| -проведен анализ организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии | | |
| -проведен анализ организации оценки качества готовой продукции, соответствия продукции требованиям нормативных документов | | |
| -проведен анализ организации контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий | | |
| -приведен анализ применения комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных | | |
| -разработано авторское блюдо (представлены акт проработки, технико-технологическая карта, технологическая карта, калькуляционная карта) | | |

| | |
|--|-----------------------|
| -представлены рекомендации с экономическим обоснованием | |
| -рекомендации аргументированы, подкреплены расчетами и собственными оценками | |
| Воведении отражены цели, задачи, объект предмет исследования | Итого(макс.1): |
| В заключении сформулированы основные выводы | Итого(макс.1): |
| Оценка списка использованных источников (использованы актуальные источники) | Итого(макс.1): |
| Оценка приложений: Итого(макс.2): | |
| -порядок приложений совпадает с логическим порядком текста | |
| -дополняет и наглядно раскрывает тему и итоги работы | |
| | Всего(макс.25баллов): |

Выводы рецензента дипломной работы (достоинства и недостатки):

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

| | | | |
|-------------|-------------|-------------------|--|
| Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Дипломная работа возвращается на доработку |
| 23-25баллов | 19-22баллов | 14-18баллов | менее 14 |

Оценка: _____ Дата: _____

Рецензент: _____
подпись расшифровка подписи

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ К ПРОТОКОЛУ

заседания Государственной экзаменационной комиссии с _____ час. ____ мин.

до _____ час. _____ мин.

по рассмотрению дипломной работы студента

Васильевой Валерии Витальевны, группы 4Т-

1, специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема Организация работы кафе

присутствовали: председатель ГЭК _____

Дипломная работа выполнена под руководством Коровиной А.Ю.

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на **50** страницах.
2. Приложения к работе на **10** 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. задавшего вопрос, краткое изложение сути вопроса)

Признать, что студент выполнил и защитил дипломную работу с оценкой

Присвоить Васильевой Валерии Витальевне

Квалификацию «техник-технолог»

Выдать диплом (СОТЛИЧИЕМ, БЕЗ ОТЛИЧИЯ)

Председатель ГЭК _____ / _____ /

(подпись)

Зам. председателя _____ / _____ /

(подпись)

Члены комиссии ГЭК _____ / _____ /

(подпись)

_____ / _____ /

(подпись)

_____ / _____ /

(подпись)

Секретарь ГЭК _____ / _____ /

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРОТОКОЛ

заседания Государственной экзаменационной комиссии

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

по рассмотрению дипломной работы студента

Васильевой Валерии Витальевны, группы 4ПД-7, специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Тема Анализ процесса управления персоналом на производстве, разработка предложений по его совершенствованию на примере «ООО «Какиелюди», бар-ресторан «Небар»

Присутствовали: председатель ГЭК _____

Дипломная работа выполнена под руководством Коровиной А.Ю.

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на 50 страницах.
2. Приложения к работе на 10 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. задавшего вопрос, краткое изложение сути вопроса)

Признать, что студент выполнил и защитил дипломную работу с оценкой

Присвоить **Васильевой Валерии Витальевне**

Квалификацию «специалист по поварскому 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»