

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



Голышманово, 2024

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии

Протокол « 11 » 01 2024 года № 6

Председатель МК  И.П. Федосенко

УТВЕРЖДЕНО

Методическим советом ГАПОУ ТО

«Голышмановский агропедколледж»

« 25 » 01 2024 г. /протокол № 4

Заместитель директора по УПР

 Петрушенко Ю.В.

Авторы–составители:

1. Федосенко И.П., преподаватель высшей квалификационной категории
2. Пастухова Н.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлены по результатам работы в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» для студентов 3 курса всех форм обучения и руководителей выпускных квалификационных работ в учреждениях среднего профессионального образования.

Приведены общие указания и рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. В методических указаниях даны сведения о содержании и методике выполнения выпускной квалификационной работы. В приложениях приведены образцы по оформлению выпускной квалификационной работы.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>1.ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.</b>	<b>6</b>
1.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы	
1.2.Организация работ по выполнению выпускной квалификационной работы	7
1.3.Тематика выпускных квалификационных работ	8
1.4.Руководство выпускной квалификационной работы	9
1.5. Структура выпускной квалификационной работы	10
<b>2.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ</b>	<b>16</b>
Приложение А. Темы выпускных квалификационных работ	21
Приложение Б. Индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу	22
Приложение В. Образец титульного листа	23
Приложение Г. Образец содержания	24
Приложение Д. Образец технико-технологической карты	25
Приложение Е. Образец списка используемых источников	27
Приложение Ж. Образец калькуляционной карточки	29
Приложение И. Образец плана-меню	31

## Пояснительная записка

Завершающим этапом обучения в колледже является выполнение студентами выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2024

ГИА в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает в себя:

- подготовку дипломного проекта (работы);
- защиту дипломного проекта (работы).

Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта (работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для подготовки дипломного проекта (работы) каждому студенту назначается руководитель. Руководителями дипломного проекта (работы) являются преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Основные функции руководителя:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы);
- консультирование студентов по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы), ее оформления;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и других информационных источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы);
- проверка окончательного содержания дипломного проекта (работы) и ее оформления;
- подготовка письменного отзыва о дипломном проекте (работе).

Тематика дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется в соответствии с профессиональными компетенциями, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности. Темы дипломного проекта (работы) определяются МК преподавателей и мастеров производственного обучения, при их разработке так же учитываются образовательные потребности студентов, научно-профессиональные интересы преподавателей-руководителей работ, запросы регионального рынка труда и требования работодателей. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование свою тему работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика дипломного проекта (работы) утверждается методическим советом ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».

Закрепление за студентами темы дипломного проекта (работы), назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа.

Настоящие методические указания ставят задачу ознакомить студента с вопросами организации работы над выпускной квалификационной работы выполнением его отдельных частей и разделов, оформлением и защитой.

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить знания выпускника и способность принимать правильные решения по разнообразным техническим, инновационным, конструкторским, экономическим, организационным и другим вопросам.

При выполнении выпускной квалификационной работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции сложного ассортимента; организовывать режимы технологических процессов; самостоятельно разрабатывать нормативно-технологическую документацию и т.д. А также при выполнении выпускной квалификационной работы студенты приобретают практический опыт по систематизации полученных знаний и практических умений, формируют профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК).

В процессе подготовки выпускной квалификационной работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

Выпускная квалификационная работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает в себя материалы по следующим базовым дисциплинам: ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организации питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10 Охрана труда, ОП.11 Современные технологии в индустрии питания, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

## **ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.**

### **1.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы.**

Целью работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), проверка степени подготовленности обучающегося к самостоятельному решению конкретных производственных задач по избранной специальности на основе накопленных им теоретических знаний и навыков практической работы.

Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности обучающегося, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Задачами работы являются:

- теоретическое обоснование актуальности и значимости исследуемой проблемы;

- систематизация теоретических знаний и применение полученных компетенций, практического опыта при решении рассматриваемых в дипломной работе теоретических и практических вопросов;

- всесторонний и глубокий анализ и обобщение собранного фактического материала (в том числе полученного в период преддипломной практики) на основе творческого использования накопленных навыков практической работы;

- разработка нормативно - технологической документации для приготовления сложной кулинарной продукции;

Решение указанных задач обуславливает соответствующие требования, предъявляемые к работе:

- при разработке тематики работ учитываются: актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя, отражение в формулировке тем характера будущей деятельности специалиста;

- отражать наличие умений обучающегося - выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы практики и анализировать их в данной сфере деятельности;

- тема работы, ее цели и задачи должны быть тесно связаны с решением проблем исследования;

- иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;

- положения, выводы и рекомендации выпускной квалификационной работы должны опираться на новейшие достижения науки, техники, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, современные и инновационные технологии, приемы мерчандайзинга, результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

ВКР рекомендуется выполнять с применением современных информационных технологий, позволяющих составлять электронные таблицы, графики, проводить расчеты и т.д.

Руководитель работы устанавливает объем всех частей и разделов, координирует работу.

Выпускная квалификационная работа выполняется на основе изучения имеющейся литературы по теме проекта и самостоятельного анализа производственного опыта. Эту подготовительную работу студент может проводить на производственной и преддипломной практике, а также в процессе выполнения на 2 курсе курсовых работ (проектов).

## **1.2. Организация работ по выполнению выпускной квалификационной работы**

Общее руководство и контроль выполнения дипломного проекта (работы) осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий отделением по УГС, в соответствии с должностными обязанностями.

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух трети ее состава.

За 5 дней до начала ГИА выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию следующие документы:

- экземпляр работы;
- отзыв руководителя (приложение 2);
- рецензию на дипломный проект (работу) (приложение 3);
- при наличии – другие документы, характеризующие теоретическую и практическую значимость работы (дипломы, грамоты, печатные работы, отзывы и др.).

К началу экзамена в форме защиты дипломного проекта (работы) для ГЭК должны быть подготовлены следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой– аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии.
- перечень тем дипломного проекта (работы);
- дипломный проект (работа) с отзывом руководителя, рецензией;
- зачетные книжки.

ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в учебной аудитории, оснащенной:

- рабочими местами для работы ГЭК в составе 5-ти человек;
- рабочим местом секретаря комиссии;
- кафедрой для выступающего студента;
- мультимедиа установкой для демонстрации видеоматериалов,

презентаций;

– местами для социальных партнеров, работодателей и руководителей дипломных проектов (работ).

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 0,5 академического часа на одного студента. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 7-10 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы студентов;
- чтение отзыва и рецензии.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, прошедшие обучение в системе дистанционного обучения (СДО) и занесенные в реестр экспертов демонстрационного экзамена (firpo.ru).

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы на цифровой платформе (firpo.ru).

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения аттестации впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неважной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Выпускник, не согласный с результатами ГИА, имеет право подать апелляцию (пункт 5 данного документа).

.

### **1.3. Тематика выпускных квалификационных работ.**

Успех в подготовке выпускной квалификационной работы высокого качества во многом определяется правильностью выбора темы исследования, которая должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией по специальности с участием председателя ГЭК.

Студенту предоставлено право самостоятельного выбора темы работы на основе тематики, разработанной цикловой комиссией, руководствуясь своими научными интересами, опытом прежних учебно-исследовательских разработок (тематические доклады на научных студенческих конференциях, рефераты, курсовые работы и т.п.).

По согласованию с руководителем работы и председателем цикловой комиссии, обучающийся может выбрать для своей работы тему, не включенную в рекомендованный перечень, при условии обоснования целесообразности ее разработки и заинтересованности работодателя. Очень важно при выборе темы учитывать ее актуальность, новизну и практическую значимость, практико-ориентированный характер в современных условиях.

Закрепление за студентами избранных тем производится цикловой комиссией и оформляется приказом директора ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»



Уточнение и изменение темы с учетом имеющегося на базе практики фактического материала или других причин производится только в порядке исключения и должно быть оформлено в течение 2-х недель после начала преддипломной практики.

При определении темы работы каждому обучающемуся назначается приказом директора ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» руководитель выпускной квалификационной работы.

После закрепления темы, назначения руководителя обучающийся составляет примерный план - график выполнения исследований.

В период прохождения преддипломной практики обучающийся ведет подборку, систематизацию и обработку необходимых материалов практической части работы.

