

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. ДИВНОЕ

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

(базовая подготовка)

ПРИНЯТА:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное
от 31 августа 2020 г. № 715/1 ОР

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «Дивенский общепит»
И. В. Тугай

Форма обучения-очная;

год начало обучения - 20 20 г.

срок обучения – 3г. 10 мес.

с. Дивное

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка.....	4
2. План организации и проведения ГИА.....	9
3. Комплект оценочных средств.....	10
3.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ.....	10
3.2. Оценочный лист.....	11
3.3. Руководство по оцениванию компетенций для членов ГАК....	18
3.4. Памятка для выпускника по оцениванию компетенций на Государственной итоговой аттестации	20
4. Приложение 1. Методические указания к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы.....	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) по ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) в форме дипломной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены в «Методических указаниях к выполнению выпускной квалификационной работы».

Работа над ВКР завершает процесс подготовки специалиста в области технологии продукции общественного питания. При написании ВКР выпускник должен проявить знания и умения, общие и профессиональные компетенции, полученные во время учебы. Процедура публичной защиты позволяет членам Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) оценить уровень и качество подготовки выпускника.

Целью проведения государственной итоговой аттестации является оценивание уровня образованности и квалификации как системы освоенных компетенций выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Задачи, стоящие перед организаторами ГИА:

- разработать комплект оценочных средств, для государственной итоговой аттестации;
- организовать процедуру проведения ГИА при выполнении ВКР.

В ходе выполнения ВКР и последующей публичной защиты выпускник должен показать, в какой мере он овладел теоретическими и практическими знаниями и навыками, в какой степени научился выявлять профессиональные

проблемы, анализировать их, решать возникающие задачи, делать выводы и обобщения.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Структура Программы ГИА:

- титульный лист;
- содержание;
- пояснительная записка;
- план организации и проведения ГИА;
- комплект оценочных средств.

Для подготовки к государственной итоговой аттестации организовано консультирование обучающихся преподавателями дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

На подготовку ВКР и проведение государственной итоговой аттестации выпускникам отводится 6 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса в июне 2021 года в течение одного дня.

Для оценивания знаний, умений, общих и приобретенных компетенций, демонстрируемых выпускником в ходе защиты ВКР, разработан **комплект оценочных средств**, включающий в себя:

- перечень тем выпускных квалификационных работ;
- оценочный лист;
- рейтинговый лист;
- руководство по оценке для членов ГАК;
- памятку для выпускников;
- методические указания к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация осуществляется Государственной экзаменационной комиссией, которая руководствуется в своей деятельности Порядок о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ АТ и данной Программой государственной итоговой аттестации.

Все члены ГАК работают с фондом оценочных средств.

Выпускники на защите ВКР могут предъявить демонстрационный материал, презентацию, в которой отражаются основные моменты выступления.

На процедуре государственной итоговой аттестации выпускник предъявляет портфолио образовательных достижений, в состав которого могут входить следующие документы:

- отзывы руководителей или наставников производственной практики;
- аттестационные листы по производственной практике;
- свидетельства об освоении профессиональных модулей;
- фото и видеоматериалы, презентации (не более 2-3), свидетельствующие о профессиональной деятельности;
- выполненные в ходе учебного процесса работы, свидетельствующие о сформированности той или иной компетенции, с оценкой и рецензией преподавателя.

Обучающийся имеет право включать в Портфолио дополнительные разделы, материалы, отражающие его индивидуальность.

Выступление включает в себя и самопрезентацию выпускника, в которой выпускник коротко сообщает об основных достижениях в учебной и внеучебной деятельности за период обучения, о планах профессионального становления.

На выступление каждого выпускника отводится 10 минут. На вопросы членов ГАК – 5 минут.

Члены ГАК оценивают защиту выпускника по критериям, представленным в оценочном листе. Каждый критерий оценивается по двухбалльной шкале: 0 баллов – критерий не проявлен, 1 балл – критерий проявлен полностью. Все баллы заносятся в рейтинговый лист, суммируются, образуя количественную оценку, и переводятся в традиционную пятибалльную по следующей шкале:

Перевод количественной оценки в пятибалльную:

31-29 - баллов – оценка «5»;

28-26 - баллов – оценка «4»;

25-22.- баллов – оценка «3»;

21 - 0 баллов – оценка «2»

2. ПЛАН ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Этапы	Цель	Содержание	Сроки
1. Подготовительный	Ознакомление обучающихся выпускных групп с условиями процедуры ГИА в соответствии с требованиями ФГОС СПО	<p>1. Нормативные условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Порядок проведения ГИА выпускников ; - ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», - Закон РФ «Об образовании в РФ»; - Устав техникума <p>2. Организационно-содержательные условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -темы выпускной квалификационной работы; - система оценивания результата образования; - методические рекомендации по подготовке к ГИА <p>2.Закрепление за обучающимися тем выпускной квалификационной работы и назначение руководителей.</p>	Декабрь 2020 г.
2. Основной	Организация аттестационных испытаний обучающимися выпускных групп	<p>1.Подготовка выпускной квалификационной работы.</p> <p>2.Проведение предварительной защиты выпускной квалификационной работы.</p> <p>3.Организация государственной итоговой аттестации.</p>	<p>Январь 2021 г.</p> <p>Январь - июнь 2021 г.</p> <p>Июнь- 2021</p> <p>Июнь 2021 г.</p>
3. Завершающий	Осмысление	1. Анкетирование выпускников	Июнь

	результата образования выпускниками колледжа	2. Анализ результатов образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО Анализ результатов организации и проведения ГИА	2021 г. Июнь - 2021 г.
--	--	---	-------------------------------

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

3.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Организация процесса приготовления сложной холодной продукции в условиях семейного кафе.
2. Организация процесса приготовления сложных горячих супов в условиях городской столовой.
3. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в городской столовой.
4. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в условиях летнего кафе.
5. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд в условиях детского кафе.
6. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в условиях кафе.
7. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса в условиях кафе общего типа.
8. Организация процесса приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях студенческого кафе.
9. Организация процесса приготовления пиццы в условиях пиццерии.
10. Организация процесса приготовления кондитерских изделий на примере закусочной пирожковой.

11. Организация процесса приготовления сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий в условиях специализированного кафе.

12. Организация процесса приготовления сложных сладких желированных десертов в условиях детского кафе.

13. Организация процесса приготовления блюд сложных горячих блюд из мяса кур механической обвалки в кафе.

14. Организация процесса приготовления горячих блюд в условиях закусочной «Пельменная».

15. Организация процесса приготовления сложных блюд из филе птицы в условиях кафе общего типа.

16. Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий в частной пекарне.

17. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в условиях кафе.

18. Организация процесса приготовления сложных бисквитных пирожных в условиях кафе - кондитерская.

19. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в условиях летнего кафе.

20. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок в условиях спорт - бара.

21. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из говядины в условиях кафе.

22. Организация процесса приготовления сложных блюд из сыра в условиях кафе.

23. Организация процесса приготовления сложных желированных блюд из птицы в условиях кафе.

24. Организация процесса приготовления сложных горячих супов в условиях кафе общего типа.

25. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из овощей в условиях студенческой столовой.

26. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса в условиях кафе.

27. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса в условиях кафе.

28. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов в условиях кафе.

29. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов в условиях кафе.

30. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста в условиях специализированного кафе.

31. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий из слоеного теста в условиях специализированного кафе.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. ДИВНОЕ
(ГБПОУ АТ с. ДИВНОЕ)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО базовой подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ВИД АТТЕСТАЦИИ: Государственная итоговая аттестация

ФОРМА: защита выпускной квалификационной работы

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки	Проявление критерия	Количес- твенная оценка
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики. 	1. Обосновывает выбор и актуальность заявленной темы	0-1	0-2
		2. Обосновывает практическую значимость работы	0-1	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - рациональность организации профессиональной деятельности; - адекватность оценки эффективности и качества методов решения профессиональных задач - соответствие организации процесса приготовления и приготовление сложных кулинарных блюд и сложных кондитерских изделий технологическому процессу. 	3. Демонстрирует глубину и системность теоретического анализа выпускной квалификационной работы	0-1	0-10
		4. Устанавливает связь между теоретическими и практическими результатами работы	0-1	
		5. Объективно оценивает свои профессиональные достижения	0-1	
		6. Соотносит индивидуальные возможности с требованиями профессиональной деятельности	0-1	
		7. Решает профессиональные задачи (проблемы) в соответствии с документами, регламентирующими профессиональную деятельность	0-1	
		8. Подбирает необходимое современное технологическое оборудование, инвентарь, посуду, современное сырьё для соответствующих цехов	0-1	

