

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

**Методические указания
по выполнению и защите
дипломной работы
для обучающихся
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2024

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Колесникова Н.Н.
Протокол № 5 от 31.01.2024 г

Педагогическим советом МпК
Протокол №4 от 17.04.2024 г

Составитель:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный
колледж

И.В. Авдюшина

Методические указания разработаны на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565, СМК-О-К-РИ-50-17 Общие требования к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы.

Методические указания содержат общие положения по выполнению и защите дипломной работы обучающихся очной и заочной формы обучения, в полном объеме изложены требования, предъявляемые к оформлению дипломной работы.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОГО РАБОТЫ	4
2 ВЫБОР ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	8
3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	8
4 ОСОБЕННОСТИ ПОСТРОЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	12
5 ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	42
5.1 Оформление пояснительной записки	42
6 РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ	55
7 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	56
7.1 Подготовка доклада для защиты	57
7.2 Подготовка презентации на защите	58
7.3 Критерии оценки дипломной работы	58
8 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	65
Приложение А(обязательное)	67
Форма титульного листа дипломной работы	
Приложение Б(обязательное)	68
Форма задания на выполнение дипломной работы	68
Приложение В(обязательное)	70
Календарный график подготовки дипломной работы	70
Приложение Г(обязательное)	71
Форма отзыва руководителя на дипломную работу	71
Приложение Д(обязательное)	72
Форма рецензии на дипломную работу	72
Приложение Е(обязательное)	73
Пример листа содержания дипломной работы	73
Приложение Ж(обязательное)	74
Примеры оформления списка использованных источников	74
Приложение И(обязательное)	75
Лист нормоконтроля	75

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОГО РАБОТЫ

Дипломная работа - итоговая аттестационная работа обучающегося, выполненная им на выпускном курсе, оформленная в письменном виде с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной экзаменационной комиссией, является обязательным аттестационным испытанием выпускника, завершающего обучение по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и выполняется в виде дипломной работы.

Дипломная работа – это выпускная работа обучающегося на соискание квалификации по специальности среднего профессионального образования. Представляет собой теоретическое и (или) экспериментальное исследование одной из актуальных проблем по специальности, оформленное в виде изложения и обобщения результатов исследований, проектных, конструкторских, технологических, программных и других документов, выполненная выпускником самостоятельно на основе достигнутого уровня профессиональной подготовки. Оформляется в виде текстуальной части с приложением графиков, таблиц, чертежей, карт, схем.

Дипломная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Защита дипломной работы как форма государственной итоговой аттестации проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Дипломная работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, развитие навыков ведения самостоятельной работы; овладение методиками исследования и экспериментирования; систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, расчетно-графических навыков по специальности; технологических процессов производства кулинарной продукции, определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в условиях современного производства, прогресса науки и техники, углубленное изучение.

Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы демонстрирующего уровень знаний

выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

К защите дипломной работы допускается выпускник, успешно завершивший в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Допуск выпускника к защите дипломной работы осуществляется на основании приказа Ректора.

Выполнение дипломной работы состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта преддипломной практики;
- выбор и закрепление темы дипломной работы
- разработка и утверждение задания на дипломную работу;
- сбор материала для дипломной работы на объекте преддипломной практики;
- написание и оформление пояснительной записки и презентации;
- предварительная защита дипломной работы
- внешнее рецензирование дипломной работы
- защита дипломной работы на заседании ГЭК.

Для подготовки дипломной работы каждому выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты. Утверждение темы дипломной работы и закрепление выпускника за руководителем (консультантами) оформляется приказом Ректора по представлению заведующего отделением за одну неделю до начала преддипломной практики.

По утвержденным темам руководители дипломной работы разрабатывают индивидуальные задания для каждого выпускника. В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой выпускников. При этом индивидуальные задания выдаются каждому выпускнику.

Задания на дипломную работу:

- утверждаются заведующим отделения;
- выдаются обучающемуся не позднее, чем за неделю до начала преддипломной практики;
- сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

На период подготовки дипломной работы не позднее, чем за 2 недели до начала подготовки, в колледже составляется расписание консультаций, утверждаемое по каждой специальности Директором.

Руководитель дипломной работы осуществляет общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломной работы.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий: составление задания на производственную (преддипломную) практику по изучению объекта практики и сбору материала для выполнения дипломной работы, составление задания и графика выполнения дипломной работы;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы: составление плана дипломной работы, подбор литературы и фактического материала в ходе производственной (преддипломной) практики;

- постоянный контроль за сроками и ходом выполнения дипломной работы, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы;

- практическая помощь выпускнику в подготовке текста доклада и иллюстративного материала к защите;

- принятие решения о готовности дипломной работы к защите, что подтверждается соответствующими подписями на составных частях и титульном листе дипломной работы;

- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

В обязанности консультанта входит:

- формулировка задания на выполнение соответствующего раздела дипломной работы по согласованию с руководителем дипломной работы;

- определение структуры соответствующего раздела дипломной работы;

- оказание необходимой консультационной помощи выпускнику при выполнении соответствующего раздела дипломной работы;

- проверка соответствия объема и содержания раздела дипломной работы заданию;

- принятие решения о готовности раздела, что подтверждается соответствующими подписями на разделе и титульном листе дипломной работы.

Выполненная дипломная работа, подписанная выпускником и консультантами проходит процедуру нормоконтроля.

Нормоконтроль – процесс, осуществляющий выполнение норм, правил и требований, установленных в стандартах и другой нормативно-технической документации при разработке студентами дипломных проектов (работ). Нормоконтроль дипломных работ является завершающим этапом выполнения дипломной работы.

Нормоконтроллер оформляет лист нормоконтроля на каждого выпускника (приложение И). При обнаружении ошибок, небрежного выполнения работы, отсутствии обязательных подписей, несоблюдении требований нормоконтроллер возвращает выпускнику дипломную работу на

исправление. Без подписи нормоконтролера дипломная работа к защите не допускаются.

Выполненная дипломная работа, прошедшая процедуру нормоконтроля, представляется руководителю дипломной работы не позднее, чем за неделю до даты защиты. После изучения содержания работы руководитель оформляет отзыв, при согласии на допуск дипломной работы к защите, подписывает ее и, вместе со своим письменным отзывом, представляет на утверждение заведующему отделением.

Заведующий отделением на основании наличия подписанной руководителем, консультантами по разделам дипломной работы, отзыва руководителя решает вопрос о допуске выпускника к защите и делает об этом соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. На рецензию направляется дипломная работа, рекомендованная к защите. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Выпускник представляет дипломную работу, отзыв руководителя и рецензию на отделение не позднее одного рабочего дня до защиты. Представление дипломной работы в ГЭК организует заведующий отделением.

2 ВЫБОР ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Выбор темы дипломной работы выпускник должен сделать перед началом преддипломной практики совместно с руководителем дипломной работы из предлагаемого перечня.

Темы дипломных работ определяются преподавателями колледжа по возможности совместно со специалистами других образовательных организаций и предприятий, заинтересованных в разработке данных тем.

Тема дипломной работы может быть предложена выпускниками при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Обязательным требованием к теме дипломной работы является соответствие профилю специальности, содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема дипломной работы должна быть актуальной и отражать конкретные задачи, стоящие перед предприятием, где выполняется дипломная работа.

Темы дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело посвящены разработке вопросов по организации работы предприятий общественного питания, процессов приготовления кулинарной продукции, рассматриваются различные аспекты модернизации конкретного предприятия общественного питания

ВАЖНО! При разработке задания по подготовке дипломной работы необходимо учесть ряд обстоятельств:

— рассматриваемый комплекс задач или конкретная задача подготовки дипломной работы должны иметь достаточную сложность и объем, чтобы на этом материале выпускник мог провести технические расчеты и серьезные проектные работы с экономическим обоснованием;

— рассматриваемые вопросы работы должны составлять замкнутую четко выделенную область, чтобы выпускник имел возможность за ограниченное время выполнить весь необходимый объем работы;

— в работе необходимо приводить развернутые, подробные описания самого процесса расчетов, а не только лишь результат;

— все исходные предпосылки, выкладки, расчеты, промежуточные схемы должны быть подробно представлены в тексте пояснительной записки дипломной работы с обязательными ссылками на литературные источники, руководящие методические материалы, схемы, формулы, таблицы, ГОСТы и другие использованные материалы.

3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

В общем случае дипломная работа должна содержать:

- текстовый документ (пояснительную записку);
- графический материал.

Текстовый документ должен включать в указанной последовательности следующие элементы:

- титульный лист;
- задание;
- отзыв руководителя;
- рецензия;
- содержание;
- введение;
- основная часть (разделы в соответствии с утвержденным заданием или более подробной детализацией);
- список использованных источников;
- приложения.

В зависимости от особенности темы дипломной работы и специальности наименование разделов и их содержание может быть изменены руководителем дипломной работы.

Демонстрационные листы с графиками, фотографиями, схемами, чертежами представляются на листах формата А1. Объем графического материала определяется заданием и условиями защиты работы.

Работа, наряду с бумажным носителем, должна быть полностью представлена на электронных носителях.

Объем записки должен составлять 70 страниц печатного текста.

По направленности дипломные работы имеют исследовательский характер и включают этапы исследовательской работы

Структура дипломной работы исследовательского характера

Дипломная работа исследовательского характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрываются актуальность и значение темы, понятийный аппарат исследования;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, обоснование проблемы;
- выводы по теоретической части исследования;
- практическая часть, в которой представлены этапы исследовательской работы;
- выводы по практической части исследования;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможности практического применения полученных результатов;
- список литературы;
- приложения.