#### **1.4.Руководство выпускной квалификационной работой**

К руководству ВКР привлекаются педагогические работники колледжа – преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы, осуществляющие реализацию профессиональных модулей, компетентные в вопросах, связанных с тематикой ВКР. Руководители выпускной квалификационной работы назначаются директором колледжа.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, примерное распределение времени и принципы выполнения и оформления отдельных частей выпускной квалификационной работы.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входят:

- разработка задания на подготовку ВКР (Приложение Б);
- разработка совместно со студентом плана ВКР;
- оказание помощи в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение студента к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности студента и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

Задание для каждого студента разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается методической комиссией по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, подписывается руководителем ВКР и

утверждается заместителем директора по УР.

Задание на ВКР выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

По завершении подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по УР.

Контроль за работой, проводимой руководителем, дополняется контролем со стороны методической комиссии. Периодически на заседаниях методической комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе подготовки работ. По письменным или устным заявлениям руководителя на заседаниях методической комиссии заслушиваются отчеты студентов -выпускников, работа которых вызывает тревогу за качество и сроки выполнений заданий, для принятия мер к устранению причин отставания в подготовке ВКР.

За достоверность данных, представленных в работе, несет ответственность студент (автор работы). На ВКР должна быть представлена рецензия. Выполненные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий общественного питания, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой работ с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по УР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

### **1.5. Структура выпускной квалификационной работы.**

Успешное написание выпускной квалификационной работы во многом зависит от правильной организации самостоятельной работы студента.

Подготовку работы следует начинать после выбора темы. При этом составляется график подготовки работы с указанием очередности и сроков выполнения отдельных этапов.

В графике подготовки работы и представления ее к защите должны найти отражение все этапы и виды работ, выполняемые студентом.

К основным из них относятся:

- подбор и первоначальное ознакомление с литературой по избранной теме;
- составление предварительного варианта плана работы;
- изучение подобранной литературы, сбор и обработка фактического материала;
- составление окончательного плана работы;
- написание текста работы;

- оформление ВКР.

В приведенном перечне указаны укрупненные этапы работы - общие для всех обучающихся. В зависимости от содержания и направленности в раскрытии темы, названные этапы работы могут быть детализированы с уточнением сроков их выполнения.

Составленный график выполнения работы позволяет планомерно организовать выполнение работы и рационально распределить время между отдельными этапами работы.

В процессе выполнения самой работы целесообразно выделить также три этапа:

- 1) подготовительный;
- 2) написание разделов работы и представление их руководителю;
- 3) доработка разделов работы с учетом замечаний руководителя.

Каждый из этих этапов включает различные виды работ, детализирующих содержание соответствующих этапов. Важность и значение конкретных видов работ для успешной и своевременной подготовки работы обуславливает их самостоятельное выделение в качестве отдельных позиций (пунктов) в общем графике подготовки и представления работы.

Подготовительный этап начинается с подбора и ознакомления с основными литературными источниками по рассматриваемой проблеме и составления предварительного плана дипломной работы. При этом помощь в подборе специальной литературы могут оказать библиографические справочники, каталоги библиотек.

Предварительное ознакомление с литературой позволяет выяснить, насколько содержание того или иного источника соответствует избранной теме, получить более ясное представление о поставленных в дипломной работе задачах и проблемах, а также составить обоснованный первоначальный вариант плана.

Конкретное содержание предварительного варианта плана работы определяется темой ВКР. В то же время необходимо учитывать некоторые общие черты. В плане должны быть выделены актуальные вопросы темы. Правильно составленный перечень основных вопросов позволяет осуществить разбивку работы на разделы, наметить внутри них подразделы.

В каждом разделе должно быть не менее двух подразделов. При формировании плана нужно определить содержание разделов и подразделов и дать им название. Разграничение разделов на подразделы является результатом обдумывания содержания каждого раздела и определения последовательности вопросов, которые будут рассматриваться в разделе.

Важным условием правильности составления плана является отсутствие дублирования названия темы в разделах работы, а названия разделов в формулировках подразделов.

Составленный студентами предварительный план ВКР и библиография по теме работы, предоставляются руководителю на согласование.

После того, как изучены и систематизированы литературные источники, собран и обработан фактический материал, формируется окончательный вариант плана работы.