		9.Описывает технологию приготовления сложных кулинарных блюд и /или сложных кондитерских изделий в схемах	0-1	
		10.Характеризует различные способы и приемы приготовления сложных кулинарных блюд и /или сложных кондитерских изделий в зависимости от типа предприятия	0-1	
		11.Рассчитывает массу сырья для приготовления сложного кулинарного блюда и /или сложных кондитерских изделий	0-1	
		12.Описывает актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия.	0-1	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- рациональность планирования и организации деятельности в решении стандартных и нестандартных ситуациях - полнота анализа рабочей ситуации - соответствие производственной программы типовым методикам и ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - соответствие организации рабочего места Типовой инструкции по охране труда для повара ТИ РМ-045-2002 и/или Типовой инструкции по охране труда для кондитера ТИ РМ-039-2002	13.Находит достаточную информацию для составления производственной программы	0-1	0-6
		14.Производит необходимые расчеты блюд, продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий	0-1	
		15.Составляет расчетное меню соответствующей формы	0-1	
		16. Составляет задание структурному подразделению по выполнению производственной программы	0-1	
		17.Описывает основные направления деятельности выбранного предприятия, его структуру	0-1	
		18.Описывает организацию работы производственного цеха с соблюдением правил охраны труда и ТБ	0-1	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- результативность информационного поиска для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития - использование в работе различных источников, в том числе Интернет-ресурсов - результативность использования ИКТ при решении профессиональных задач - соответствие оформления, построения, и	19. Выбирает информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач	0-1	0-12
		20. Предъявляет работу, оформленную в соответствии с основными требованиями Положения о дипломной работе и Методическими указаниями по оформлению дипломных работ	0-1	
		21. Сопровождает защиту качественной электронной презентацией	0-1	
		22.Калькуляционные карты содержат реквизиты и расчеты, предусмотренные ГОСТ	0-3	

	содержания калькуляционной карты, технико-технологической карты требованиям ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	23.Технико-технологические карты содержат все реквизиты, предусмотренные ГОСТ	0-3	
		24.Технологические схемы определяют технологический процесс или операцию изготовления изделий	0-3	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование в работе и общении различных современных средств коммуникации - соблюдение норм профессиональной этики в коллективе и команде - рациональность в организации деятельности - проявление инициативы в условиях командной работы	25. Логично выстраивает защиту, использует профессиональную терминологию	0-1	0-5
		26. Вступает в диалог с членами ГАК, аргументировано отвечает на вопросы	0-1	
		27. Адекватно реагирует на вопросы членов ГАК, владеет культурой межличностных отношений	0-1	
		28. Моделирует возможные профессиональные коммуникации при решении конкретных проблем	0-1	
		29. Имеет положительные отзывы по итогам ПП	0-1	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- результативность самостоятельной работы - осуществление самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов	30. Проводит самопрезентацию	0-1	0-2
		31. Определяет перспективы будущего профессионального роста	0-1	
			ИТОГО:	0-31

Перевод количественной оценки в пятибалльную:

31-29 - баллов – оценка «5»;

28-26 - баллов – оценка «4»;

25-22.- баллов – оценка «3»;

21 - 0 баллов – оценка «2»

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»с.ДИВНОЕ
(ГБПОУ АТ с.ДИВНОЕ)**

Член ГАК

[illegible]

[illegible]

операцию изготовления изделий															
25. Логично выстраивает защиту, использует профессиональную терминологию	0-1														
26. Вступает в диалог с членами ГАК, аргументировано отвечает на вопросы	0-1														
27. Адекватно реагирует на вопросы членов ГАК, владеет культурой межличностных отношений	0-1														
28. Моделирует возможные профессиональные коммуникации при решении конкретных проблем	0-1														
29. Имеет положительные отзывы по итогам ПП	0-1														
30. Проводит самопрезентацию	0-1														
31. Определяет перспективы будущего профессионального роста	0-1														
Количественная оценка	0-31														
Пятибалльная оценка	2-5														

Перевод количественной оценки в пятибалльную:

31-29 - баллов – оценка «5»;

28-26 - баллов – оценка «4»;

25-22.- баллов – оценка «3»;

21 - 0 баллов – оценка «2»

3.3. Руководство по оцениванию компетенций для членов ГАК

ГИА предполагает создание условий для демонстрации выпускниками персональных образовательных достижений, прежде всего, квалификации как системы освоенных компетенций.

На Государственной итоговой аттестации выпускник демонстрирует степень сформированности тех компетенций, которые определены к оцениванию, при защите выпускной квалификационной работы.

Дополнительные вопросы, которые могут быть сформулированы членами ГАК, призваны уточнить, раскрыть содержание деятельности выпускника, снять противоречия, возникающие при защите выпускной квалификационной работы, раскрыть индивидуальные особенности деятельности выпускника.

Оценка выпускника за защиту ВКР складывается из оценки всех членов ГАК, что позволяет соблюдать принцип объективности.

Для процедуры аттестации подготовлены оценочные листы, которые предполагают оценку уровня сформированности компетенций через показатели и критерии, которые проявляются / не проявляются в деятельности выпускника (подготовка ВКР, ее защита).

Члены ГАК каждый критерий оценивают по двухбалльной шкале:

0 баллов - данный признак не проявляется;

1 балл - признак проявляется полностью.

На основе оценочного листа формируется рейтинговый лист, в котором представлена количественная оценка (как сумма баллов по проявлению каждого признака) и шкала перевода количественной оценки в традиционную пятибалльную.

Далее оформляется протокол заседания ГАК.

ГАК оценивает портфолио выпускника, в котором собраны свидетельства его деятельности за период обучения, демонстрирующие освоение им компетенций.

Дополнительные сведения о выпускнике, уровне его квалификации позволяет получить самопрезентация, которая может быть представлена при проведении процедуры итоговой аттестации и качество подготовленного для защиты демонстрационного материала – презентации.

3.4.Памятка для выпускника по оцениванию компетенций на Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) - важный момент в Вашей жизни. Вы - в начале профессиональной карьеры, и на аттестационных испытаниях Вам предстоит продемонстрировать индивидуальные образовательные достижения. Государственная итоговая аттестация состоит из защиты выпускной квалификационной.

Государственная аттестационная комиссия (ГАК) **оценит Ваши образовательные достижения:**

- объективно;
- учитывая индивидуальные особенности каждого;
- ориентируясь, прежде всего на проявление практических умений, освоенных Вами в процессе обучения;
- разносторонне (учитывая степень сформированности общих и профессиональных компетенций).

Для успешной защиты выпускной квалификационной работы важно:

- работать над написанием ВКР в соответствии с графиком, своевременно посещая консультации преподавателя общепрофессиональных дисциплин;
- четко формулировать проблему и актуальность темы вашей ВКР;
- анализировать собственную деятельность (не только успехи, но и затруднения);
- выделять главные задачи и аргументировать Вашу точку зрения;
- строить выступление логично, использовать профессиональную терминологию.

Освоенные Вами общие компетенции члены ГАК будут оценивать со следующих позиций:

- понимаете ли Вы сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляете ли к ней интерес;

– можете ли Вы организовать собственную деятельность, выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценить их эффективность и качество;

– умеете ли Вы принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

– владеете ли Вы технологиями поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

– умеете ли Вы использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

– сумели ли Вы при подготовке и защите выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) правильно организовать взаимодействие с преподавателями, руководителями практики от предприятия, членами ГАК.

ГАК оценит степень овладения компетенциями:

– четкость и правильность описания организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложных горячих соусов, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, сложных холодных десертов, сложных горячих десертов;

– участие в планировании основных показателей производства;

– планирование выполнения работ исполнителями;

– организация работы трудового коллектива;

– контроль хода и оценка результата выполнения работ исполнителями;

– ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

АЛГОРИТМ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ

1. Фамилия Имя Отчество
2. Предприятие (организация), на котором проходил (а) преддипломную производственную практику.

3. Я считаю, что главными результатами освоения мною специальности стали:

знания _____

умения _____

практические навыки _____

4. В период производственной практики я выполнял(а) такие виды профессиональной деятельности (могут быть):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

5. Объектами профессиональной деятельности являлись: (могут быть):

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

6. Лучше всего справляюсь с выполнением таких работ, как (перечислить).

7. Доказательством моих умений является портфолио (если есть).

8. После окончания колледжа планирую:

– продолжить образование в ВУЗе (каком?), потому что ...

– планирую работать по специальности (уже определилась с местом работы, разослала свое резюме в ряд предприятий, меня приглашают на постоянную работу после окончания колледжа и т.д.).