Схематично структура дипломной работы представлена в таблице 1

Таблица 1 - Стандартные листы, разделы и документы

№ п/п	Наименование структурной составляющей	Объем	
		страницы	% от общего объема
1	Текстовый документ (пояснительная записка)		
1.1	Титульный лист	1	1.43
1.2	Задание	1	1.43
1.3	Отзыв руководителя	3	4.3
1.4	Рецензия	1	1.43
1.5	Содержание	1	1.43
1.6	Введение	2	2.8
1.7	Основная часть:	5	7.14
1.7.1	Характеристика предприятия	2	2.8
1.7.2	Характеристика производства	3	4.3
1.7.3	Характеристика тематического мероприятия	2	2.8
1.8	Экономическая часть	5	7.14
1.8.1	Расчет экономической деятельности предприятия	5	7.14
1.9	Специальная часть		
1.9.1	Расчет производственной программы предприятия	5	7.14
1.9.1.1	Расчет загрузки торгового зала	1	1.43
1.9.1.2	Определение блюд и напитков подлежащих изготовлению	1	1.43
1.9.1.3	Разбивка блюд по ассортименту	1	1.43
1.9.1.4	Оформление плана-меню	2	2.8
1.9.2	Разработка фирменных блюд для предприятия		
1.9.2.1	Составление актов проработки	2	2.8
1.9.2.2	Составление схем приготовления фирменных блюд	2	2.8
1.9.2.3	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных блюд	4	5.7
1.9.2.4	Оформление ТТК, ТК	9	

1.9.2.5	Составление калькуляционных карточек на фирменные блюда	2	2.8
1.10	Составление сырьевой ведомости	3	4.3
1.11	Подбор торгово -технологического оборудования	2	2.8
1.12	Расчет рабочей силы	1	1.43
1.13	Составление графика выхода на работу	1	1.43
1.8	Заключение, оценка степени реальности дипломной работы	2	2.8
1.9	Список использованных источников	1	1.43
1.10	Приложения (не входят в обязательный объем дипломной работы)		

4 ОСОБЕННОСТИ ПОСТРОЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.1 Титульный лист является первой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с приложением А.

4.2 Дипломная работа выполняется на основе индивидуального задания (Приложение Б). Форма задания заполняется рукописным или печатным способом. Задание составляет руководитель работы в соответствии с темой, утвержденной приказом Ректора.

Темы дипломных работ определяются предметно-цикловыми комиссиями и должны обеспечивать возможность реализации накопленных знаний в соответствии с уровнем профессиональной подготовки выпускника. Выпускник имеет право выбора темы дипломной работы, а также может предложить свою тему, обосновав целесообразность ее разработки для практического применения.

Тема дипломной работы должна соответствовать следующим критериям:

- актуальность;
- исследовательский/практический характер;
- соответствие содержанию ППСЗ по специальности (содержанию одного или нескольких профессиональных модулей);
- соответствие современному состоянию, перспективам развития и реальным задачам производства, науки, техники, технологии и культуры.

4.3 Календарный график выполнения работы представлен в приложении В.

4.4 Руководитель дипломной работы, после изучения и соответствующей правки, пишет отзыв на дипломную работу (приложение Г). Отзыв может заканчиваться словами *«Дипломная работа выполнена в соответствии с требованиями, заслуживает оценку... и может быть допущена к защите»*.

4.5 В рецензии на дипломную работу может быть указано: соответствие работы избранной теме и ее актуальность, отличительные положительные стороны работы, практическая значимость, недостатки работы. В заключительной части рецензии дается мнение рецензента о соответствии дипломной работы требованиям ФГОС СПО, рекомендация ее к защите, общая оценка работы. Рецензия подписывается рецензентом с полным указанием его фамилии, имени, отчества, ученого звания, ученой степени, места работы, занимаемой должности (Приложение Д).

4.6 Содержание должно отражать все материалы, помещенные в текстовый документ. Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывают в виде заголовка, симметрично тексту (выравнивание по центру), прописными буквами полужирным шрифтом. При этом после заголовка каждого из указанных структурных элементов ставят отточие, а затем приводят номер

страницы ТД, на которой начинается данный структурный элемент (Приложение Е). В содержание включают введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием страниц, с которых начинаются эти элементы текстовый документ.

4.7 В элементе «ВВЕДЕНИЕ» указывают цель работы, актуальность темы, область применения разработки, ее научное, техническое и практическое значение, экономическую целесообразность, оценку современному состоянию по данному вопросу. Слово «ВВЕДЕНИЕ» записывают в виде заголовка, симметрично тексту (выравнивание по центру), прописными буквами полужирным шрифтом. Рекомендуемый объем данного элемента устанавливается выпускающей ПЦК. «ВВЕДЕНИЕ» может быть дополнено указанием задач по теме работы, методов и средств, с помощью которых будут решаться поставленные задачи, и ожидаемыми результатами.

4.8 Основная часть. - характеристика объекта и существующей системы управления, анализ производственной деятельности предприятия.

Целью написания данной части является характеристика объекта и системы управления и обоснование предложений по устранению выявленных недостатков, внедрению новых подходов, новых технологий и т.д.

В этой главе следует описать хозяйственную деятельность предприятия, для которого разрабатывается проект. Перечислить функции, выполняемые на этом предприятии, круг решаемых задач, структуру предприятия. Предоставить описание деятельности структурных подразделений.

Информация собирается с учетом тех задач, которые поставлены в дипломной работе.

При написании Дипломной работы может быть полезна информация, содержащаяся в журналах Ресторанный бизнес, Общественное питание и др.

4.8.1. Характеристика предприятия

Этот раздел должен содержать полную характеристику предприятия: тип, класс предприятия, его назначение, режим работы, ассортимент продукции, перечень предоставляемых услуг, характер производства, структура производства, состав групп помещений, формы обслуживания, особенности интерьеров, торговых и банкетных залов.

Кроме того в данном разделе следует остановиться на месторасположении предприятия: город, район, промышленная зона, учебное заведение, центральная магистраль, зона отдыха.

4.8.2 Характеристика цеха (производства)

В этом разделе должны быть отражены следующие вопросы:

назначение цеха, режим работы, ассортимент продукции, место расположения и взаимосвязь с другими производственными и складскими помещениями, раздаточной, торговым залом, моечной столовой посуды и другие условия, обеспечивающие создание соответствующего микроклимата в проектируемом цехе; краткая характеристика оборудования цеха и принципы его размещения; организация рабочих мест по ходу технологического процесса, организация труда в цехе; требования охраны труда и техники безопасности в цехе.

Этот раздел выполняется после того, как будут выполнены технологические расчеты и студент будет иметь фактические данные по конкретному цеху. Излагая материал, следует пользоваться учебником по дисциплине «Организация производства».

4.8.3 Характеристика тематического мероприятия

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
Банкеты с такой формой обслуживания наиболее распространены и носят неофициальный характер. Они проводятся по случаю семейного торжества, свадьбы, встречи друзей, юбилея и др. В отличие от официального банкета за столом с полным обслуживанием официантами на неофициальных банкетах гости за столом размещаются произвольно. Однако места в центре стола предусматриваются для почетных гостей и устроителя (хозяина) банкета. Если на банкет приглашено много гостей и для них устраивается несколько столов, то почетные гости и хозяин садятся за отдельный, центральный, стол.

В меню банкета включается широкий ассортимент холодных закусок из расчета 1/2-1/4 порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Гостям также предлагается горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и Кондитерских изделий. До прихода гостей на сервированный стол ставят холодные закуски, напитки, фрукты. Один официант обслуживает 12-15 гостей.

Банкет «Свадьба»

На протяжении веков у каждого народа сложились определенные свадебные обряды, свои традиции празднования свадеб. На Руси говорили сыграть свадьбу, т. е. отпраздновать по освященному времени ритуалу.

В ресторане для обслуживания свадьбы выделяют банкетный зал (рис. 34). Заказ на банкет принимает метрдотель. Он показывает заказчику залы для приема и сбора гостей (аванзал), для свадебного банкета и для танцев. Метрдотель предлагает различные варианты расположения свадебного стола в банкетном зале (в одну линию или в виде букв Т, П, Ш). Отличительной особенностью свадебного банкета является его продолжительность по времени (5-6ч.). В этой связи в меню рекомендуется включать в широком ассортименте холодные закуски из расчета 1/2 или 1/4 порции на каждого участника банкета, одну горячую закуску и 1-2

горячих блюда, десертное блюдо, фрукты, горячие напитки (чай, кофе), мучные кондитерские изделия.

Банкет «День рождения»

Для приема участников торжества организуют банкет с частичным обслуживанием официантами. Он проводится в дневные или вечерние часы как обед, ужин или банкет-чай. Столы могут быть круглой, овальной или прямоугольной формы, которые накрывают скатертями ярких тонов. Цвета полотняных салфеток должны быть контрастными тону скатерти. При сервировке стола особо выделяют место именинника, подстелив под тарелку вышитую полотняную салфетку и расположив на ней сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, приборы и стекло, отличающиеся по цвету, рисунку и форме от стеклянной посуды для гостей. На закусочную тарелку кладут тканевую салфетку, сложенную высоким способом (зайчик, лотос, лилия и др.), отличающимся формой от салфеток для остальных гостей.

Главным украшением стола является торт с юбилейными свечами, которые зажигают перед подачей горячих напитков (чая, кофе, глинтвейна, пунша, грога). Торт размещают на вазе-плато с резной бумажной салфеткой, рядом кладут десертную лопатку на мелкой десертной тарелке. В детских кафе и на предприятиях общественного питания, расположенных в зонах отдыха, в летнее время можно организовать празднование дня рождения ребенка. Для детей младшего возраста над столами подвешивают воздушные шары различной формы и цвета. Для сервировки стола используется детская посуда и приборы, цветные стаканы ярких тонов. На стол кладут бумажные, пластмассовые, мягкие игрушки, чтобы ими можно было поиграть и не бояться уронить и разбить. На каждую мелкую десертную тарелку, сервированную для ребенка, кладут салфетку, сложенную рогом изобилия, из которого будет высыпаться гора разноцветных конфет-леденцов.

Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.

Подготовку к таким банкетам необходимо начинать с выбора формы приема (банкет за столом с приглашением официальных лиц или обед с друзьями в ресторане). Юбиляру рекомендуется преподнести торт, украшенный свечами соответственно количеству исполнившихся лет. Это необходимо учесть при приеме заказа на обслуживание праздничного стола.

По случаю юбилея стол накрывают камчатной скатертью пастельных тонов, сервируют бело-золотым фарфором, что придает ему особую утонченность. Льняные салфетки элегантно смотрятся в кольцах из золотых листьев. Дополняет композицию красивый подсвечник и разбросанные по скатерти золотые листья.

Повышение по службе, создание собственной фирмы, празднование годовщины окончания школы, колледжа, университета —

прекрасные поводы для встречи друзей в ресторане за праздничным столом. Такие банкеты носят неофициальный характер. Как правило, это банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами. В аванзале или у входа в банкетный зал устанавливают круглый или прямоугольный столик, накрытый скатертью, на котором располагают живые цветы, подсвечники со свечами, конические стаканы, бокалы, рюмки рядами или треугольниками, рядом с ними соки, морсы в кувшинах, бутылки с минеральной водой, алкогольными напитками. Инициатор организации такой встречи собирает гостей у входа в зал и провожает их к мини-бару. Бармен предлагает гостям аперитив. Затем гостей приглашают к праздничному столу. Особенности составления меню, сервировки стола и порядок обслуживания гостей аналогичны банкету за столом с частичным обслуживанием официантами.