**Выпускная квалификационная работа** включает:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- содержание;
- введение (2-3 стр.);

- основное содержание работы (20–30стр.);
  - заключение (2-3 стр.);
  - список использованных источников (20–30 источников);
- приложения (по тексту изложения работы обязательно должны быть ссылки на обозначения приложений).

Общий объем работы не должен превышать 50 страниц машинописного текста, не считая приложений.

**В содержании** курсовой работы указываются названия в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы ВКР (Приложение В).

**Во введении** на 2-3 страницах должны быть определены цель и задачи работы, которые ставит перед собой студент при ее написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методологическая основа, теоретическая база и структура работы. Введение к работе, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Во введении следует обосновать актуальность избранной темы работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать.

**Актуальность исследования** (почему это следует изучать?) Актуальность исследования рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (техников, инженеров, проектировщиков)

**Цель исследования** (какой результат будет получен?) Цель должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

**Объект исследования** (что будет исследоваться?). Объект предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение экономическому явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть процесс, структура, хозяйственная деятельность предприятия (организации).

**Предмет исследования** (как, через что будет идти поиск?) Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения экономического явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

**Задачи исследования** (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-4 задачи.

**Перечень рекомендуемых задач:**

1. «На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технология монтажа или порядок сборки оборудования).
2. «Определить... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).

3. «Раскрыть...» (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).

4. «Разработать...» (средства, условия, формы, программы).

5. «Апробировать...» (что разработали) и дать рекомендации...

**Методы исследования** (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

**Структура работы** – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы, 5 приложений».

Здесь допустимо дать развернутую структуру работы и кратко изложить содержание глав.

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице 1.

Таблица 1

Комментарии по формулированию элементов введения

<b>Элемент введения</b>	<b>Комментарий к формулировке</b>
Актуальность темы	Почему это следует изучать? Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	Какой результат будет получен? Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Объект исследования	Что будет исследоваться? Дать определение явлению или проблеме, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет исследования	Как и через что будет идти поиск? Дать определение планируемому к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления или проблемы.
Задачи работы	Как идти к результату? Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3 – 4 задачи.
Методы исследования	Как изучали? Краткое перечисление методов через запятую без обоснования.

<b>Элемент введения</b>	<b>Комментарий к формулировке</b>
Структура работы (завершающая часть введения)	Что в итоге в работе представлено. Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы/проекта.

**Основная часть ВКР** (25- 30 страниц) состоит из 3 глав, которые могут быть структурированы на параграфы.

В основной части работы раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. Приводится анализ реального состояния проблемы на примере работы конкретных учреждений, предприятий, организаций. Предлагаются возможные пути решения проблемы, излагаются методики и доказательства. По каждому из рассматриваемых в основной части вопросов целесообразно делать краткие выводы. Первый параграф, как правило, носит теоретический характер. Излагаемый материал необходимо иллюстрировать данными из нормативных актов, монографий, журнальных статей, учебников и пособий с соответствующими ссылками на первоисточник. В следующих параграфах рассматриваются дальнейшие вопросы работы. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику. Целесообразен критический разбор излагаемых вопросов.

Содержание ВКР должно быть конкретным, базирующимся на нормативные документы. Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её оформление. Все разделы работы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного параграфа к другому и внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Содержание работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

### **Основная часть ВКР содержит три главы.**

Первая теоретическая часть

#### **ГЛАВА I. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

включает следующие параграфы:

- 1.1. Характеристика производственной деятельности предприятия общественного питания.
- 1.2. Организация работы предприятия общественного питания

Вывод по 1 главе.

В первой части работы содержится теоретический материал, разделенный на параграфы. Теоретическая часть, пункт 1.1 содержит характеристику производственной деятельности предприятия общественного питания на котором проходит преддипломная практика, тип предприятия определяется характерными особенностями обслуживания, класс предприятия, структура производства (характер структуры аппарата управления определяется составом его подразделений, их взаимосвязью, объемом реализации

продукции собственного производства и покупных товаров, схема взаимосвязи производственных помещений и управления персоналом),

В пункте 1.2. описывается организация работы предприятия общественного питания (организация рабочих мест, цеховая (бес цеховая) структура, описываются цеха по теме ВКР охрана труда и техника безопасности в цехах).