**Методические указания к содержанию и оформлению
выпускной квалификационной работы**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»с.ДИВНОЕ
(ГБПОУ АТ с.ДИВНОЕ)**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**
по основной профессиональной образовательной программе
среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов
среднего звена
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания», утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации от 22.06.2010 № 675

Содержание

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	25
1.СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	27
2.ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	28
3.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	32
Приложение 1a.....	38
Приложение 2b.....	39
Приложение 3c.....	40
<u>Приложение 4d.....</u>	<u>42</u>
<u>Приложение 5e.....</u>	<u>47</u>
<u>Приложение 6f.....</u>	<u>50</u>
<u>Приложение 7g.....</u>	<u>51</u>
Приложение 8h.....	53
Приложение 9i.....	54
Приложение 10j.....	55
Приложение 11k.....	58
Приложение 12l.....	60
Приложение 13m.....	64
Приложение 14n.....	70
Приложение 15o.....	76
Приложение 16p.....	79

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дипломная работа — это выпускная квалификационная работа, в ходе которой обучающийся решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования. Развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям. Тематика работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования является обязательной составной частью государственной итоговой аттестацией выпускника профессионального образовательного учреждения.

Выпускная квалификационная работа показывает уровень овладения выпускником необходимыми теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, профессиональными и общими компетенциями, позволяющими ему решать профессиональные задачи и демонстрировать освоение видов профессиональной деятельности в рамках специальности.

При написании выпускной квалификационной работы преследуются следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических знаний по специальности, и их применение для постановки и решения практических задач;
- углубление навыков ведения самостоятельной работы, овладение современными методами постановки и анализа проблем;
- развитие умения проводить критический анализ литературы.

Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий характер с использованием действующих нормативных документов и современной литературы по проблеме исследования;

- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;
- отражать умения обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;
- отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) образовательных учреждений, организаций, предприятий.

Тематика ВКР связана с производственно-технологической и организационно-управленческой деятельностью предприятий питания.

Темы ВКР должны иметь направленность избранной специальности, соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Обучающимся предоставляется право выбора темы в соответствии с их интересами.

1. СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Структура выпускной квалификационной работы, ее оформление, организация выполнения должны соответствовать требованиям, изложенным в Положении о дипломной работе ГБПОУ АТ с.Дивное.

По содержанию выпускная квалификационная работа может носить практический характер. По объему выпускная квалификационная работа должна быть не менее 30-40 страниц печатного текста, не считая приложений. Выпускная квалификационная работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура выпускной квалификационной работы включает:

п/п	Название структурного элемента ВКР работы	Примерное количество страниц	Примечания
1.	Титульный лист	1	Оформляется в соответствии с Приложением 1, <i>номер страницы не ставится, но включается в общее количество страниц</i>
2.	Лист утвержденного задания		Оформляется в соответствии с Приложением 2, <i>номер страницы не ставится, и не включается в общее количество страниц</i>
3.	Содержание	1	Оформляется в соответствии с Приложением 3, <i>ставится номер страницы «2»</i>
4.	Введение	2-2.5	<i>Весь последующий текст нумеруется по порядку до последней страницы</i>
5.	Основная часть:		
5.1.	Теоретическая часть	3-6	
5.2.	Исследовательская часть	25-30	
6.	Заключение	1-2	
7.	Список использованных источников	1-2	
8.	Приложения		

2.ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.Титульный лист. Титульный лист является первым листом ВКР и оформляется в соответствии с требованиями (Приложение 1а).

2. Задание. После выбора студентом темы выпускной квалификационной работы из списка тем, предложенных техникумом , руководитель работы заполняет бланк задания в двух экземплярах (задание является вторым листом выпускной квалификационной работы (Приложение 2b), один из экземпляров выдается студенту, а второй (подписанный студентом) – остается у преподавателя.

3. Содержание. В раздел «Содержание» (Приложение 3с) включают названия всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют название) с указанием номера страницы, на которой размещается их начало. Титульный лист и задание в раздел «Содержание» не включают.

4. Введение. Во «Введении» раскрывают актуальность и значение темы. Описывают основные направления деятельности общественного питания и перспективы его развития, а также сущность выбранной темы, значение, цель работы, поставленные задачи. Цель работы конкретизируется в задачах. Задачи (подцели) – то, что необходимо решить для достижения поставленной цели. **Для достижения поставленной цели необходимо решать 3-4 задачи** (1-2 задачи - по первому разделу, 2-3 – по второму разделу). Излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а также ожидаемый результат от проделанной работы. Рекомендуемый объем 2-2,5 страницы.

5. Разделы выпускной квалификационной работы.

Основная часть выпускной квалификационной работы представлена разделами. Каждый раздел и подразделы должны иметь сформулированное название, отражающее сущность содержания. Раздел и подразделы должны быть

логически связаны друг с другом. Структура выпускной квалификационной работы включает 2 раздела.

Первый раздел (теоретический) содержит:

1.Характеристику предприятия общественного питания и актуальные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции согласно выбранной темы. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении. В представлении и описании новых видов оборудования, рекомендуемого именно для использования по выбранной теме, отражены принцип действия, правила эксплуатации и безопасное использование.

Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, с описанием требования к качеству.

Второй раздел (исследовательский) содержит:

2.1.Характеристику предприятия общественного питания, где проходила преддипломная практика:

- написать тип предприятия;
- название предприятия;
- сколько лет на рынке;
- организационно-правовая форма предприятия общественного питания;
- специализация предприятия;
- перечень помещений;
- обслуживаемый контингент потребителей.

2.2.Анализ деятельности предприятия общественного питания по выбранной теме:

- местоположение;
- указать факторы, влияющие на размещение предприятия;
- оценить их влияние на деятельность предприятия и сделать соответствующие выводы и предложения;
- выделить основные сегменты потребителей, оценить их платежеспособность (потребительский рынок рекомендуется охарактеризовать, используя информацию о потребителях, с учетом месторасположения,

интенсивности покупательского и транспортного потока, характера конкуренции в данном районе).

2.3. Описание особенностей приготовления сложной кулинарной продукции по выбранной теме в данном предприятии.

2.4. Анализ использования технологического оборудования и новых видов сырья, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции по выбранной теме.

2.5. Анализ системы контроля и оценки организационной структуры управления предприятием, где проходила практика.

В данном разделе необходимо представить организационную структуру управления предприятия общественного питания (схема). Указать численность персонала, провести его классификацию по выполняемым функциям. Представить должностные инструкции всех групп работников предприятия общественного питания (руководители, специалисты, основной рабочий персонал, вспомогательные рабочие кадры).

2.6. Описание оперативного планирования работы структурного подразделения (бригады) на производстве (в соответствии с выбранной темой дипломной работы):

- назначение и значение данного цеха на предприятии;
- месторасположение цеха по отношению к складским помещениям;
- режим работы;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест в цехе;
- провести анализ организации и условий труда в цехе (требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда).

2.7. Разработка производственной программы производственного цеха:

- определение ассортимента продукции для бригады поваров;
- расчет сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд производить на основании действующей нормативно-технической

(технологической) документации с учетом выхода блюда, кондиции сырья, сезона.

2.8. Анализ системы контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями. Исследование способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Показать роль руководителя в создании работоспособного коллектива, критерии, используемые руководителями для оценки результатов работы членов бригады, приемы повышения эффективности работы в команде. Дисциплинарные процедуры в организации, понятие «дисциплина труда» в цехе, оценить существующие методы предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде. Сделать выводы, оценив эффективность работы цеха в целом и членов бригады, сформулировать предложения и рекомендации.

2.9. Разработка технологической документации на *выбранные* блюда (в соответствии с темой работы). В данном разделе необходимо проанализировать нормативно-технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для потребителей, повышению качества продукции, правильной организации технологического процесса производства различных изделий. Перечислить нормативные документы, регулирующие деятельность бригадира на предприятии общественного питания. Показать требования к нормативным документам, порядок их разработки и оформления. Разработать технологическую документацию для предприятия по выбранной теме (разрабатываются 3 (три) технологические схемы, технико-технологические карты, калькуляционные карты блюд, кулинарных или кондитерских фирменных или авторских изделий).

6.Заключение

7.Список использованных источников

8.Приложения

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1. Общее оформление

Выпускную квалификационную работу следует оформлять в папку формата А 4. Если папка не содержит файлы, допустимо оформление дипломной работы в папку - регистратор.

Текст выпускной квалификационной работы представляется на одной стороне белой писчей бумаги формата А 4 (210х297). Он должен выполняться печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Поля используются по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – по 20 мм.

Каждый абзац должен начинаться с красной строки. Абзацный отступ – 1,25 см от левого поля листа и должен быть неизменным во всем тексте ВКР .