4.8.5 Экономическая часть

1 Расчет финансовых затрат.

1 Расчет затрат на технологическое и вспомогательное оборудование.

Для приготовления блюд и изделий на проведение банкета мы используем следующие виды оборудования:

Холодильное оборудование – для хранения сырья, полуфабрикатов и заготовок.

Тепловое оборудование – для приготовления сладких горячих блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Механическое оборудование – для переработки и нарезки овощей, фруктов.

Перечень оборудования и затраты представлены в таблице 4.1

Таблица - Расчет затрат на производственное оборудование

Наименование оборудования	Количество, штук	Стоимость 1 штуки (рубль)	Всего стоимость (рубль)
Итого			

2 Расчет сырья.

Сырье, необходимое для организации банкета, закупается у надежных, проверенных временем поставщиков. Продукты всегда свежие, качественные.

В кафе доставкой продуктов занимается экспедитор.

Он должен:

- Заключить договор поставки.
- Проконтролировать исполнение договора.
- Организовать доставку сырья.

Расчет сырья на проведение банкета представлено в таблице 4.2

Таблица - Расчет сырья

Наименование сырья	Единица измерения	Расход сырья, кг	Цена за ед. руб.	Общая стоимость
Итого:				

3 Коммунальные расходы.

Коммунальные расходы на проведение банкета представлены в таблице

Таблица – Расчет коммунальных расходов при проведении банкета

Наименование	На мероприятие	Стоимость энергоресурс, руб.	Стоимость
Электроэнергия			
Горячая вода			
Холодная вода			
Канализация			
Расходы на вывоз мусора			
Связь			
Итого:			

4 Расчет амортизации производственного оборудования.

Амортизируемым признается оборудование с первоначальной стоимостью более двадцати пяти тысяч, сроком полезного использования более 12 месяцев.

Сумма амортизации начисляется за один месяц.

Сумма амортизации определяется по формуле:

$$A_{мес} = \text{Сперв} * N_a / 100\%, \quad (4.1)$$

где Сперв – первоначальная стоимость оборудования, (руб.);

N_a – норма амортизации

Норма амортизации определяется по формуле:

$$N_a = 1 / T_{пн} * 100\%, \quad (4.2)$$

где $T_{пн}$ – срок полезного использования оборудования, (мес.)

Пример расчета амортизации

Расчет амортизации холодильного шкафа LiebherrFKvsl 2613

$$N_a = 1 / 36 * 100\% = 2,7\%$$

$$A_{\text{мес}} = 45000 * 2,7 / 100\% = 1215 \text{ руб.}$$

5 Трудовые ресурсы.

Персонал необходимый для проведения мероприятия представлен в таблице

Таблица – Расчет Фонда оплаты труда

Должность	Количество человек	Оклад, руб.	ЕСН, руб.	Итого ФОТ в месяц с учетом ЕСН, руб.
Итого				

6 Расчет себестоимости.

Себестоимость продукции – экономический показатель выражений в денежной форме, все затраты предприятия связанные с производством и реализацией продукции

$$C/c \text{ мероприятия} = Z_{\text{пост}} + Z_{\text{перем}}, \quad (4.3)$$

где, $Z_{\text{пер}}$ – затраты переменные (руб)

$Z_{\text{пост}}$ – затраты постоянные (руб)

Затраты переменные – находятся в прямой зависимости от изменения объема производства (сырье, ФОТ производственного персонала, транспортные расходы, электроэнергия, газ вода)

Затраты постоянные в незначительной степени или совсем не зависят от изменения объема производства (затраты на ремонт, амортизированное оборудование, аренда, ФОТ управленческого персонала).

Таблица – Расчет себестоимости

№ п/п	Показатели	Затраты на банкет в руб.
	Переменные затраты	Итого:
	Сырье ФОТ производственного персонала Коммунальные расходы Транспортные расходы	
	Постоянные затраты	Итого:
	Амортизация ФОТ управленческого персонала	

Стоимость мероприятия = С/С мероприятия + наценка предприятия (%)

4.8.6 Специальная часть

Для разработки проекта какого-либо цеха необходимо произвести подробные технологические расчеты. Однотипные технологические расчеты для сокращения необходимо сводить в таблицы.

В приложении дипломной работы выполняется график загрузки торгового зала.

1 Расчеты производственной программы.

Производственная мощность проектируемого предприятия задана количеством мест в торговом зале.

Для расчета производственной программы необходимо знать количество потребителей за день, поэтому расчет цехов начинается с определения количества потребителей.

2 Составление таблицы загрузки торгового зала

Таблица загрузки торгового зала составляется с учетом работы предприятия, степени загрузки торгового зала в течение дня к оборачиваемости одного посадочного места в течение часа.

Примерные графики загрузки торговых залов различных типов предприятий общественного питания указаны в приложении №

Количество потребителей в каждый час работы предприятия:

$$N_{\text{час}} = \frac{P \cdot C \cdot Ч}{100} \text{ (чел)}, \text{ где}$$

P – количество посадочных мест в проектируемом предприятии общественного питания;

Ч – оборачиваемость одного места в час;

С – средний процент загрузки торгового зала, %.

Ниже приведена таблица загрузки торгового зала общедоступной столовой на 200 мест. Режим работы столовой с 8-00 час. до 20-00 час.

Таблица - загрузки торгового зала

Часы работы	Количество посадок в час (ч)	Средний процент загрузки зала(G%)	Количество потребителей(N)
8-9	3	30	180
9-10	3	20	120
10-11	3	20	120
11-12	2	50	200
12-13	2	70	280
13-14	2	100	400
14-15	2	80	320
15-16	2	40	160
16-17	2	20	80
17-18	2	40	160
18-19	2	60	240
19-20	2	25	100

Всего: N (день) = 2360

$$N_{8-9} = \frac{200 \cdot 3 \cdot 30}{100} = 180 \text{ (чел.)}$$

$$N_{9-10} = \frac{200 \cdot 3 \cdot 20}{100} = 120 \text{ (чел.) и т.д.}$$

Таблица загрузки торгового зала ресторана на 250 мест.

Часы работы	Количество посадок в час (Ч)	Средний процент загрузки (С%)	Количество потребителей (N)
11-12	1,5	30	113
12-13	1,5	60	225
13-14	1,5	70	263
14-15	1,5	50	187
15-16	1,5	50	187
16-17	1,5	40	150

Всего за день N = 1125

18-19	0,5	70	87
19-20	0,5	80	100
20-21	0,5	100	125
21-22	0,5	80	100
22-23	0,5	70	88
23-24	0,5	60	75

Всего за вечер $N = 575$

Общее количество посетителей – 1700 чел.

3. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению.

Общее количество блюд, выпускаемых за день (n) определяется по формуле:

$$n = N * m \text{ (блюд)}, \text{ где}$$

N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день (чел.);

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем в предприятиях общественного питания различных типов (см. приложение №4).

Учитывая, что в общедоступной столовой на 100 мест коэффициент потребления блюд $m = 2.5$, общее количество блюд, реализуемых за день, составит:

$$n = 2360 * 2.5 = 5900 \text{ (блюд)}$$

Если предприятие, в котором проектируется данный цех работает в разные часы по разными видам меню (например, днём по меню общедоступной столовой, а вечером, по меню порционных блюд ресторана, то количество блюд, реализуемых за день по каждому виду меню определяется отдельно. В этом случае при расчетах берутся соответствующие коэффициенты потребления блюд (приложение №5) и количество посетителей. Например, в ресторане на 250 мест, работающем днём по сокращенному меню, количество блюд, реализуемых за день составит:

$$\begin{aligned} n \text{ блюд} &= N_d * m_d + N_b * m_b \\ n \text{ блюд} &= 1125 * 3 + 575 * 4 = 5675 \text{ (блюд)}. \end{aligned}$$

4. Разбивка блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления отдельных их видов.

После расчета общего количества блюд, реализуемых предприятием за день, производится разбивка их по видам (холодные, первые, вторые и сладкие). При этом учитывается, что коэффициент потребления блюд – это сумма коэффициентов потребления отдельных их видов.

$$m = m_{\text{холодных блюд}} + m_{\text{первых}} + m_{\text{вторых}} + m_{\text{сладких блюд}}$$

$$П_{\text{холодных блюд}} = N * m_{\text{холодных блюд}}$$

$$П_{\text{блюдо}} = N * m_{\text{блюдо}} \text{ и т.д.}$$

Данные расчетов сводятся в следующую таблицу.

Разбивка блюд по ассортименту в общедоступной столовой на 200 мест.

Таблица - Разбивка блюд по ассортименту в общедоступной столовой

№№ Наименование пп блюдо по видам	Количество потребителей (N) чел	Коэффициент потребителя блюдо каждого вида	Количество блюдо каждого вида
Холодные	2360	0,5	1180
Первые	2360	0,75	1770
Вторые	2360	1,0	2360
Сладкие	2360	0,25	590
Всего			5900

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления перечисленной выше продукции на одного человека в день

$$П_{\text{Горячие напитки}} = 0,1 \text{ л} * 2360 = 236 \text{ л}$$

Количество порций горячих и холодных напитков, реализуемых за день, определяется делением общего количества напитков в литрах на выход одной порции (0,2 л).

$$236 \text{ л} : 0,2 \text{ л} = 1180 \text{ (порций)}$$

Данные расчетов сводятся в таблицу

Таблица - Определение количества горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий

№№ пп	Наименование кондитерских, булочных изделий по видам	Количество посетителей N (чел.)	Норма потребления на 1 чел. в день л., шт., кг	Количес тво в литрах, штуках	Количес тво в порцион ных стаканах
1	Горячие	2360	0,1 (л)	236	1180

	напитки, в том числе:				
	Чай		40		472
	Кофе		50		590
	Какао		10		118
2	Холодные напитки, в том числе:	2360	0,05 (л)	118	590
	Фруктовая вода		0,03 (л)	70,8	354
	Минеральные воды		0,01 (л)	23,6	118
	Натуральные соки		0,01 (л)	23,6	118
3	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе	2360	0,25 (кг)		
	ржаной		0,1 (кг)	236	
			0,15 (кг)	354	
4	Кондитерские и булочные изделия	2360	0,3 (шт.)	708	
5	Покупные конфеты, печенье	2360	0,01 (кг)	23,6	
	фрукты		0,03 (кг)	70,8	

Все расчеты выполняются под таблицей.