Вторая глава технологическая.

## **ГЛАВА II. ВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

включает следующие параграфы:

2.1. Анализ нормативно-технологической документации предприятия общественного питания.

2.2. Технологический процесс сложной кулинарной продукции на предприятии общественного питания (по теме ВКР)

Вывод по 2 главе.

Во второй части ВКР в пункте 2.1 анализируется нормативно-технологическая документация предприятия общественного питания на котором проходит преддипломная практика и нормативно-правовая база деятельности предприятия (Нормативные акты, ГОСТы, СанПиН, технические нормативы, сборники рецептур, технологические карты), дается анализ ассортимента блюд ПОП

В пункте 2.2 Технологический процесс сложной кулинарной продукции на предприятии общественного питания (по теме ВКР): характеристика сырья поступающего на ПОП, приготовления сложных блюд, по теме ВКР конкретно на данном предприятии с описанием технологии приготовления 3 блюд (2 блюда предприятия, одно-разработанное студентом)

Вывод по 2 главе

## **ГЛАВА III. РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

3.1. Описание и разработка план-меню на день предприятия общественного питания согласно категории

3.2. Разработка технико-технологической и калькуляционной карты блюда по теме ВКР

В пункте 3.1 дается описания видов меню, классификация и составляется план-меню для конкретного предприятия (Приложение И).

В пункте 3.2 разрабатывается нормативно-технологическая документации для приготовления сложной кулинарной продукции по теме ВКР, а именно технико-технологическая карта блюда по теме ВКР и калькуляционная карта на это же блюдо (Приложение Д, Ж ), приводятся примеры расчетов (пищевая и энергетическая ценность, стоимость сырьевого набора, наценка, цена продажи блюда, руб., коп.).

После каждой главы пишутся краткие выводы по всей главе.

**В заключении** следует сделать общие выводы по результатам написания работы и кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др.

Объем данной части 2 -3 страницы.

**Список литературы** оформляется по установленному порядку (Приложение Е). Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Список используемой литературы должен содержать не менее 25 -30 источников с которыми работал автор курсовой работы.

Список используемой литературы включает в себя:

- нормативные правовые акты;
- научную литературу и материалы периодической печати;
- практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

При ссылке на литературу в тексте работы следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе "Список литературы" порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация. Приложение к работе включает материалы, связанные с выполнением ВКР, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.)

## **2.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Дипломный проект (работа) представляется в распечатанном виде. Доклад выпускника сопровождается презентацией (рекомендуемое количество слайдов: 10-12).

Оценивание дипломного проекта (работы) осуществляется на основе листа экспертной оценки, разработанного в колледже.

При определении итоговой оценки учитываются:

- доклад выпускника;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы студента на вопросы.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) оцениваются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются выпускникам в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Студенты, выполнившие дипломный проект (работу), но получившие при защите отметку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

После сдачи работы руководитель пишет отзыв. Письменный отзыв должен включать оценку:

- актуальности темы и ее практической значимости;



- качество выполнения дипломного проекта (работы), степени достижения цели и задач, поставленных в работе;
- уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов (или их составляющих);
- степени самостоятельности, инициативности, активности, дисциплинированности студента в процессе работы над дипломным проектом (работой).

Показателем качества выпускной работы является конечный продукт: совокупность теоретических и практических положений, полученных в результате проведенной работы. Оценка выпускной работы осуществляется и рецензентом в рецензии. Рецензия должна включать оценку:

- актуальности и практической значимости работы;
- сформированности понятийного аппарата исследования;
- полноты и глубины теоретического анализа проблемы;
- качества выполнения проектной части исследования;
- сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников;
- стиля изложения материала;
- степени выраженности авторской позиции;
- соответствия оформления предъявляемым требованиям.

Оценка **«Отлично»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в которой представлено глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а ее автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите дипломного проекта (работы) студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, иллюстрационный материал и т.п.), легко и полно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«Хорошо»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в которой представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите дипломного проекта (работы) студент показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или иллюстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- носит исследовательский характер, имеет теоретическую часть, которая базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и

недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах имеются замечания по содержанию работы и методике исследования;
- при защите дипломного проекта (работы) студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- не носит исследовательский или проектно-исследовательский характер, содержит теоретическую часть без анализа источников информации;
- в работе нет выводов, либо они носят декларативный характер;
- работа не соответствует стандартам оформления;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания по содержанию работы и методике проектирования, исследования.