Во всей работе, включая сноски, текст выравнивается по ширине рабочего поля листа и переносится по правилам орфографии русского языка.

Акцентировать внимание на определенных терминах, формулах и т.п. возможно за счет выделения *курсивом*.

* Слова, выделенные курсивом уточняют содержание раздела, но не используются в названии разделов и подразделов

3.2. Оформление основных структурных элементов текста

Работа начинается с **титульного листа**, который оформляется в соответствии с требованиями (приложение 1а).

Основной текст, включает в себя разделы и подразделы. Каждый структурный элемент основного текста должен иметь порядковый номер. Введение, список использованной литературы и заключение не нумеруются.

Разделы подразделы и пункты, если они есть, последовательно нумеруются арабскими цифрами; Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела включает номер раздела и порядковый

номер подраздела, разделенные точкой. Например, 1.1., 1.2., 1.3, и т.д. Номер пункта включает номер раздела, подраздела и пункта, разделенные точкой. Например, 1.1.1., 1.1.2., 1.1.3. и т.д. Если подраздел имеет только один пункт, то нумеровать пункт не следует.

После номера ставится точка и делается один пробел перед текстом названия раздела.

Каждый раздел начинается с новой страницы; это же правило относится к другим основным структурным элементам работы (введению, заключению, списку литературы, приложениям). Подраздел внутри одной главы начинается на той же странице, на которой закончился предыдущий.

Расстояние между названием разделов и последующим текстом должно равняться трем интервалам (2 пустые строки). Такое же расстояние выдерживается между подразделами. Между заголовком подраздела и текстом пробелы не делаются.

Заголовки разделов и подразделов выделяют жирным шрифтом, кегль 14.

Заголовки разделов печатают прописными буквами по центру, а заголовки подразделов – строчными (кроме первой прописной) с абзаца, с выравниванием по ширине.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Точки в конце заголовков не ставят. Если заголовок состоит из нескольких предложений, их разделяют точкой. Подчеркивание заголовков не допускается.

Нумерация страниц начинается с титульного листа, на котором цифра «1» не проставляется. На следующей странице («Содержание») проставляется цифра «2». Далее весь последующий выпускной квалификационной работы, включая список использованной литературы и приложения, нумеруется по порядку до последней страницы. Иллюстрации и таблицы, выполненные на отдельных листах, также включают в общую нумерацию страниц. Порядковый номер страницы печатается по центру внизу страницы.

Основной текст работы может содержать ссылки на информацию, почерпнутую из различных источников.

Ссылки на литературу необходимо указывать порядковым номером по списку источников, выделенным квадратными скобками, например: [15]. При ссылке в источнике на определенную формулу, рисунок, схему и т.п. следует указывать номера страниц, например: [5; с. 126]. Точка, обозначающая конец предложения, ставится после квадратных скобок!

Общие требования к цитированию:

- текст цитаты, заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в какой он дан в источнике, с сохранением авторского написания;

- цитирование должно быть полным, без произвольного сокращения цитируемого текста и без искажений мысли автора; пропуск слов, предложений, абзацев при цитировании допускается без искажения цитируемого текста и обозначается многоточием в угловых скобках;

- допускается не прямое цитирование; при этом следует быть предельно точным в изложении мысли автора и давать соответствующие ссылки на источник;

каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник, библиографическое описание которого должно приводиться в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5.-2008 («Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»).

Выпускная квалификационная работа выполняется в единой стилевой манере, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки.

Иллюстрации должны быть расположены в выпускной квалификационной работе, после первой ссылки на них так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текста или с поворотом по «часовой» стрелке. Название рисунка располагается под рисунком по центру. Поясняющие надписи располагаются под названием иллюстрации. На все рисунки в тексте должны быть ссылки.

Иллюстрации обозначают словом «Рисунок» и нумеруют арабскими цифрами, располагают по центру строки. Например: *«Рисунок 1 – Название рисунка»*.

Таблицу размещают после первого упоминания, так, чтобы ее было удобно читать без поворота текста или с поворотом по часовой стрелке.

Цифровой материал целесообразно оформлять в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Таблица должна иметь заголовок, который начинается с прописной буквы, нумеруется арабскими цифрами, располагается по центру. Кегль текста внутри таблицы – 12. Например *«Таблица 1 – Название таблицы»*. На все таблицы должны быть ссылки в тексте, например: *«... в табл. 1»*.

Между рисунком, таблицей и основным текстом должен быть отступ – 1-2 интервала.

Если в работе одна таблица, ее не нумеруют и слово "Таблица" не пишется.

Заголовки граф, таблиц должны начинаться с прописной буквы. Подзаголовки – со строчной, если они составляют одно предложение.

При отсутствии данных в какой-либо строке ставится прочерк.

Если таблица не помещается на листе, ее переносят на следующий лист, при этом графы таблицы нумеруются арабскими цифрами на обоих листах. На втором листе таблицы справа пишется "Продолжение табл. 1". Рекомендуется:

- если таблица не помещается на листе после ссылки на нее в тексте, то ее следует разместить на следующей странице;
- отдельные данные в работе (объем производства продукции по годам, структуру ассортимента и т.д.) представлять в таблице, а для наглядности - и на рисунке в виде диаграммы.

Не допускается:

- заголовок таблицы и обозначенные графы ("шапка") изображать на одном листе, а содержание таблицы переносить на следующий лист;

- нумеровать таблицы в пределах конкретного раздела.

Уравнения и формулы необходимо выделять из текста свободными строками, если к ним есть пояснения. Пояснения значений символов необходимо привести непосредственно под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа надо дать с новой строки. Первую строку начинают со слов «где» без двоеточия. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не уместится в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков (+), минус (-), умножения (\times), деления (:). Формулы нумеруют в порядковой нумерации в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Если в работе только одна формула или уравнение, их не нумеруют. Оформление **списка использованных источников** производится в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5.-2008 («Библиографическая ссылка. Общие требования, и правила составления»). Ниже приводятся примеры библиографического описания книг, статей из сборников, журналов, газет, нормативных документов и электронных ресурсов.

По каждому использованному источнику должна быть полная информация, например:

- книги:

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

- статьи из журналов:

Баратов, Н. "Барбекю. Жизнь с аппетитной корочкой" / Николай Баратов // Питание и общество. - 2014. - № 1. - С. 18-23.

- энциклопедии и словари:

Райзберг, Б.А. Экономика и управление: словарь/ Б.А. Райзберг, Л.Ш. Лозовский ; Моск. психол.-социал. ин-т. – М. : Моск. психол.-социал. ин-т, 2005. – 488 с.

- нормативные документы:

1. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию / Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.

2. Полный сборник кодексов Российской Федерации: офиц. тексты / вступ. ст. Б. Грызлова. – М. : Омега-Л, 2005. – 1064 с.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Инфра-М, 2006. – 203 с.

- электронные ресурсы

1. Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. науч. журн./ Моск. физ.-техн. ин-т. – Электрон. журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998. – Режим доступа к журн.: <http://zhurnal.mipt.rssi.ru>.

Возможно использование следующих способов построения списка использованных источников: по алфавиту фамилий авторов или заглавий, в порядке упоминания ссылок в тексте, по видам изданий, по характеру содержания, списки смешанного построения. Наиболее часто используется при написании дипломной работы алфавитный способ группировки.

Алфавитный способ группировки литературных источников характерен тем, что фамилии авторов и заглавий (если автор не указан) размещены по алфавиту.

Приложения оформляют как продолжение выпускной квалификационной (дипломной) работы, включая их в общую нумерацию страниц. Каждое приложение необходимо начинать с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и его номера, написанного арабскими цифрами. Приложение должно иметь содержательный заголовок. Имеющиеся в тексте приложения иллюстрации, таблицы, формулы и уравнения следует нумеровать в пределах каждого приложения.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с.ДИВНОЕ
(ГБПОУ АТ с.ДИВНОЕ)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(наименование темы)

Исполнитель:
выпускник (ца) группы _____
СПО программа подготовки
специалистов среднего звена
19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

(Фамилия Имя Отчество)

Руководитель:

(Фамилия Имя Отчество)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с.ДИВНОЕ
(ГБПОУ АТ с.ДИВНОЕ)

ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы

Студенту(ке) _____

(Ф.И.О., группа, специальность)

1. Тема работы _____

2. Цель работы _____

3. Структура работы _____

4. Календарный график выполнения работы

Этапы работы	Срок	Отметка о выполнении
Анализ литературных источников по теме работы		
Написание введения		
Уточнение структуры работы		
Написание теоретического раздела работы		
Написание исследовательского раздела работы		
Изложение обобщений, выводов по теме работы		
Оформление работы		
Представление руководителю на проверку выполненной работы		

Руководитель _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Задание принял _____

(подпись студента)

(дата)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1.ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:.....	
1.1. Характеристика предприятия общественного питания.....	
1.2.Актуальные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции по выбранной теме.....	
1.3.Описание современного технологического оборудования, рекомендуемого именно для использования по выбранной теме.....	
1.4. Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, с описанием требований к качеству.....	
2.ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЧАСТЬ.....	
2.1.Характеристика предприятия общественного питания, где походила преддипломная практика:.....	
- тип предприятия;	
- название предприятия;	
- сколько лет на рынке;	
-организационно-правовая форма предприятия общественного питания;	
- специализация предприятия;	
- перечень помещений;	
- обслуживаемый контингент потребителей.	
2.2.Анализ деятельности предприятия общественного питания по выбранной теме:.....	
- местоположение,	
- факторы и основные принципы размещения предприятия,	

- влияние факторов и основных принципов размещения на деятельность предприятия и сделать соответствующие выводы и предложения;

- основные сегменты потребителей, оценить их платежеспособность.