Например:

$$\begin{array}{l}
 2360 * 0,1 = 236 \text{ (л)} \\
 \text{Чай} \quad 1180 - 100\% \quad x = \frac{1180 * 40}{100} = 472 \text{ (порции)} \\
 236 : 0,2 = 1180 \text{ (порций)}
 \end{array}$$

5 Расчет производственной программы для предприятий, реализующих комплексные обеды.

При проектировании заготовочных и доготовочных цехов столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, реализующих комплексные обеды. Вначале по графику загрузки торгового зала определяется количество потребителей (N), затем по формуле $n = N * m$ рассчитывается общее количество блюд, реализуемых за день.

Например, в проектируемой заводской столовой реализуются комплексные обеды в 2-х вариантах. Столовая работает в две смены. Первого варианта реализуется 60%, второго – 40%. Количество питающихся в первой смене – 600 чел., во второй -400 чел.

Коэффициент потребления блюд (m) равен 4.

Расчеты выполняются отдельно для 1-й и 2-й смены.

1-я смена.

$$P_{1в} = 600 * 4 = 2400 \text{ (блюд)}$$
$$\frac{2400 * 60}{100} = 1440 \text{ (блюд)} \quad 1440 : 4 = 360 \text{ (блюд)}$$
$$\frac{2400 * 40}{100} = 960 \text{ (блюд)} \quad 960 : 4 = 240 \text{ (блюд)}$$

2-я смена.

$$P_{2в} = 400 * 4 = 1600 \text{ (блюд)}$$
$$\frac{1600 * 60}{100} = 960 \text{ (блюд)} \quad 960 : 4 = 240 \text{ (блюд)}$$
$$\frac{1600 * 40}{100} = 640 \text{ (блюд)} \quad 640 : 4 = 160$$

6 Составление производственной программы (плана - меню).

План-меню является производственной программой предприятий общественного питания с полным производственным циклом и работающим на полуфабрикатах.

При составлении плана-меню следует учитывать ряд требований:

- ассортиментный перечень блюд;
- сезонность;
- разнообразие блюд;
- выбранное блюдо должно соответствовать данному типу предприятия;
- последовательность расположения блюд и закусок в меню;
- наличие соответствующего оборудования, инвентаря, инструментов;
- состав и квалификацию работников.

Примерный ассортиментный перечень блюд для различных типов предприятий указывается в приложении №

План-меню

Унифицированная форма № ОП -2
Утверждена постановлением «Госкомстата»
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД

Ресторан при вокзале

по ОКПО

Организация

Вид деятельности по ОКАП
Вид операций

Утверждаю
руководителем

должность

«План – меню»
На 28 мая 2023 года

Номер документа	Дата составления
1	

№ п/ п	Блюда и гарниры				Кол- во	Цена прод укции	Сумма руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	код	Номер блюдо по сборнику рецептур, ТТК, СТК	Выход одного блюда гр.			

Итого

Директор: _____

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

7 Составление меню тематического мероприятия

Кафе “Аурелия”

МЕНЮ

Банкета “Юбилей” на 50 человек

Наименование блюд Порций	Выход	Количество
<i>Холодные блюда и закуски</i>		
Икра зернистая, масло сливочное	40/20	50
Галантин из рыбы (судак)	100	30
Ассорти рыбное	100	30
Ассорти мясное	100	40
Рулет мясной с черносливом	150	35
Поросенок отварной с хреном	200	40
Салат-коктейль с птицей	80	30
Салат с сыром	100	30
Помидоры свежие	100	40
Огурцы свежие	100	40
Маслины	50	30
Сыр	50	25
<i>Горячие закуски</i>		
Жульен из грибов	75	50
<i>Вторые горячие блюда</i>		
Говядина, фаршированная грибами	210	50
Птица по столичному с гарниром	100/150	50
<i>Десерт</i>		
Мороженое ассорти с шоколадом	150	50
Фрукты	100	30
<i>Горячие напитки</i>		
Кофе черный	100	25
Чай	200	30
<i>Напитки</i>		
Коньяк		
Водка русская		
Вино белое полусладкое		
Вино красное сухое		
Шампанское		
Вода минеральная		

Потери при теп.обр										
Итого										

Так же производят расчет витаминов и минеральных веществ
Энергетическая ценность определяется по формуле

$$\text{белки} * 4 + \text{жиры} * 9 + \text{углеводы} * 4 = \dots\dots \text{ккал}$$

$$\text{ккал} * 4,184 = \dots\dots \text{кДж}$$

При определении жира экстракционно-весовым методом потери при анализе супов составляют 10%

$$X = 3,422 * 0,9 = 3,08$$

Порядок расчета физико-химических показателей **готового** блюда (изделия) и его пищевой и энергетической ценности

При расчете физико-химических показателей (влажности, содержания сухих веществ, сахаров и т.п.), а так же пищевой (белков, жиров, углеводов) и энергетической ценности используют формулу

$$W = W1n1 + W2n2 + \dots + \dots / 100$$

где Wт - искомая величина влажности, белков, жиров, углеводов и т.д.;

W1, W2, Wn – влажность полуфабрикатов, входящих в состав блюда (изделия) (вместо влажности может быть содержание белка, жира, энергетической ценности или любого другого компонента) в г. на 100г.;

n1, n2 – масса полуфабрикатов, входящих в состав блюда (изделия) в граммах на выход 100г.

Примечание: Готовое блюдо (изделие) взвешивают после остывания при температуре 40 °С – блюда, отпускаемые в холодном виде (супы, вторые блюда), при температуре 14 °С блюда, отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные блюда, сладкие блюда и т.п.).

Химический состав кулинарной продукции определяют с целью проверки соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах и энергии.

Примечание: При определении энергетической ценности блюда (изделия) не учитывают количество неусвояемых углеводов (клетчатки и пектина), поскольку их энергетическая ценность равна нулю.

В справочных таблицах представлен химический состав продуктов, не прошедших в большинстве своем тепловую обработку, последняя же, как известно сопровождается потерей части сухих веществ (белков, жиров, углеводов). Для расчета пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) с учетом этих потерь изучаются справочными таблицами потери основных пищевых веществ и энергии при тепловой обработке.

Таблица – Потери пищевых веществ при тепловой обработке продуктов

Сырье	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Энергетическая ценность, %
Продукты растительного происхождения	5	6	9	10
Продукты животного происхождения	8	25	-	10
Среднее	6	12	9	10

При расчете пищевой ценности студенты должны помнить, что она приводится на 100г. Готового изделия (с учетом всех продуктов, входящих в состав полуфабрикатов и готовых блюд).

При расчете физико-химических показателей необходимо учитывать, что блюдо может состоять из нескольких отдельных компонентов (пример, песочное пирожное, отдельное белковым кремом). В связи с этим, физико-химические показатели рассчитываются на каждый продукт (отдельно – на песочный полуфабрикат, отдельно на белковый крем). Полученные расчетные данные в технико-технологических картах указывают в процентах.

Блюдо может состоять из нескольких продуктов, которые физически невозможно разделить между собой (например, бисквитное пирожное сиропом и отдельно белковым кремом). В связи с этим, в технико-технологических картах необходимо приводить физико-химические показатели отдельно для бисквитного полуфабриката, отдельно сиропа, отдельно белкового крема; отдельно бисквитного полуфабриката, пропитанного сиропом с учетом рецептурного соотношения этих компонентов.

Однако в любом случае студенты должны обосновывать принятые решения.

Пример составления технологических карт

_____ Наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование полуфабриката, блюда, изделия _____

Рецептура № _____ колонка _____

сырье	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья (нетто),кг		
	брутто	нетто	10 порций	50 порций	200 порций
1					
2					
3					
Масса полуфабриката					
Масса готового изделия (блюда)					

Технология приготовления (с указанием способов и режимов обработки)

Требование к качеству: (Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция,)

Зав.производством _____

Подпись Ф.И.

Пример составление ТТК

Утверждаю:
Директор кафе

Подпись
Дата утверждения
01.03.2023 г.

Технико-технологическая карта
на Салат «Свинина в орехово-сырной корочке »

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Свинина в орехово-сырной корочке», вырабатываемое кафе «Алёнка» и его филиалами.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления Салата «Свинина в орехово-сырной корочке» используется следующее сырье:

Свинная вырезка - ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

Сыр «Эдам» - ГОСТ Р 52686-2006 Сыры сычужные твердые. Технические условия.

Орехи грецкие - ГОСТ 16833-71 Ядро ореха грецкого. Технические условия.

Горчица – ГОСТ 253-87 Горчица пищевая готовая. Технические условия.

Соевый соус - ГОСТ 4288-76

Специи - ГОСТ 28877-90 Пряности и приправы. Определение примесей.

Яйцо куриное - ГОСТ Р 52121-2003

Молоко (коровье) - ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты .

Титриметрические методы определения кислотности.

Мука (пшеничная) - ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.

Соль (пищевая) - ГОСТ 13685-84 Соль поваренная .Методы испытаний. - Взамен ГОСТ 13685-68.

Петрушка (зелень) - ГОСТ 16732-71

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Свинина в орехово-сырной корочке» должно соответствовать требованиям нормативной документации

иметь сертификации соответствие (и удостоверение качества)

3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда «Свинина в орехово-сырной корочке»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Свинная вырезка	382,9	220
Сыр «Эдам»	10,86	10
Орехи грецкие	22,2	10
Горчица	10	10
Соус сметанный	10	10
Соевый соус	8	8
Специи	5	5
Яйцо куриное	½ шт.	20
Молоко (коровье)	10	10

Мука (пшеничная)	20	20
Соль (пищевая)	2	2
Петрушка (зелень)	6,75	5
Зеленый салат	7,5	5
Выход		335

4. Технологический процесс

4.1 Подготовка сырья блюда «Свинина в орехово-сырной корочке» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП» (1996 г.)

4.2 Мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, слегка отбить. Соединить компоненты маринада: горчица, соус сметанный, соевый соус, специи. Залить мясо готовым маринадом. Оставить на час. Для кляра: орехи грецкие измельчить, сыр натереть. Добавить яйца, молоко, муку, соль и перемешать. Полученной смесью запанировать ломтики мяса. Выложить на сковороду с хорошо разогретым маслом. Жарить до румяной корочки с обеих сторон и довести до готовности в жарочном шкафу.