(На основе ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»).

Текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный. Интервал – 1,5. Размер абзацного отступа – 1,25. Размер шрифта (кегель) – 14. Тип шрифта – TimesNewRoman. Размеры полей: правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится.

Пример оформления титульного листа (Приложение К) задания и последующих листов ВКР приведен в приложениях.

Все листы ВКР учитываются при нумерации, включая титульный лист и задание на дипломное проектирование, хотя номер страниц на них не ставят. Если имеются рисунки, таблицы расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию листов.

Содержание работы разделяют на разделы. Разделы, если этого требует изложение текста, разделяют на подразделы. Каждую главу рекомендуется начинать с нового листа. Наименование разделов и подразделов должны быть краткими и соответствовать содержанию.

Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами, с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Заголовки вместе с их порядковыми номерами записывают с абзаца прописными буквами. Высота цифр порядкового номера и букв в наименовании должна быть одинаковой.

В заголовках переносы слов не допускаются, точки в конце не ставятся.

Расстояние между заголовками и последующим текстом, в том числе и заголовком подраздела равно 15 мм.

Изложение текста должно быть последовательным. Каждую часть проекта нужно начинать с абзаца, в которой указывают цели и задачи данной части работы, и заканчивать абзацем, в котором кратко формулируют основные выводы и предложения по рассматриваемому вопросу.

Текст работы излагают кратко, четко, не допуская различных толкований. Не рекомендуется применять сложные предложения и обороты.

Принятая в тексте терминология должна соответствовать с установленными стандартами, а при отсутствии стандарта – общепринятой в научно-технической литературе.

Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам.

В работе должны применяться единицы измерения Международной системы [СИ] и единицы, допускаемые к применению наравне с единицами СИ.

Формулы, коэффициенты, нормативные величины должны сопровождаться ссылкой на литературный источник, порядковый номер, которого указывают в квадратных скобках.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту 1.5см.

Перед названием нового раздела следует пропустить два межстрочных интервала.

После названия раздела печатаются название входящих в него подразделов. Заголовки подразделов отделяются от текста сверху и снизу одним межстрочным интервалом.

*ФОРМУЛЫ* должны быть набраны с помощью встроенного редактора формул. Расшифровка условных обозначений, используемых в формулах, печатается с новой строки (без отступа) в подбор.

Если в тексте встречаются условные обозначения из формул, то они выделяются курсивом.

Нумеровать следует формулы, на которые имеются ссылки в последующем тексте. Нумерация допускается сквозная или по разделам.

Порядковые номера формул обозначаются арабскими цифрами в круглых скобках у правого края листа. Место номера формулы в виде дроби располагаются на уровне основной горизонтальной черты формулы.

При ссылках в тексте номер формулы ставят в той же графической форме, что и после формулы, т.е. арабскими цифрами в круглых скобках.

*ТАБЛИЦЫ* должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылку на них. Допускается печатать таблицы на следующей после ссылки странице.

Таблицы, имеющие много граф, печатаются альбомной ориентации и располагаются на отдельной странице.

*ИЛЛЮСТРАЦИИ.* Для пояснения излагаемого текста рекомендуется его иллюстрировать фотографиями, схемами, чертежами. Иллюстрации к тексту могут быть выполнены на компьютере. Иллюстрации, помещаемые в тексте, именуют рисунками. Если больше одного, они должны иметь порядковые номера. Нумерация ведется арабскими цифрами в пределах раздела или всей записки.

Рисунки должны иметь наименование, которые помещают над рисунками, а при необходимости и пояснительные данные [под рисуночный текст], которые помещают под рисунком. Надписи на рисунках выполняют чертежным шрифтом с размером букв и цифр, принятых в тексте записки. Рисунки следует размещать сразу после упоминания о них в тексте.

*ГРАФИКИ И ДИАГРАММЫ.* В качестве иллюстраций в записке можно использовать графики и диаграммы. Диаграммы должны быть наглядными, четкими, без поясняющих надписей на полях. Поясняющие надписи должны быть указаны либо в

тексте записи, либо под рисунком в подписях. Свободное поле в диаграммах не допускается.