2.3. Описание особенностей приготовления сложной кулинарной продукции по выбранной теме, в данном предприятии.....

2.4. Анализ использования технологического оборудования и новых видов сырья, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции по выбранной теме.

2.5. Анализ системы контроля и оценки организационной структуры управления предприятием, где проходила практика.....

2.6. Описание оперативного планирования работы структурного подразделения (бригады) на производстве (в соответствии с выбранной темой дипломной работы):.....

- назначение и значение данного цеха на предприятии;
- месторасположение цеха по отношению к складским помещениям;
- режим работы;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест в цехе;
- организация и условия труда в цехе;
- оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием.

2.7. Разработка производственной программы производственного цеха:

- определение ассортимента продукции для бригады поваров.
- расчет сырья и продуктов, необходимых для приготовления

блюд.....

2.8. Анализ системы контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями:.....

- исследование способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- роль руководителя в создании работоспособного коллектива;

- критерии, используемые руководителями для оценки результатов работы членов бригады;
- приемы повышения эффективности работы в команде;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- понятие «дисциплина труда» в цехе;
- оценка методов предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде;
- выводы, оценки эффективности работы цеха в целом и членов бригады, предложения.

2.9.Разработка технологической документации на *выбранные* блюда по теме работы.

2.9.1. Разработка технологических схем (3шт).....

2.9.2. Разработка технико-технологических карт (3шт).....

2.9.3. Разработка калькуляции блюд (3шт).....

3.ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

4.СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....

5.ПРИЛОЖЕНИЯ

6.СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ.....

РАЗРАБОТКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЦЕХА

Разработка примерного ассортимента выпускаемой продукции, рекомендованного для производственного цеха, может быть представлена в зависимости от типа и вида предоставляемого рациона, наличия сырья и его сезонности. Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т.д.) При описании производственной программы структурного подразделения, помимо основного ассортимента, следует учитывать современные тенденции в расширении спектра различных дополнительных услуг, которые зачастую наравне с основным меню определяют имидж предприятия и его популярность у потребителей. Это организация банкетов, торжеств, выездное обслуживание в офисах, на дому, на даче; приготовление блюд непосредственно в зале, на виду у посетителя, возможность посетителю самому приготовить блюдо из выбранных им самим полуфабрикатов; семейные обеды.

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых приведен в таблице 1.

Таблица 1- Примерный ассортимент выпускаемой продукции

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых со свободным выбором блюд				
		для общедоступных столовых			для столовых при учреждениях	
		завтрак	обед	ужин	завтрак	обед
1	Холодные блюда и закуски: из рыбы; из мяса и мясных гастрономических продуктов; из домашней птицы; салаты и винегреты	3	4	3	3	4
2	Молоко и молочнокислые продукты: сыры; масло сливочное;	3	3	3	3	3

	молоко, кефир, простокваша, ряженка					
3	Супы: прозрачные {бульоны с пирожками, кулебяками, профитролями и др.); заправочные (борщи, щи, рассольники и др.); молочные (с крупами, макаронными изделиями, овощами); холодные супы (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья): сладкие супы из ягод и фруктов		3	1		2
4	Вторые горячие блюда: рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучные	2	5	3	2	4
5	Сладкие блюда: компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные	1	2	1	1	2
6	Горячие напитки: чай. Кофе, какао	2	2	2	2	1
7	Холодные напитки (собственного производства): из лимонов, апельсинов, ягод и фруктов; соки	1	2	1	1	1
8	Мучные кулинарные- и кондитерские изделия: кулебяки, пирожки печеные, жареные с разными начинками, булочки, сдобы, пирожные	4	5	3	3	4

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

В таблице 2 (Приложение 6f) приведен расчет потребного количества сырья и продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 человек.

Кроме расчета сырья для приготовления блюд, отдельно производится расчет сырья для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий, реализуемых через магазин кулинарии, затем составляется сводная ведомость сырья. На основании этих расчетов составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой. Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день и отпускает им продукты. Так, поварам

ответственным за приготовление вторых блюд, дается примерно следующая выписка из плана-меню в таблице 3.

Таблица 3 – Выписка из плана-меню

Наименование блюд (по плану-меню)	Общий выпуск блюд в день	Количество блюд (порций) и время их выпуска		
		к 11 ч	к 13 ч	к 15 ч
Треска отварная, картофель отварной, соус польский	125	30	70	25
Ромштекс с жареным картофелем	100	25	55	20
Гуляш с макаронами	400	100	250	50
Тефтели с гречневой кашей	150	30	90	30
Рагу из овощей	150	20	80	50
Блинчики с творогом и сметаной	75	20	40	15
Всего:	1000	225	585	190

В задании указываются наименования блюд и количество, график выпуска партии, т.е. количество блюд каждого вида, которое должно быть выпущено к определенному времени с учетом реализации блюд на раздаче.

Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания ($Q_{\text{брутто}}$), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} \cdot 100}{100 - \% \text{ отходов}}$$

Если предприятие общественного питания начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются вечером текущего дня. Если предприятие начинает работу поздно, в 11-12 ч, то повара приступают к своим обязанностям за 2-3 ч до открытия торгового зала.

Задание по приготовлению блюд и кулинарных изделий является дневным планом работы каждой бригады поваров. На основании полученного задания бригадир или старший повар осуществляет расстановку поваров по участкам работы и организует контроль за ходом производственного питания.

В конце рабочего дня повара отчитываются перед бригадиром или непосредственно перед заведующим производством о количестве выпущенных полуфабрикатов или готовых блюд согласно полученному заданию и фактической реализации блюд. Материально ответственные лица ведут оперативный учет движения сырья и готовой продукции и следят за расходом продуктов, обеспечивают соблюдение норм вложения сырья.

АНАЛИЗ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ИСПОЛНИТЕЛЯМИ

При освещении вопроса контроля выполнения работ исполнителями описать определение качества органолептических свойств, блюд. Качество продукции формируется на стадии разработки продукции и сопровождается нормативно-технической документацией. Качество продукции должно обеспечиваться на всех стадиях производства и поддерживаться на стадиях хранения, транспортировки и реализации.

Запланированное обеспечение уровня качества зависит от многих факторов:

- от чёткого формулирования в нормативно-технической документации требований к качеству продукции;
- от качества исходного сырья или полуфабрикатов;
- совершенства рецептуры и технологии;
- соблюдения технологических процессов;
- уровня технического оснащения производства;
- уровня квалификации кадров;
- организации производства и обслуживания;
- соблюдения контроля качества продукции на всех стадиях её производства;
- заинтересованности в выпуске высококачественной продукции.

Отразить основные нормативно-технические документации по контролю качества сырья и полуфабрикатов. Показать роль руководителя в создании работоспособного коллектива, критерии, используемые руководителями для оценки результатов работы членов бригады, приемы повышения эффективности работы в команде. Дисциплинарные процедуры в организации, понятие «дисциплина труда» в цехе, оценить существующие методы предотвращения и разрешения

конфликтов в бригаде. Сделать выводы, оценив эффективность работы цеха в целом и членов бригады, сформулировать предложения и рекомендации.

Приложение 6f

Таблица №2 Примерный расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 человек.

[illegible]

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Разработка технологических схем

Технологическая схема — это технологический документ (графический или текстовой), который отдельно или в совокупности с другими документами определяет технологический процесс или операцию изготовления изделий.

На схеме показывают в виде условных изображений или обозначений составные части процесса, определяемые как элементы схемы. Элементами технологической схемы являются продукты, полуфабрикаты, используемые в процессе производства продукции, операции и линии связи между ними. Действительное пространственное расположение составных частей в схеме не учитывают или учитывают лишь приближенно.