5. Оформление, подача, реализация, хранения.

5.1 Салат «свинина в орехово-сырной корочке» подают в мелкой столовой тарелке. Оформляют ананасом, веточкой укропа

5.2 Температура подачи блюда 60-70⁰ С.

5.3 Срок реализации Салата «Свинина в орехово-сырной корочке» не более 15 минут с момента окончания технологического процесса

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели:

Внешний вид – на поверхности румяная корочка.

Вкус и Запах – основной вкус мяса, в меру соленый, с ароматом специй и пряностей.

Цвет – золотистый.

Консистенция – мягкая, сочная

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ 66,99%

Массовая доля жира 2,64

6.3 Микробиологические показатели КОЕ/г 5*10 г /см

БГКП 1.г/см

Е.Сoli Не допускается

Коагулазоположительные 1 г /см

Стафилокок S.aureu

Бактерии рода Proteus 0.1 г/см

Патогенные

25 (масса продукта г/см)

Микроорганизмы в т.

Сальмонеллы

Дрожжи

Плесени

Не допускается
КОЕ/ г Не допускается

7.Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность Ккал/кДж
55,8	121,1	18,23	490/2053,25

8. Содержание витаминов и минеральных веществ

Na	K	Ca	Mg	P	Fe	В- корот ин	В ₁	В ₂	PP	C
964,9 5	706, 1	159.9 5	88,8 4	88,8 4	5,16 5	0,977	1,73 6	0,78 1	7,33 4	9

Ответственный разработчик :

Общая стоимость Сырьевого набора на 100 блюд	-	-											
Наценка %, руб													
Цена продажи блюда, руб.коп													
Выход одного блюда в готовом виде, грамм													
Зав производством													
Калькуляцию составил													
УТВЕРЖДАЮ Руководитель предприятия													

11 Подбор торгово-технологического оборудования.

Подбор различных видов оборудования (теплового, холодильного, механического, весового) для цехов осуществляется по нормам оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием в зависимости от типа и мощности предприятия, режима его работы, а также форм обслуживания.

Подбор осуществляется с указанием типа, марки, количества единиц, производительности или емкости и оформляется в виде таблицы 10

Таблица - Подбор оборудования

№ п/ п	Наименование оборудования	Тип Марка	Количе ство	Габариты		
				длина	ширина	высота
	Механическое оборудование:					
1.	Привод для горячего цеха	ПГ-0,6	1	530	280	310
2.	Машина хлеборезательная		1	1200	600	730
3.	Весы шкальные малогабаритные	РП – 150Ш13	2	645	560	200
	Холодильное оборудование:					
1.	Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ -3	2	1680	840	860
2.	Шкаф холодильный	ШХ- 1,2С	1	1530	810	2035
	Тепловое оборудование:					
1.	Плита электрическая четырёхкомфороч ная секционная модулированная	ПЭСМ- 4	3	840	840	860
2.	Котел пищеварочный электрический	КПЭ- 100	2	1110	1110	1110

	стационарный					
3.	Шкаф жарочный электрический	ШЖЭС М-0,51	2	830	800	1500
4.	Печь шашлычная	ППСН-14	1	1470	840	1960
5.	Сковорода электрическая	СЭСМ-0,5	1	1470	840	860
6.	Фритюрница электрическая	ФЭСМ-20	1	420	840	860
7.	Аппарат пароварочный электрический секционный	АПЭСМ-2	1	830	800	1630
	Немеханическое оборудование:					
1.	Стол со встроенной моечной ванной	СМВС М	2	1470	840	1630
2.	Стол производственный	СП-1050	4	1050	840	1630

Подбор кухонной посуды и инвентаря по нормам оснащения производится по «Нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем». Оформляется в виде таблицы.

Таблица - подбор инвентаря по нормам оснащения			
№ пп	Название кухонной посуды и инвентаря	Количество	Примечание

12 Расчет рабочей силы (для горячего цеха)

Расчет рабочей силы в доготовочных цехах производится на основании плана меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида.

Расчет ведется по формуле:

$$N1 = \frac{п * Нвр}{3600 * T см * \lambda} \text{ (чел.)},$$

Где:

N1- количество работников цеха, непосредственно занятых выполнением производственной программы;

п – количество приготавливаемых блюд данного вида по плану – меню;

Нвр - норма времени в секундах на приготовление одного блюда;

Tсм - продолжительность смены в часах) время работы цеха);

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

Расчеты рабочей силы сводятся в таблицу следующей формы:

Таблица - Расчеты рабочей силы

Наименование блюд	Единица измерения	Количество блюд, реализуемых в день	Количество времени в секунду	Количество человек в секунду
		п	Нвр	п*Нвр
2	3	4	5	6
Шницель из куриного филе в кляре	Блюдо	35	110	3850
Говядина в кисло – сладком соусе	Блюдо	50	60	3000
Бульон мясной с грёнками	Блюдо	71	110	7810
Рыбный бульон с фрикадельками	Блюдо	70	140	9800
Суп-пюре из птицы	Блюдо	70	50	3500
Суп-пюре из зеленого горошка	Блюдо	100	50	5000
Рыба, (форель) припущенная с соусом белое вино	Блюдо	63	90	5670
Рыба, (скупбрия дальневосточная) жаренная с	Блюдо	55	260	14300

луком по-ленинградски				
Баранина отварная с овощами	Блюдо	48	60	2880
Печень по-строгановски с макаронными изделиями	Блюдо	66	120	7920
Жаркое «Казань» (жаркое с черносливом)	Блюдо	50	120	6000
Морковь, тушенная с рисом и черносливом	Блюдо	48	180	8640
Котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай)	Блюдо	35	80	2800
Плов с изюмом	Блюдо	84	30	2520
Омлет, фаршированный вареньем	Блюдо	48	70	3360
Мясо шпигованное с припущенными овощами и соусом томатным	Блюдо	70	70	4900
Блинчики с яблочным фаршем	Блюдо	150	170	25500
Птица под паровым соусом с грибами и рисом припущенным	Блюдо	70	90	6300

Итого:

123750

$N1 = 123750 / 3600 * 8 * 1,14 = 3,4$

Учитывая, что ресторан работает в выходные и праздничные дни

количество работников в цехе составит

$$N2 = N1 * K \text{ (чел.)}$$

Где:

К- коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные и праздничные дни.

Значение «К» зависит от режима работы предприятия и режима рабочего времени повара

$$N2 = 3,4 * 1,13 = 4 \text{ чел.}$$

4.9 Список использованных источников должен содержать сведения об источниках информации, использованных при составлении дипломной работы. Заголовок «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» записывают симметрично тексту (выравнивание по центру), прописными буквами полужирным шрифтом.

В список включают все источники информации, на которые имеются ссылки в работе.

Источники в списке нумеруют арабскими цифрами с точкой либо в порядке их упоминания в тексте, либо в алфавитном порядке. Примеры оформления сведений об источниках информации приведены в приложении Ж.

4.10 В приложения рекомендуется включать материалы иллюстрационного и вспомогательного характера: таблицы и рисунки большого формата, дополнительные расчеты, описания применяемого в работе нестандартного оборудования, распечатки с персонального компьютера, другие материалы и документы конструкторского, технологического и прикладного характера.

Приложения могут быть обязательными, рекомендуемыми и справочными. Статус приложения определяет выпускник - автор дипломной работы.

На все приложения в текстовом документе должны быть даны ссылки. Приложения располагают и обозначают в порядке ссылок на них в текстовом документе.

Приложения оформляют как продолжение текстового документа на последующих его страницах. Приложения имеют общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по середине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения, а под ним в скобках указывают его статус («обязательное», «рекомендуемое» или «справочное»).

Приложение должно иметь заголовок, который записывают

симметрично относительно текста (выравнивание по центру), прописными буквами отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными, буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь, указывая статус приложения: обязательное, рекомендуемое или справочное)

Пример:

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

Диаграмма санитарно-гигиенических условий труда

В случае полного использования букв русского алфавита допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита за исключением букв I и O и арабскими цифрами.

При наличии только одного приложения, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их номеров и заголовков.

5 ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

5.1 Оформление пояснительной записки

Общие требования

Пояснительная записка дипломной работы должна быть оформлена в печатном виде и сброшюрована. Объем текстового документа должен составлять не более 120 страниц.

Страницы текстового документа должны соответствовать формату А4 (210x297 мм). Текст должен быть выполнен с одной стороны листа белой бумаги печатным способом на печатающих или графических устройствах вывода ЭВМ (компьютерная распечатка). При наборе текста использовать 1,5 интервал (при объеме более 120 страниц, использовать одинарный интервал), основной шрифт Times New Roman, размер шрифта кегль 12 или кегль 14, цвет – черный, абзацный отступ первой строки – 1,25 см.

Иллюстрации, таблицы, схемы допускается выполнять на листах формата А3. При этом лист должен быть сложен в формат А4 «гармоникой» и учитывается как один.

Текст пояснительной записки следует выполнять, соблюдая размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Опечатки, описки, графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения пояснительной записки, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста машинописным способом или черными чернилами – рукописным способом. Повреждение листов ТД, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Качество текста, иллюстраций, таблиц и распечаток с компьютера должно удовлетворять требованию их однозначного прочтения и воспроизведения.

Нумерация страниц

Страницы текстового документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы без точки проставляют в центре нижней части листа. Шрифт, используемый для обозначения номера страницы Times New Roman, размер шрифта 12, цвет – черный.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета. Иллюстрации и таблицы

на листе формата А3 учитывают как одну страницу

Структура текстового документа

Текст пояснительной записки следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты.

Каждый раздел текста должен начинаться с новой страницы и иметь порядковый номер, обозначенный арабскими цифрами и записанный с абзацного отступа. Не допускается помещать на странице заголовок раздела, подраздела без относящейся к ним текстовой части.

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела, пункты – в пределах подраздела, подпункты – в пределах пункта. Подразделы, пункты, подпункты не начинают с новой страницы.