Оглавление по ГОСТ 2.105-95 следует помещать в начале, а список литературы – в конце. При составлении оглавления в него следует включить названия всех разделов без каких-либо изменений и указать номер соответствующего листа, с которого они начинаются.

В списке литературы для каждого из источников указывается фамилия и инициалы автора, точное и полное название источника, место издания, издательство, год издания. Ссылки на литературу в тексте пояснительной записки необходимо делать в квадратных скобках порядкового номера источника по списку, приведенному в записке.

### Тематика дипломных проектов (работ):

1. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жаренного мяса на предприятии общественного питания
2. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса птицы на предприятии общественного питания
3. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы на предприятии общественного питания
4. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса на предприятии общественного питания
5. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных супов-пюре на предприятии общественного питания
6. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных бисквитных тортов и пирожных на предприятии общественного питания
7. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из котлетной массы на предприятии общественного питания
8. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареных овощей на предприятии общественного питания
9. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов на предприятии общественного питания
10. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных песочных тортов на предприятии общественного питания
11. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных муссовых пирожных на предприятии общественного питания
12. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных корпусных конфет из шоколада на предприятии общественного питания
13. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных десертов на предприятии общественного питания
14. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих десертов на предприятии общественного питания
15. Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса сельскохозяйственной птицы на предприятии общественного питания

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**(ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»)**

Утверждаю

Зам. директора по УПР

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСНОЙ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

По профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студентки: Тихоновой Анастасии Сергеевны

Тема работы: Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из котлетной массы на предприятии общественного питания

Разработать нормативно-технологическую документацию для приготовления сложных горячих блюд из котлетной массы на предприятии общественного питания, а именно:

план-меню на день, технико-технологическую карту и калькуляционную карту сложных горячих блюд из котлетной массы на предприятии общественного питания проанализировать нормативно-технологическую документацию предприятия общественного питания "ЗАО" Центральное.

2. Срок сдачи студентом законченной работы до \_\_\_\_\_.

Студент \_\_\_\_\_ Тихонова А.С.

Руководитель \_\_\_\_\_ Пастухова Н.В.

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Разработка нормативно-технологической документации для ведения  
технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из  
котлетной массы на предприятии общественного питания**

Выпускная квалификационная работа

Тихоновой Анны Сергеевны  
Студентки 3 курса группы ПКД-011/21  
Очной формы отделения  
Специальность 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело  
Руководитель Пастухова Н.В.  
Рецензент \_\_\_\_\_  
Допущено к защите  
\_\_\_\_\_ 2024 г.  
Зам. директора по УПР Петрушенко Ю.В.  
ВКР защищена на заседании  
Государственной экзаменационной комиссии  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
С оценкой «\_\_» \_\_\_\_\_  
Председатель ГЭК \_\_\_\_\_ Захарова И.Л.

Голышманово, 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>ГЛАВА I. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	<b>5</b>
1.1.Характеристика производственной деятельности предприятия общественного питания "ЗАО" Центральное	<b>5</b>
1.2.Организация работы "ЗАО" Центральное	<b>8</b>
Вывод по 1 главе	<b>12</b>
<b>ГЛАВА II. ВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	<b>13</b>
2.1. Анализ нормативно-технологической документации предприятия общественного питания "ЗАО" Центральное.	<b>13</b>
2.2. Технологический процесс сложной кулинарной продукции на предприятии общественного питания	<b>20</b>
Вывод по 2 главе	<b>25</b>
<b>ГЛАВА III. РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ</b>	<b>27</b>
3.1.Описание и разработка план-меню на день предприятия общественного питания согласно категории	<b>27</b>
3.2.Разработка технико-технологической и калькуляционной карты блюда по теме ВКР	<b>38</b>
Вывод по 3 главе	<b>42</b>
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>44</b>
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ</b>	<b>46</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А</b>	<b>50</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б</b>	



**ОБРАЗЕЦ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТОЧКИ**

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо \_\_\_\_\_

(наименование блюда)

вырабатываемое \_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

2. Используемое сырьё:

Для приготовления блюда \_\_\_\_\_ используют следующие сырьё или продукты:

ГОСТ \_\_\_\_\_

ГОСТ \_\_\_\_\_

ГОСТ \_\_\_\_\_

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ

Сырьё, используемое для приготовления блюда \_\_\_\_\_ должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

Рецептура блюда \_\_\_\_\_

(наименование блюда)

Наименование сырья	Масса на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
<b>Выход готового блюда</b>		

4. Технологический процесс.

Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_ производится в соответствии со \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

Блюдо \_\_\_\_\_ - должно подаваться \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Температура подачи \_\_\_\_\_

Срок реализации \_\_\_\_\_

5. Показатель качества и безопасности.

Органолептические показатели блюда:

внешний вид \_\_\_\_\_

консистенция \_\_\_\_\_

цвет \_\_\_\_\_

вкус \_\_\_\_\_

запах \_\_\_\_\_

Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Микробиологические показатели блюда \_\_\_\_\_ должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,Ккал/кДж

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий столовой \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М. :Стандартинформ, 2012
9. ГОСТ Р 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
14. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий./ Харченко Н.Э.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-512 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: Хлебпродинформ, 1992.
17. Сборник рецептов блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
18. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Изд.4-е.стер. – Ростов н/Д:Феникс,2017. – 374с.
19. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. Бурашников, А. С. Максимов. — М. : Издательский центр «Академия», 2020
20. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2021. – 464 с.
21. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2022. – 256 с.

22.Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности / В.М.Калинина.-5-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2020. – 320 с.

23.Лутошкина Г.Г., Ж. С. Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

24.Мартинчик А.Н., А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский. Микробиология, физиология питания,санитария: учебник для студ. Учреждениесред. проф. образование / А.Н.Мартинчик, А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский. – 6-е изд,стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-352 с.

25.Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:Колос, 2020. – 247 с.

26.Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. Пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: Издателей центр «Академия», 2019. – 64с

27.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2020. – 373 с.

28.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

29.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования/ И.П. Самородова.- 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-128с.

30.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования/Е.И. Соколова.- 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-288с.

31.ШильманЛ.З Технология кулинарной продукции сред. Проф. образования / Л.З. Шильман. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176с

#### **Интернет – источники**

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://www.horeca.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

[http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Унифицированная форма N ОП-1

Унифицированная форма N ОП-1  
 Утверждена постановлением  
 Госкомстата  
 России от 25.12.98 N 132

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Код
0330501

_____	организация
_____	структурное подразделение
_____	наименование блюда
_____	Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП деятельности по ОКДП
_____	Вид операции

Номер документа	Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			N1 от "___"_____ г			N2 от "___"_____ г			N3 от "___"_____ г			N4 от "___"_____ г			N5 от "___"_____ г			N6 от "___"_____ г		
Номер по порядк у	Продукты		норм а, кг	цена, руб., коп.	сумма , руб., коп.	норм а, кг	цена, руб., коп.	сумма , руб., коп.	норма , кг	цена , руб., коп.	сумма , руб., коп.	норма , кг	цена, руб., коп.	сумма , руб., коп.	норм а, кг	цена, руб., коп.	сумм а, руб., коп.	норм а, кг	цена, руб., коп.	сумм а, руб., коп.
	наименовани е	ко д																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

						и т.д.													
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб., коп.																			
Цена продажи блюда, руб., коп.																			
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																			
Заведующий производством	п о д п и с ь																		
Калькуляцию составил																			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																			

**ПРИЛОЖЕНИЕ И**

Унифицированная форма N ОП-2

Унифицированная форма N ОП-2  
 Утверждена постановлением  
 Госкомстата России от 25.12.98 N 132

\_\_\_\_\_  
 организация  
 структурное подразделение

деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Форма по ОКУД	Код
по ОКПО	0330502

\_\_\_\_\_  
 УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель  
 должность

ПЛАН - МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
_____	_____

на "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
 подпись "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ г.  
 расшифровка подписи

Номер по порядку	Блюдо и гарнир				Количество	Цена продажи, руб., коп.	Сумма, руб., коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептов, по ТТК,СТП	выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
			и т.д.				
					Итого		

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
 подпись

\_\_\_\_\_  
 расшифровка подписи