Схемы следует выполнять на стандартных листах бумаги в соответствии с ГОСТами 2.301 и 2.004. Схемы выполняют без соблюдения масштаба.

Элементы схем показывают условными графическими обозначениями, установленными стандартами ЕСКД, или не стандартизованным графическими обозначениями: продукт — палочка, операция — прямоугольник (рис. 8.1, приложение 8h).

Линии связи, соединяющие обозначения составных частей схем должны иметь наименьшее количество изломов и пересечений, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм.

На схеме внутри графических обозначений элементов схемы (прямоугольника) показывают временные, температурные и прочие параметры операций, если они не зависят от количества изготавливаемого изделия.

Каждый элемент, изображенный на схеме, снабжают цифровым или буквенно-цифровыми обозначениями, которые проставляют рядом с элементами справа от них или над ними. Эти обозначения заносят в перечень элементов, которые выполняют в виде таблицы, расположенной над основной надписью, штампом чертежа. Над основной подписью (штампом) помещают оформленный в виде таблицы перечень операций, входивших в схему. Таблицу перечня операций (основных элементов схемы) заполняют сверху вниз (рис. 8.2, приложение 8h).

В графе "Позиция, обозначение" указывают позиционное обозначение элементов (операций).

В графе "Наименование" — наименование операций согласно принятой терминологии.

В графе "Количество" - технические данные (оборудование, на котором или с использованием которого выполняется операция).

Содержание операций на схеме должно включать ключевое слово, выраженное глаголом неопределенной формы; например, "измельчить", "перемешать", "просеять", "варить" и т.д.

Наименование операций при оформлении перечня основных элементов схемы следует записывать именем существительным в именительном падеже; например, мойка, нарезка, варка и т.д.

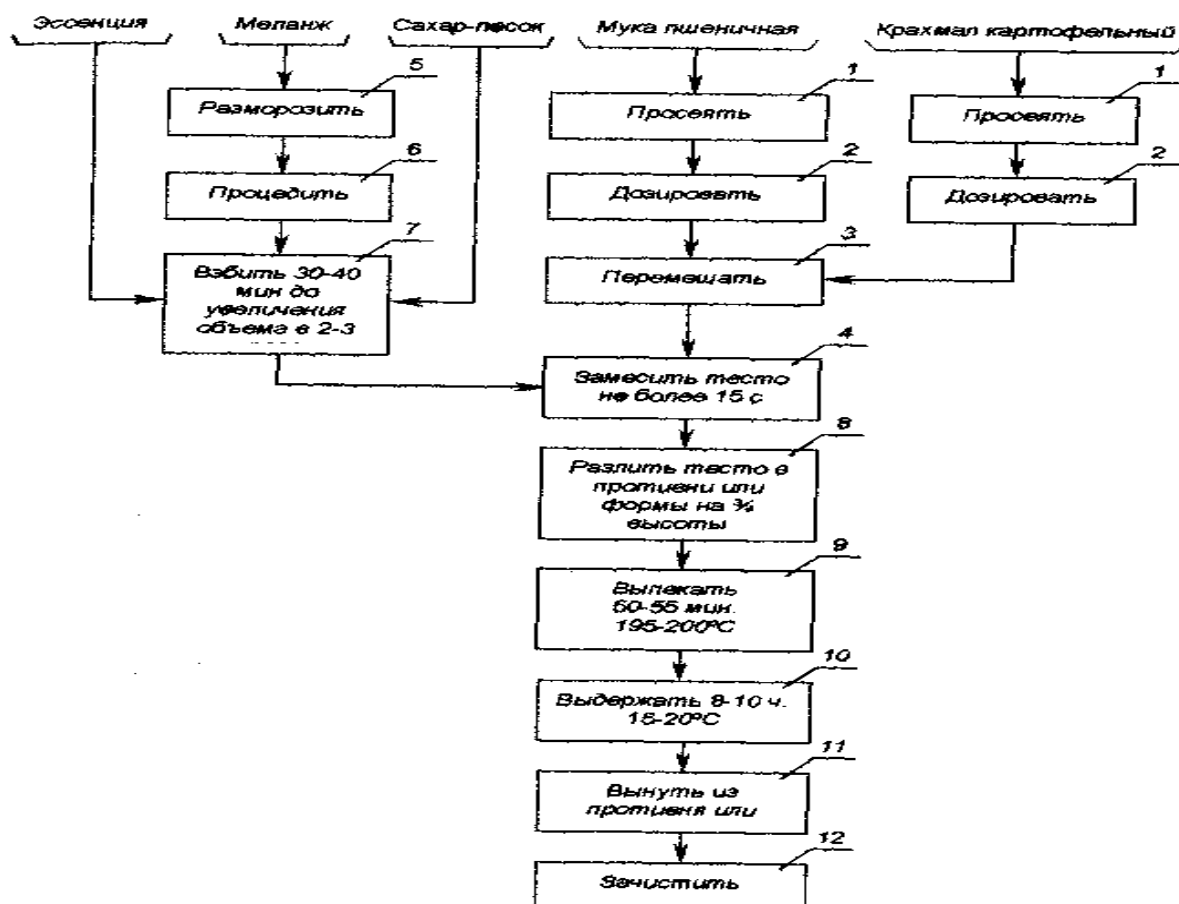


Рис.8.1.

Поз. обозначение	Наименование	Количество	Примечание (вид оборудования)
1	Просеивание	2	МПМ-300
2	Дозирование	2	ДИ-100-Ш13
3	Перемешивание	1	ТММ-1М
4	Замес теста	1	ВМ-30
5	Размораживание	1	СПМ-1500
6	Процеживание	1	СПМ-1500
7	Взбивание	1	ВМ-60
8	Формование	1	СП-1200
9	Выпечка	1	КЭП-400
10	Выдержка	1	СП-230
11	Извлечение из противня или формы	1	СП-1200
12	Зачистка выпеченного полуфабриката	1	СП-1200

Рис 8.2.

РАЗРАБОТКА ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

В практической части проводится разработка рецептуры одного нового кулинарного блюда: определение сырьевого набора, опытные проработки по нормам расхода сырья брутто и нетто, определение выхода полуфабриката и готовой продукции с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами. Технология приготовления блюда. Органолептическая оценка. Сроки и условия хранения. Расчет пищевой ценности с использованием справочных таблиц пищевой ценности продуктов. Оформление технико-технологической карты в соответствии с требованиями ГОСТа.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия — те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии (на продукцию, которую поставляют другим предприятиям, ТТК не действует).

Форма технико-технологической карты представлена в приложении 11к.

Основными разделами технико-технологических карт являются:

- область применения;
- перечень сырья с обязательным указанием номеров нормативно—технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ);
- рецептура, в которой указываются закладка продуктов массой брутто и нетто на одну порцию;
- технологический процесс. Описание технологии блюда, кулинарного или кондитерского изделия должно быть последовательным и подробным с указанием используемого оборудования и инвентаря, а также основных параметров технологического процесса: температуры (°С), продолжительности (мин) и др.;

- оформление, подача, реализация и хранение;
- показатели качества, и безопасности которые включают в себя:
 - а) органолептические — внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах;
 - б) физико-химические — влажность, содержание жира, соли и т.п.;
 - в) микробиологические показатели, которые должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 (приложение 12л);
 - г) пищевая и энергетическая ценность. Расчет пищевой и энергетической ценности производится с использованием справочных таблиц Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.

При разработке технологических и технико-технологических карт (далее по тексту - ТТК) выбранных блюд руководствуются стандартом ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Разработанные ТТК на блюда и фотографии приготовленных блюд могут быть оформлены в приложении.

"УТВЕРЖДАЮ"
директор ресторана
А.Ю.Петров _____
«__» ____ 2020 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

на блюдо «Птичий дворик»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Птичий дворик», вырабатываемое рестораном и его филиалом или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Птичий дворик» используют следующее сырье:

Мясо птицы	ГОСТ 21784
Маргарин	ГОСТ 240
Картофель свежий продовольственный	ГОСТ 26545
Морковь столовая свежая	ГОСТ 26767
Лук репчатый свежий	ГОСТ 27166
Шампиньоны свежие культивируемые	РСТ РСФСР

608-79

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Птичий дворик», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3 Рецепттура блюда «Птичий дворик»

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	2	3
Курица	160	109
Маргарин	3	3
Картофель	187	140
Морковь	44	35
Шампиньоны свежие	118	90

Масса отварных грибов	-	45
Маргарин	5	5
Масса жареных грибов	—	45
Лук репчатый	30	25
Маргарин	5,5	5,5
Масса пассерованного лука	—	12,5
Бульон или вода	130	130
Масса тушеной курицы	—	75
Масса гарнира	—	275
Выход готового блюда (одной порции)	—	350

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Птичий дворик» производится в соответствии со "Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" (или др. нормативным документом).