Если раздел или подраздел состоит из одного подраздела или пункта, то этот подраздел или пункт нумеровать не следует. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Пример:

1 ПЕРВЫЙ РАЗДЕЛ

1.1 Первый подраздел первого раздела

1.2 Второй подраздел первого раздела

2 ВТОРОЙ РАЗДЕЛ

2.1 Первый подраздел второго раздела

2.2 Второй подраздел второго раздела

2.2.1 Первый пункт второго подраздела

Количество номеров в нумерации структурных элементов документов не должно превышать четырех (максимально 2.1.1.1)

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждым перечислением следует ставить тире «–» (при необходимости, ссылки в тексте документа на одно из перечислений, строчную букву, за исключением ё, з, о, г, ь, й, ы, ь, после которой ставится скобка). Для дальнейшей, детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых, ставится скобка, запись производится с абзацного отступа.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывается с абзацного отступа.

Пример:

Для всех медицинских изделий установлены следующие дополнительные требования:

а) проведение контроля окружающей среды, который осуществляют в следующих случаях:

1) при поставке стерильных изделий;

2) при поставке нестерильных изделий, которые

стерилизуются перед использованием;

3) когда микробиологическая и/или макробиологическая чистота имеет значение при эксплуатации изделий;

б) установление поставщиком требований к чистоте следующих изделий:

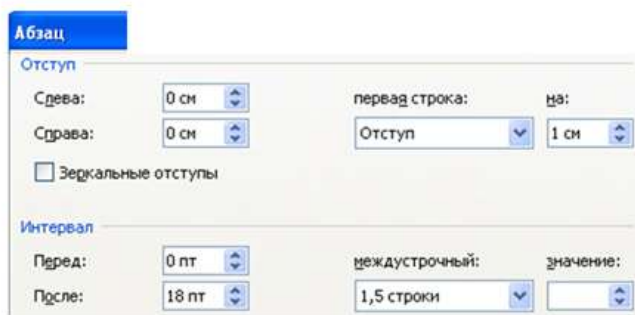
1) предварительно очищенных до стерилизации и/или использования;

2) поставляемых нестерильными, но подлежащими очистке;

3) предназначенных для использования нестерильными;

в) установление поставщиком требований по обслуживанию, если это может повлиять на качество изделия.

Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно удвоенному межстрочному расстоянию; между заголовками раздела и подраздела – одному межстрочному расстоянию.



Пример

1 НАЗНАЧЕНИЕ И РОЛЬ МЕХАНИЗМА

1.1 Кран разливочный

Кран разливочный предназначен для обслуживания разливочного пролёта ЭСПЦ. В пролёте установлены две установки. ¶

Обслуживание краном заключается в установке порожних ковшей на сталеvoz и снятие ковшей, а также для транспортировки ковшей на установку «печь – ковш». ¶

Требования к тексту

В текстовом документе должны применяться термины, обозначения и определения, установленные стандартами по соответствующему направлению науки, техники и технологии и/или общепринятые в научно-технической литературе.

В текстовом документе не допускается:

— применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также

иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;

- применять произвольные словообразования;
- применять индексы стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ и т.п.), технических условий (ТУ), строительных норм и правил (СНиП) и других документов без регистрационного номера;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами, а также данным документом;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр;
- применять математический знак минус «-» перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применять знак « \varnothing » для обозначения диаметра (следует писать слово «диаметр»);
- применять без числовых значений математические знаки, например > (больше), < (меньше), = (равно), № (номер), % (процент).

Если в текстовом документе приводятся поясняющие надписи, наносимые непосредственно на изготавливаемое изделие (например на планки, таблички к элементам управления и т.п.), их выделяют шрифтом (без кавычек), например ВКЛ., ОТКЛ., или кавычками, если надпись состоит из цифр и (или) знаков.

Наименования команд, режимов, сигналов и т.п. в тексте следует выделять кавычками, например, «Сигнал +27 включено».

В текстовом документе следует применять стандартизованные единицы физических величин, их наименования и обозначения в соответствии.

В текстовом документе числовые значения величин с обозначением единиц физических величин и единиц счета следует писать цифрами. Числа без обозначения единиц физических величин и единиц счета от единицы до девяти – словами.

Пример:

Провести испытания пяти труб, каждая длиной 5 м.

Отобрать 15 труб для испытаний на давление.

Единица физической величины одного и того же параметра в пределах одного документа должна быть постоянной. Если в тексте приводится ряд числовых значений, выраженных в одной и той же единице физической величины, то ее указывают только после последнего числового значения.

Пример:

1,50; 1,75; 2,00 м.

Если в тексте документа приводят диапазон числовых значений физической величины, выраженных в одной и той же единице физической величины, то обозначение единицы физической величины указывается после последнего числового значения диапазона.

Пример:

от 1 до 5 мм;

от плюс 10 до минус 40 °С

Недопустимо отделять единицу физической величины от числового значения (переносить их на разные строки или страницы). Между последней цифрой числа и обозначением единицы оставляют пробел. Исключения составляют обозначения в виде знака, поднятого над строкой, перед которыми пробел не оставляют.

При указании значений величин с предельными отклонениями числовые значения с предельными отклонениями заключают в скобки и обозначения единиц помещают за скобками или проставляют обозначение единицы за числовым значением величины и за ее предельным отклонением.

Пример:

$(100,0 \pm 0,1)$ кг или $100 \text{ кг} \pm 0,1 \text{ кг}$

Числовые значения величин в тексте следует указывать со степенью точности, которая необходима для обеспечения требуемых свойств изделия, при этом в ряду величин осуществляется выравнивание числа знаков после запятой.

Дробные числа необходимо приводить в виде десятичных дробей, за исключением размеров в дюймах. При невозможности выразить числовое значение в виде десятичной дроби, допускается записывать в виде простой дроби в одну строчку через косую черту.

Пример:

$5/32$; $(50A - 4C)/(40B + 20)$.

Буквенные обозначения единиц, входящих в произведение, отделяют точками на средней линии как знаками умножения. Не допускается использовать для этой цели символ «×».

Пример:

Н·м; А·м²; Па·с.

Требования к таблицам

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей.

Таблица помещается в тексте сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. До таблицы и после таблицы добавить одну свободную строку.

Таблицы, нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему ТД. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в тексте одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1».

На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа.

Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы помещают над таблицей после ее номера через тире, с прописной буквы без абзацного отступа.

Заголовки граф таблицы выполняют с прописных букв, а подзаголовки – со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописной – если они самостоятельные.

В конце заголовка и подзаголовка знаки препинания не ставятся. Заголовки указываются в единственном числе. Допускается применять в таблице размер шрифта 12 пт. Диагональное деление головки таблицы не допускается. Размещают заголовки таблицы по центру относительно левого, правого, верхнего и нижнего полей, межстрочный интервал – одинарный.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу заголовок помещают только перед первой частью таблицы, над другими частями справа пишется слово «Продолжение» и указывается порядковый номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1».

Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире).

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается.

Если цифровые данные в пределах графы таблицы выражены в одних единицах физической величины, то они указываются в заголовке каждой графы. Включать в таблицу отдельную графу «Единицы измерений» не допускается.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например D – диаметр, H – высота, L – длина.

Обозначение единицы физической величины, общей, для всех данных в колонке/строке, следует выносить в заголовки и подзаголовки.

Пример:

Когда микробиологическая и/или макробиологическая чистота

имеет значение при эксплуатации изделий, устанавливается поставщиком соблюдение требований к чистоте изделий (таблица 1).

Чистая строка

Таблица 1 – Характеристики шайбы

Номинальный диаметр резьбы болта, винта, шпильки	Внутренний диаметр шайбы	Толщина шайбы		
		легкая	тяжелая	нормальная
2,0	2,1	0,5	–	0,5
2,5	2,6	0,6	–	0,6
3,0	3,1	0,8	1,0	0,8

Чистая строка

Для всех медицинских изделий установлены дополнительные требования в качестве проведения контроля окружающей среды, который осуществляют в конкретных случаях.

Требования к формулам

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должна быть оставлена одна свободная строка.

Формулы должны приводиться в общем виде с расшифровкой входящих в них буквенных значений. Буквы греческого, латинского алфавитов и цифры следует выполнять с помощью Microsoft Equation. Высота букв и цифр должна быть в пределах 5-7 мм.

Если уравнение или формула не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (\cdot), деления ($:$), или других математических знаков, причем этот знак повторяют в начале следующей строки. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак « \times ».

Расчёты, приводимые в пояснительной записке должны сопровождаться необходимыми пояснениями хода решений. При выполнении расчётов необходимо сначала посередине строки написать формулу. Пояснение символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле через точку с запятой. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Затем в формулу подставляют числовые значения. Промежуточных расчётов производить не следует.

Пример:

Часовая тарифная ставка инженера технолога определяется по формуле (11).

$$T_{cm} = \frac{MPOТ}{B_{\phi}}, \quad (11)$$

где $MPOТ$ – минимальный размер оплаты труда;
 B_{ϕ} – фактически отработанное время

$$T_{cm} = \frac{5285}{240} = 22$$

Нумерация формул в пояснительной записке должна быть сквозная. Номера обозначают арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках.

Формулы, помещаемые в приложениях, обозначают отдельной нумерацией, арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения.

В текстовом документе обязательны ссылки на порядковые номера формул, которые указывают в скобках.

Не допускается помещать обозначение единиц в одной строке с формулами.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Пример:

Промежуточные расчёты производить по формулам (6.4), (6.5).

$$TC = VC + FC, \quad (6.4)$$

$$P_n = (П + (C \cdot V)) \cdot 100 \%, \quad (6.5)$$

где TC – общие затраты, руб.;
 VC – постоянные затраты, руб.;
 FC – переменные затраты, руб.;
 P_n – рентабельность продукции, %;
 $П$ – прибыль от реализации продукции, руб.;
 C – себестоимость продукции, руб.;
 V – объем производства, л.

Расчёты следует проводить в системе СИ.

Требования к иллюстрациям

Количество иллюстраций, помещаемых в текстовом документе, должно быть достаточным для раскрытия содержания. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки и т.п.) следует располагать непосредственно после текста, в

изображаются на плоскости, ограниченной осями координат, заканчивающихся стрелками. При этом слева от стрелки оси ординат и под стрелкой оси абсцисс проставляется буквенное обозначение, соответственно, функции и аргумента без указания их единиц измерения.

Пример:



Рисунок 8 – График зависимости

Графики, по которым можно установить количественную связь между независимой и зависимыми переменными, должны снабжаться координатной сеткой равномерной или логарифмической.