4.2. Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, нашинкованный пассированный лук, лавровый лист, соль, перец. Затем заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности (от 40 до 50 мин). За 8-10 мин до окончания тушения добавляют жареные грибы.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо «Птичий дворик» должно подаваться в горшочке, в котором изготовлялось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

5.3. Срок реализации курицы тушеной с грибами при хранении на мармите или горячей плите — не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид — два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны.

Консистенция — мягкая, сочная.

Цвет — желтый с оранжевым оттенком.

Вкус — умеренно соленая с привкусом жареных грибов.

Запах — тушеной курицы с овощами и жареных грибов.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7.

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1-10

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Prteuse не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25,0

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж
7,35	7,17	7,11	122/510

Инженер-технолог: _____

Ответственный разработчик _____

Петров. А.Ю.

Утверждаю

Руководитель предприятия
Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда (изделия):

Область применения:

Перечень сырья:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Нормативный документ (ГОСТ, ТУ)	Сырье	Расход сырья на полуфабрикат, г	
		брутто	нетто

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Консистенция:

Вкус:

Запах:

Физико-химические показатели

Показатели	Содержание, %
влажность	
массовая доля жира	

Микробиологические показатели

КМАФАнМ в 1 г не более..... $1 \cdot 10^3$

Масса продукта, г, в которой не допускаются:

БГКП1,0

Бактерии рода протей.....0,1

Коагулазоположительный стафилококк1,0

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы25

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 100 г

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Инженер-технолог: _____

Ответственный исполнитель _____

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ СанПиН 2.3.2.560-96 6.9.15. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Таблица 4. 1 - Микробиологические показатели

Индекс	Група продуктов	КМА- Фан М. КОЕ/ г не более	Масса продукта (г), которой не допускаются					Примечание
			БГКГ (коли форм ы)	E. coli	S. aureu s	Prote us	Пат оген ные, в том числ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.9.15.1	Холодные блюда — салаты из сырых овощей и фруктов	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	-	25	Для заправки
	— салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	То же без добавления соленых овощей
	— салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей и фруктов	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
	— салаты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	1,0	0,1	25	Без добавления соленых овощей и без заправки

Продолжение таблицы 4. 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	- салаты с добавлением мяса	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Без заправки с добавлением соленых огурцов
6.9.15.3	Блюда из яиц							
	- яйца вареные	$1 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
	- омлет из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.4	Блюда из творога							
	- вареники ленивые, пудинг варены на пару	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	

	сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога.	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.5	Блюда из рыбы							
	- рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	

Продолжение таблицы 4. 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	— блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	—	1,0	од	25	
6.9.15.6	Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в том числе запеченные и т.д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	—	1,0	0,1	25	
6.9.15.7	Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени и т. д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	—	1,0	0,1	25	
6.9.15.8	Гарниры:							
	— рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т. п.	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	од	25	Без заправки
	— картофель отварной, жареный	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
	— овощи тушеные	$5 \cdot 10^2$	1,0	—	1,0	0,1	25	

Продолжение таблицы 4. 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

6.9.15.9	Соусы и заправки для вторых блюд	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
6.9.15.10	Сладкие блюда							
	- компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
	-компоты из плодов и ягод сушеных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
	-кисель из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягод	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	50	
	-желе, муссы	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
	- кремы(из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.д.)	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1	-	25	
	-шарлотка с яблоками	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
	-сливки взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1	-	25	
6.9.15.11	Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	Сульфит редуцирующие клостридии в 0,1г не допускаются

Продолжение таблицы 4. 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	— студни из рыбы (заливные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	—	1,0	0,1	25	
	— студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1	0,1	25	
	— заливное из мясных продуктов, птицы, дичи и т. д.	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
	— паштет из печени, дичи, птицы и т. д.	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
	— отварные говядина, птица, кролик, свинина и т.д.	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	,1	25	Без заправк и соуса
	— рыба отварная, жареная под маринадом	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25	
	— супы холодные: окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
	— борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	Без заправки смета-

	— супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
--	---	----------------	-----	---	-----	---	----	--

Окончание таблицы 4.1

1	2	3			6	7	8	9
6.9.15.2	Суша горячие и другие горячие блюда:							
	— борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \cdot 10^2$	1,0	—	—	—	25	
	— супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \cdot 10^2$	1,0	—	1,0		25	
	— супы-пюре	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	—	25	

КАЛЬКУЛЯЦИЯ БЛЮД

В соответствии с требованиями действующего законодательства РФ организации общественного питания обязаны доводить до сведения потребителей определенную информацию, в том числе цены на продукцию и услуги общепита. В противном случае будут нарушены права потребителей, за что ст. 43 Закона N 2300-1 <1> предусмотрена административная, уголовная и гражданско-правовая ответственность.

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей".

Калькуляция. В общественном питании под калькуляцией подразумевается формирование продажной стоимости блюда. Для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции применяется первичный документ - Калькуляционная карточка (форма N ОП-1), утвержденная Постановлением Госкомстата России N 132 <7>. Для того чтобы наиболее точно определить цену одного блюда (изделия), калькуляционную карточку чаще всего составляют из расчета стоимости сырья на сто блюд. В случае изменения компонентов в сырьевом наборе блюда и (или) цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в ее заголовке даты произведенных изменений. В графе "Дата составления" проставляется дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, а также утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей дается в первой графе по соответствующим строкам.

В калькуляционной карточке также отражаются наименования продуктов, необходимых для приготовления блюда, их количество и цена. Сырьевой набор продуктов определяется, как правило, по сборнику рецептур. Действующая в настоящее время нормативная документация для

предприятий общественного питания перечислена в Письмах Минторга России N 21-9/410 <8> и Роскомторга N 1-806/32-9 <9>. Так, в них указана документация, которой должны руководствоваться предприятия общепита независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности:

- Сборник технологических нормативов 1994 - 1997 годов издания;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России 1992 года издания;
- Сборник рецептур блюд диетического питания 1988 года издания;
- Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий 1986 года издания;
- Сборник "Торты, пирожные, кексы, рулеты" 1978 года издания;
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий - сборник рецептур 1999 года издания;
- Сборник рецептур на пряники 1986 года издания;
- Сборник рецептур на печенье 1988 года издания, утвержденный отделом пищевой промышленности Госагропрома СССР;
- Технологическая инструкция на мучные кондитерские изделия, утвержденная ВНИИ кондитерской промышленности (1992);
- Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия 1986 года издания, утвержденный Управлением хлебопекарной и макаронной промышленности;
- Сборник технологических инструкций по производству хлебобулочных изделий 1989 года издания, утвержденный Министерством хлебопродуктов СССР.

Так, в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издания 1996 г. (далее - сборник) рецептуры блюд в основном даны по трем колонкам (вариантам),

различающимся по нормам вложения сырья и выходу готовых блюд и кулинарных изделий:

Наименование продукта	I		II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
...

В трех вариантах по набору сырья и выходу готовой продукции составлены, как правило, рецептуры традиционных блюд и изделий, одним оптимальным вариантом представлены рецептуры национальных блюд. В рецептурах первого варианта (колонки) предусмотрен более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы вложения компонентов, более сложное оформление блюд, чем в рецептурах второго и третьего вариантов.

В настоящее время предприятиям общепита предоставлено право выбора варианта рецептур. Ранее колонка I предназначалась для предприятий высших наценочных категорий (ресторанов, баров, кафе, закусочных), колонка II - для предприятий II наценочной категории (ресторанов, кафе, баров, закусочных, столовых), колонка III - для предприятий общественного питания всех типов при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях.

В рецептурах сборника указаны:

- наименования продуктов, входящих в блюдо;
- нормы вложения продуктов массой брутто;
- нормы вложения продуктов массой нетто;
- выход (масса) отдельных готовых компонентов и блюда в целом.

При использовании стандартного сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, норма его вложения должна определяться в соответствии с таблицами, приведенными в приложении (в конце сборника). В сборник включена информация, позволяющая определить расход сырья, выходы полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, приведены также таблицы

продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны в сборнике с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании. В рецептурах супов, соусов, сладких блюд, напитков (компоты, кисели и др.) указана норма жидкости с учетом потерь на выкипание. В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе импортных товаров, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются предприятиями общепита самостоятельно путем контрольных проработок.

При необходимости в рецептурах блюд и изделий можно заменить те или иные компоненты блюд, которые приведены в таблице "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд" или в описании технологии приготовления блюд.

Рецептуры салатов, винегретов, супов, гарниров, соусов, сладких блюд, большинства напитков, не требующих индивидуального приготовления и оформления, приведены в сборнике в расчете на 1 кг или 1 л, что позволяет определить выход порции с учетом спроса потребителей и условий работы предприятий общепита. В сборнике приведены рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы организации.

Обратите внимание: применение других сборников рецептов, а также многочисленных рекомендаций, содержащихся в популярной литературе о приготовлении новых и фирменных изделий, об оригинальных технологиях, допускается только в случаях разработки стандартов предприятий, технических условий и технико-технологических карт на них (Письмо Роскомторга N 1-806/32-9).

Цена продажи блюда. На основании сборника рецептов или технико-технологической карты в калькуляционной карточке определен сырьевой набор продуктов (наименование, количество), необходимых для приготовления блюда (изделия). Следующий шаг - определение цены

продажи блюда, которая зависит от установленного на предприятии порядка учета товаров.

Стоимость товаров отражается по покупным ценам. В этом случае в калькуляционной карточке общая стоимость сырьевого набора формируется исходя из цен поставщиков товаров (сырья). Далее эта стоимость, увеличенная на размер наценки, установленный приказом руководителя предприятия (в %), формирует цену продажи блюда:

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Итак, определив с помощью калькуляции стоимость блюда, ее указывают в меню или прейскуранте.

Пример 1. Шеф-повар ресторана "Солнышко" запланировал приготовление салата "Летний" (раскладка N 25 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 года издания). Калькуляция блюд осуществляется по I колонке раскладки. Приказом руководителя установлена наценка в размере 350%.

Раскладка N 25/1 салата "Летний"

Наименование продукта	I	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	160	128 / 120 <*>
Огурцы свежие	213	170
Помидоры свежие	188	160
Лук зеленый	150	120
Фасоль стручковая консервированная или горошек зеленый	133	80
Яйца (шт.)	3 шт.	120
Сметана	240	240
Выход	-	1000

<*> Масса вареного очищенного картофеля.

Калькуляция салата "Летний"

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		N 1 от 01.08.2006		
N	Наименование продукта	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма , руб. коп.
1	Картофель молодой <1>	1,6	10-00	16-00
2	Огурцы свежие <2>	2,13	20-00	42-60
3	Помидоры свежие <3>	1,88	50-00	94-00
4	Лук зеленый <4>	1,50	10-00	15-00
5	Фасоль стручковая консервированная	1,33	-	-
6	Горошек зеленый консервированный	1,23	60-00	73-80
7	Яйца (шт.)	30	2-90	87-00
8	Сметана	2,4	50-00	120-00
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		X	X	448-40
Наценка 350%, руб. коп.		1569-40		
Цена продажи блюда, руб. коп.		20-00		
Выход одного блюда в готовом виде, г		100		

<1> Скалькулирован картофель свежий продовольственный молодой очищенный отварной до 1 сентября.

<2> В калькуляционной карточке скалькулированы на основании рецептуры огурцы свежие грунтовые очищенные. Сборником рецептур предусмотрена возможность использования огурцов свежих теплично-парниковых длинноплодных неочищенных (без пленки), свежих грунтовых неочищенных (в этом случае норму закладки необходимо пересчитать).

<3> В рецептуре указаны помидоры свежие грунтовые. Если бы при изготовлении блюда использовались, например, помидоры свежие парниковые неочищенные, то норма их закладки составила бы 1,63 кг.

<4> Скалькулирован лук зеленый свежий очищенный, в случае использования парникового лука норма закладки составит 2,0 кг.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
3. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
6. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
8. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие

требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01.
– М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.

9. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.

10. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.

11. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. - http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758

12. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

14. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред. проф. образования / Г.Б. Казначевская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 346 с.

15. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.

16. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания: учебник – М., КолосС, 2007.-247с.

17. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М., Лавриненко Ю.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2000.
18. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2003. - 640 с.
19. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред. проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. - 304 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 512 с.
21. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - 8-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 373 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. - 8-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
26. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. - 10-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2008. - 296 с

27. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

28. Трудовое право России: учебник для высш. учеб. заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. - М.: Инфра-М, 2008. – 608 с..

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с.

30. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.

Дополнительная литература

1.Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасьян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2008. – 608 с.

2.Антонова Р.П., Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2007.

3. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / Е.Ф. Борисов. – 4-е изд. – М.: Высшее образование, 2008. – 391 с.

4. Введение в технологии продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2007.

5. Лашутина Н.Г., Холодильные машины и установки: учебник для спо / Н. Г. Лашутина, Т. А. Верхова, В. П. Суедов. - М.: Колос С, 2007.

6.Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан",

"Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

7. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

Интернет-ресурсы

<http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

<http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

<http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

<http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://blinec.ru> - Рецепты блинов.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

<http://docs.kodeks.ru/document/>

Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>

Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru

www. Management-Portal.ru

www. Economi.gov.ru

www. Minfin.ru

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ТЕКСТА ВЫСТУПЛЕНИЯ НА ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ

Подготовке к защите работы необходимо уделить самое серьезное внимание.

Для подготовки к защите целесообразно подготовить тезисы своего доклада. Работу над тезисами следует начинать сразу же после представления работы в учебную часть и продолжать после ознакомления с отзывом и рецензией.

В тексте выступления обучающейся должен обосновать актуальность выбранной темы, произвести обзор других научных работ по избранной им теме (проблеме), показать новизну и практическую значимость исследования, дать краткий обзор глав выпускной квалификационной работы и, самое главное, представить полученные в процессе работы результаты, которые не должны расходиться с поставленной целью.

Текст выступления должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной работы, поэтому основу выступления составляют введение и заключение, которые используются в выступлении практически полностью. Также практически полностью используются выводы в конце разделов.

В выступлении должны быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной работе. Использование в выступлении данных, не использованных в выпускной квалификационной работе, недопустимо.

Обучающийся должен не излагать, а защищать свои предложения. Предпочтительнее излагать не содержание работы по разделам (вопросам), а логику получения самых значимых результатов.

Структуру текста выступления при защите выпускной квалификационной работы можно представить в виде следующих последовательных элементов текста:

- приветственное обращение к членам ГИА, представление себя и темы работы;
- краткие аргументы по актуальности и практической значимости предмета исследования;
- формулировка цели и основных задач;
- краткая характеристика объекта исследования;
- содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации.

Обучающемуся следует учесть следующие советы при подготовке текста своего доклада:

- использовать простые слова и простые утвердительные предложения;
- повторять существительные, избегать местоимений;
- записывать цифры, отделяя каждые три знака с правой стороны точкой (что бы не пришлось считать нули).

Необходимо подготовить иллюстративный материал для проведения доклада без обращения к конспекту. Иллюстрации должны, во-первых, отражать Ваши основные результаты, достигнутые в работе, и, во-вторых, быть согласованы с докладом.

Рекомендуется с помощью иллюстративного материала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

Иллюстративный материал может быть представлен в форме:

- раздаточного пакета таблиц, схем, рекламных буклетов об объекте исследования и т.д.;
- в виде плакатов и написания формул и схем на классной доске;
- в виде слайдов, фотографий для видеопроектора; компьютерной презентации.

Обучающийся вправе самостоятельно определиться с иллюстративным материалом исходя из своих возможностей.

Подготовленный иллюстративный материал оформляют в виде плакатов или слайдов, или системы компьютерной презентации (КП). Для компьютерной презентации с использованием мультимедиа проектора, позволяющего проецировать на экран компьютерное изображение.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ (КП) ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выступление с презентацией желательно сопровождать использованием 15 - 20 слайдов.

Основными принципами при составлении КП являются: лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов).

Необходимо начать КП с заголовочного слайда и завершить итоговым. В заголовке приводится название слайда и его автор. Необходимо придумать краткое название и поместить его на все слайды (*Вид - Колонтитул - Применить ко всем*), пронумеровать слайды и указать, сколько всего их в презентации. В итоговом слайде желательно поблагодарить руководителя и всех тех, кто дал ценные консультации и рекомендации.

Основное требование - каждый слайд должен иметь заголовок, количество слов в слайде не должно превышать 40.

Используя меню *«Показ слайдов — Режим настройки времени»*, необходимо установить, сколько минут требуется на каждый слайд. Очень важно не торопиться на докладе и не медлить. Презентация поможет выступить с докладом, но она не должна его заменить. Если только читать текст, слайдов, то это сигнал комиссии, что обучающийся не ориентируется в содержании. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу (*Вид — Страницы заметок*), распечатать их (*Печать — Печатать заметки*) и использовать при подготовке и, в крайнем случае, на самой презентации.

Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала для членов ГАК.