Графики должны иметь координатную сетку, состоящую исключительно из основных линий. Координатная сетка не должна быть слишком частой. Оси координат выполняются сплошными основными линиями, линии координатной сетки и делительные штрихи – тонкими сплошными линиями. Линия кривых графика должна быть толще линий координатных осей.

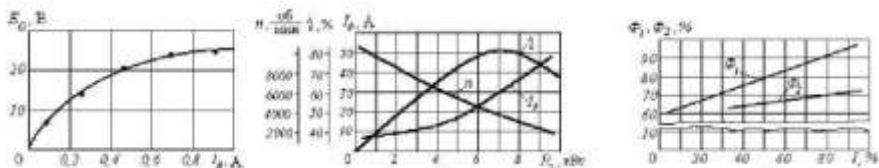
Буквенные обозначения изменяющихся переменных проставляются сверху слева от левой границы координатного поля и справа под нижней границей поля. Единицы измерения проставляются в одной строке с буквенными обозначениями переменных и отделяются от них запятой.

Числовые значения должны иметь минимальное число значащих цифр. Надписи, относящиеся к кривым и точкам, производят только в тех случаях, когда их немного и они кратки.

Многословные надписи заменяют цифрами, расшифровка которых приводится в пояснительных данных.

На одном графике не следует приводить больше трех кривых. Свободные поля в графиках не допускаются. Если показатели графика не занимают всей его площади, то следует избегать изображения свободной площади графика или делать разрывы, сохраняя при этом начало координат.

Пример:



а)

б)

в)

а) графическая зависимость; б) несколько графических зависимостей; в) несколько графических зависимостей с использованием разрывов и сохранением начала координат

Рисунок 9 – Примеры приведения графиков

В случае невозможности использования буквенных обозначений, допускается написание названий переменных вдоль соответствующих осей с обязательным указанием единиц измерения, при этом название переменной, соответствующей вертикальной оси, должно читаться с поворотом рисунка по часовой стрелке.

Пример:

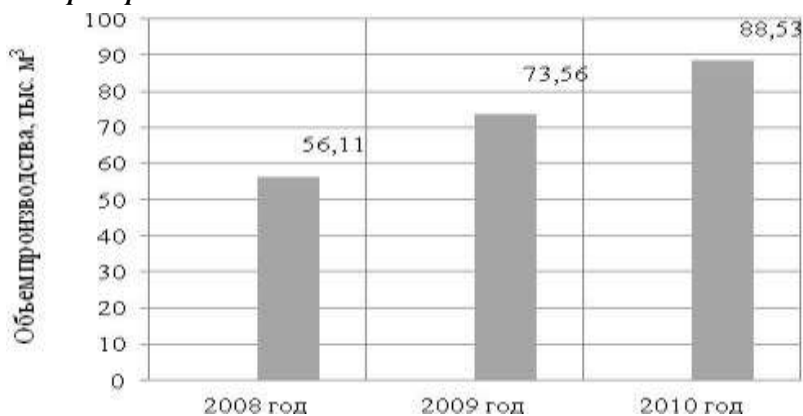


Рисунок 10 – Примеры приведения диаграмм

Требования к оформлению ссылок

В текстовом документе допускаются ссылки на элементы самого текстового документа, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документом.

При ссылках на элементы текстового документа указывают номера структурных частей текста, формул, таблиц, рисунков, обозначения чертежей и схем, а при необходимости графы и строки таблиц, позиции составных частей изделия на рисунке, чертеже или схеме.

При ссылках на структурные части текстового документа указывают номера разделов (со словом «раздел»), приложений (со словом «приложение»), подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений.

Пример:

«...в соответствии с разделом 2», «... согласно 3.1», «..., по 3.1.1»; «...в соответствии с 5.2.2, перечисление б»; «(приложение Л)»; «... как указано в приложении М»

Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках.

Пример:

«...согласно формуле (В.1)»; «...как следует из выражения (2.5)»

Ссылки на чертежи и схемы, выполненные на отдельных листах, делают с указанием обозначений этих документов.

При ссылке в тексте на использованные источники информации следует приводить порядковые номера по списку использованных источников, заключенные в квадратные скобки.

Пример:

«... как указано в монографии [103]»; «... в работах [11, 12, 15-17]»

При необходимости в дополнение к номеру источника указывают номер его раздела, подраздела, страницы, иллюстрации, таблицы.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников.

Требования к сокращениям

При многократном упоминании устойчивых словосочетаний в тексте ПЗ следует использовать аббревиатуры или сокращения.

При первом упоминании должно быть приведено полное название с указанием в скобках сокращенного названия или аббревиатуры, а при последующих упоминаниях следует употреблять сокращенное название или аббревиатуру.

Пример:

«фильтр низкой частоты (ФНЧ)»; «амплитудная модуляция (АМ)»

Расшифровку аббревиатур и сокращений, установленных государственными стандартами и правилами русской орфографии, допускается не приводить.

Примеры:

ЭВМ, НИИ, АСУ, с. (страница), т.е. (то есть), г. (год), в. (век) и др.

Требования к оформлению расчетов

Расчеты в текстовом документе должны выполняться с использованием физических величин системы СИ.

Порядок изложения расчетов в текстовом документе определяется характером рассчитываемых величин. Согласно ЕСКД расчеты в общем случае должны содержать:

- эскиз или схему рассчитываемого изделия;
- задачу расчета (с указанием, что требуется определить при расчете);
- данные для расчета;
- условия расчета;
- расчет;
- заключение.

Эскиз или схема должны обеспечивать четкое представление о рассчитываемом объекте.

Данные для расчета, в зависимости от их количества, могут быть изложены в тексте или приведены в таблице.

Условия расчета должны пояснять особенности принятой расчетной модели и применяемые средства автоматизации инженерного труда.

Приступая к расчету, следует указать методику и источник, в соответствии с которым выполняются конкретные расчеты.

Пример:

Расчет теплового режима проводим по методике, изложенной в [2].

Расчет, разделяют на пункты, подпункты или перечисления. Пункты (подпункты, перечисления) расчета должны иметь пояснения.

Пример:

«Определяем...»; «по графику, приведенному на рисунке 3.4, находим...»; «согласно рекомендациям [4], принимаем...».

В изложении расчета, выполненного с применением ЭВМ, следует привести краткое описание методики расчета с необходимыми формулами и, как правило, структурную схему алгоритма или программы расчета.

Пример:

Результаты расчета на ЭВМ приведены в приложении С.

Заключение должно содержать выводы о соответствии объекта расчета требованиям, изложенным в задаче расчета.

Пример:

Заданные допуски на размеры составных частей позволяют обеспечить сборку изделия по методу полной взаимозаменяемости.

6 РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников образовательных организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

Рецензенты дипломных работ назначаются приказом Ректора на основании представления заведующих отделениями не позднее двух недель до начала защиты.

Выпускники должны быть ознакомлены с приказом о назначении рецензентов не позднее, чем за десять дней до даты защиты дипломной работы. Представление работы на рецензирование должно осуществляться не позднее, чем за три дня до даты защиты. Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Рецензия на дипломную работу должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы
- оценку теоретической и практической значимости работы, степени разработки вопросов, оригинальности решений (предложений);
- оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
- оценку дипломной работы в целом.

7 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Защита дипломной работы, как форма государственной итоговой аттестации, проводится с целью установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

К защите дипломной работы допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнение и успешная защита дипломной работы должны подтвердить соответствие уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Защита дипломной работы проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии и является публичной. Выпускникам во время защиты дипломной работы запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Защита дипломной работы проводится в период, установленный учебным планом по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с утвержденным Директором графиком защит. График формируется по представлению заведующего отделением не позднее, чем за неделю до начала защит.

Защиты дипломных работ проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей её состава. Защита дипломной работы проводится в специально подготовленных аудиториях, выведенных на время защиты из расписания.

Присутствие на защите посторонних лиц допускается с разрешения председателя ГЭК.

На защиту дипломной работы в обязательном порядке предоставляются:

- оригинал дипломной работы (с визами руководителя, консультантов по разделам и заведующего отделением о допуске к защите);

- отзыв руководителя по установленной форме;

- рецензия на дипломную работу по установленной форме.

Заседание ГЭК по защите дипломных работ проводится при условии допуска не менее 8 дипломных проектов (работ) к защите.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника – 10-15 минут, в течение которых выпускник кратко освещает цель, задачи и содержание дипломной работы с обоснованием принятых решений. Доклад может

сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами – макеты, образцы материалов, изделий и т.п.;

— вопросы членов комиссии и ответы выпускника по теме дипломной работы и профилю специальности;

— чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на выполненную дипломную работу;

— объяснения обучающегося по замечаниям рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента.

После дискуссии по теме работы выпускник выступает с заключительным словом. Этика защиты предписывает при этом выразить благодарность руководителю за проделанную работу, а также членам ГЭК и всем присутствующим за внимание.

7.1 Подготовка доклада для защиты

Подготовке доклада (речи) на защите дипломной работы следует уделить особое внимание. Текст выступления составляется заранее и согласовывается с руководителем дипломного проекта (работы). Доклад рекомендуется не читать по тексту, а рассказывать. Он может быть проиллюстрирован таблицами, схемами, рисунками, диаграммами, графиками и т.д. на презентационном материале. Речь должна быть ясной, грамматически правильной, уверенной. К иллюстрациям необходимо обращаться только тогда, когда это требуется по ходу доклада, избегая бесцельного обращения к ним.

Примерная структура доклада при защите дипломной работы:

1. **ВСТУПЛЕНИЕ** доклада должно быть очень коротким, состоять из одной-двух фраз и определять область, к которой относится тема дипломной работы.

2. После этого необходимо очень четко и коротко сформулировать цель дипломной работы, дать **ПОСТАНОВКУ ЗАДАЧИ**. Это сразу определяет круг вопросов, которые могут рассматриваться в дипломной работе, и обеспечивает правильное восприятие представляемых материалов доклада.

3. Абсолютное большинство дипломных работ не являются пионерскими, они базируются на уже известных знаниях, результатах, имеют некую «основу», с которой и начинается творческая часть работы автора. Именно это надо коротко осветить в докладе (речи) как **СОСТОЯНИЕ ВОПРОСА**. Обычно этот материал представлен в обзорных главах дипломной работы.

4. **ПУТИ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧИ** - один из основных разделов доклада. Здесь необходимо кратко рассмотреть возможные подходы к решению поставленной задачи и более подробно представить выбранный автором дипломной работы, объяснить, как решалась задача, и

обосновать правильность принимаемого решения.

5. ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ должны давать полное представление о том, чего достиг автор дипломной работы, насколько полученные результаты оригинальны и соответствуют поставленным целям. Желательно в докладе (речи) перечислить все полученные результаты, а подробнее остановиться на наиболее важных.

6. В каждой дипломной работе имеются ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РАЗДЕЛЫ (экономика, охрана труда), о которых в докладе желательно коротко упомянуть. Можно очень коротко сказать о полученных в этих разделах результатах или назвать темы, которые там рассматриваются.

7. В ЗАКЛЮЧЕНИИ доклада необходимо кратко изложить результаты работы по каждому разделу дипломной работы.

Предлагаемая структура доклада на защиту является наиболее общей и может конкретизироваться и изменяться в зависимости от особенностей и содержания дипломной работы, полученных результатов и представленных демонстрационных материалов.

В докладе должны упоминаться ВСЕ представленные ДЕМОСТРАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ. Плакат, о котором в докладе не сказано ни слова, явно является «лишним». Состав демонстрационных материалов может корректироваться до утверждения дипломной работы и должен наилучшим образом поддерживать доклад.

7.2 Подготовка презентации на защите

Защита дипломной работы является завершающим, а поэтому наиболее важным этапом обучения. Это мероприятие состоит из двух этапов: презентация работы (доклад) и Ваши ответы на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии (непосредственная защита). От того насколько четко по теме и доступно для восприятия слушателей будет сделан доклад, насколько будут вопросы, задаваемые комиссией понятны. Для этого необходимо иметь сам доклад, таблично-справочный материал для каждого члена экзаменационной комиссии, а также презентационное сопровождение, которое может включать в себя как использование мультимедийного оборудования (проектор, экран), на котором будут прокручиваться слайды, так и любой другой материал (плакаты, макеты или образцы продукции).

Рекомендуется использовать брендированный формат презентации, который можно получить по ссылке <https://www.magtu.ru/brendbuk/korporativnyj-stil.html>.

7.3 Критерии оценки дипломной работы

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и

объявляются в день защиты.

Выпускник, получивший на защите дипломной работы оценку «неудовлетворительно» отчисляется из университета, как не подтвердивший соответствие подготовки требованиям ФГОС СПО, с формулировкой «...как не защитивший дипломную работу».

Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК по окончании процедуры защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

Для оценки дипломной работы государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

1. Оценка и рекомендации руководителя и рецензента.
2. Оценка общих и профессиональных компетенций выпускника, продемонстрированных им в процессе подготовки и защиты дипломной работы.

Оценка общих и профессиональных компетенций осуществляется по основным показателям оценки результата в форме «владеет - положительная (1/да)», «не владеет – отрицательная (0/нет)», фиксируется в матрице оценок выпускника и переводится в универсальную шкалу оценок по уровням:

Процент положительных оценок	Оценка дипломного проекта	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не

При подготовке и защите дипломной работы так же учитываются:

- соответствие состава и объема выполненной дипломной работы выпускником заданию;
- качество профессиональных знаний и умений выпускника, уровень его профессионального мышления;
- степень самостоятельности выпускника при выполнении работы
- умение выпускника работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в работе оригинальность, практическая ценность принятых в работе решений;
- качество оформления работы
- доклад выпускника;

— ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки.

Оценка выполнения дипломной работы членами ГЭК проводится по показателям и критериям оценки результата:

1. Качество дипломной работы оценивается по составляющим:

— наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования и темы дипломной работы;

— уровень теоретической проработки вопросов дипломной работы, качество изучения источников, нормативной документации, логика, теоретического обоснования принимаемых технологических решений;

— адекватность применения современных методик приготовления блюд, правильность использования конкретных методов и технологических процессов;

— наличие предложений по улучшению работы предприятия;

— наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов в приготовлении блюд;

— наличие предложений по использованию оборудования, по замене традиционно используемого оборудования на современное, универсальное

— логичное, последовательное, чёткое и технически грамотное изложение материала дипломной работы в соответствии с заданием с соответствующими выводами и обоснованными расчетами, предложениями;

— уровень проведения всестороннего анализа состояния объекта проектирования с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования;

— практическая значимость выполненной дипломной работы: возможность практического применения результатов в деятельности конкретного предприятия или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;

— использование при выполнении дипломной работы современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов

— качество оформления дипломной работы в соответствии с методическими указаниями;

2. Качество выступления на защите и предварительной защите дипломной работы оценивается по составляющим:

— качество доклада: соответствие доклада содержанию дипломной работы, способность выпускника выделить научную и

практическую ценность написания, умение пользоваться иллюстративным материалом, и др;

— качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную и техническую терминологию;

— качество презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;

— поведение при защите дипломной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

При определении итоговой оценки по защите учитывается:

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

Критерии оценки дипломной работы приведены в таблице 2

Таблица 2 - Показатели качества и критерии оценки дипломной работы

№	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы дипломной работы	Обоснована актуальность проблемы и темы дипломной работы, её практическая значимость.	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы дипломной работы	Не разводится актуальность проблемы и темы дипломной работы	Не обоснована актуальность темы дипломной работы
2.	Разработка методологического аппарата дипломной работы	Определены и обоснованы объект, предмет, цель, задачи, гипотеза, методы исследования	Определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования.	Имеются рассогласования в методологическом аппарате исследования.	Не соотносятся объект и предмет, цели и задачи, цели и методы дипломной работы
3.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объему и оформлению источников.	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы.
4.	Структура работы	Структура дипломной работы соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию параграфов, части работы	Структура дипломной работы соответствует целям и задачам, имеются незначительные рассогласования содержания и	Имеется ряд нарушений в выборе структуры дипломной работы	Структура работы не обоснована.

		соразмерны.	названия параграфов, некоторая несоразмерность частей работы.		
5.	Оформление выводов и заключения	Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы. В заключении указаны возможности внедрения результатов	Выводы и заключение в целом обоснованы. Содержание работы допускает дополнительные выводы.	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность	Выводы и заключение не обоснованы.
7.	Обоснованность практической части и результаты ее проведения	Определены и обоснованы методы, сроки и база исследования в соответствии с целями и гипотезой дипломной работы.	Определены и в основном обоснованы методы, сроки и база исследования.	Методы исследования недостаточно или частично обоснованы, база исследования соответствует целям.	Методы, база, сроки исследования не соответствуют задачам исследования. Анализ практической работы отсутствует.
8.	Объем работы	50-70 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объему	Работа превышает рекомендуемый объем, теоретическая часть превышает по объему практическую	Работа меньше рекомендованного объема, как в теоретической, так и в практической части.	Работа не соответствует требованиям по объему
9.	Оформление	Ссылки, графики,	Имеются отдельные	Имеется ряд	Работа не вычитана,

	работы	таблицы, заголовки, оглавление оформлены безупречно, работа вычитана.	нарушения в оформлении	нарушений в оформлении дипломной работы	содержит оформительские, пунктуационные ошибки.
1 0.	Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Выпускником соблюдается график выполнения дипломной работы, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы, проектировании эксперимента.	График выполнения дипломной работы в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя.	График не соблюдается, указания руководителя выполняются частично или не выполняются.
1 1.	Уровень защиты дипломной работы	Выпускник раскрыл суть своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение вести дискуссию, отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты.	В целом раскрыта суть работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти выпускник испытывает затруднение в ведении дискуссии.	Суть работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны.	Суть работы выпускником осознана недостаточно, он слабо ориентируется в содержании дипломной работы.

8 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

- 1. Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>
- 2. Вахитов М.Р.** Оборудование производства хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Р. Вахитов, В.В. Харьков. – Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. ун-т Казань: КНИТУ, 2020. - 84 с.: - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <https://znaniium.com/read?id=417877>
- 3. Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <https://znaniium.com/read?id=358198>
- 4. Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://znaniium.com/read?id=358158>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой. - 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znaniium.com/read?id=369787>
- 2. Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=335034>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанный партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook

- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"

- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанный бизнеса

- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания

- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США

- www.kuking.net – кулинарные рецепты

- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты

- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд

- www.kulina.ru - рецепты

- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.

- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов

- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

Приложение А
(обязательное)
Форма титульного листа дипломного проекта (работы)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Магнитогорский
государственный технический университет им. Г.И.Носова»

Многопрофильный колледж

Отделение _____

ПЦК _____

Допустить к защите
Заведующий отделением

_____/_____/

« ____ » _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА
Х.ХХ.ХХ.ХХ.ХХ ХХ.ПЗ

Обучающегося _____
(фамилия имя отчество)

На тему _____
(полное наименование темы)

Состав дипломной работы:

1. Пояснительная записка на _____ страницах
2. Графическая часть на _____ листах

Руководитель _____

Консультанты _____

Рецензент _____

Председатель ПЦК _____
(подпись, дата, должность, ученая степень, звание, Ф.И.О.)

Отметка нормоконтролера

_____/_____
(подпись) (ФИО)

Выпускник _____
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

« ____ » _____ 20__ г.

**Приложение Б
(обязательное)**

Форма задания на выполнение дипломной работы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова»

Многопрофильный колледж

Отделение _____

Утверждаю:
Заведующий отделением

_____/_____/_____
« ____ » _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

Тема _____

Обучающемуся _____
(фамилия имя отчество)

Тема утверждена приказом № _____ от _____ 20__ г.

Исходные данные к работе _____

Перечень вопросов, подлежащих разработке _____

Графическая часть _____

Консультанты по работе с указанием относящихся к ним разделов

Руководитель: _____ / _____ /
подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

Задание получил: _____ / _____ /
подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

**Приложение В
(обязательное)
Календарный график подготовки дипломной работы**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

Направление подготовки _____

ПЦК Экономики и сферы обслуживания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Л.А. Закирова

« ____ » _____ 2024г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
Дипломной работы**

Обучающегося _____
(Фамилия Имя Отчество, специальность, курс, группа)

Тема дипломной работы _____
(полное наименование темы дипломной работы в соответствии с приказом об утверждении тем и назначении руководителей)

№ п/п	Наименование этапа работы	Срок выполнения		Отметка руководителя дипломной работы - или заведующего отделением о выполнении (объем работы, %)
		План (до)	Факт	
1	Обоснование темы и оформление задания на дипломную работу, составление предварительного плана работы			
2	Подбор материалов для дипломной работы. Изучение источников			
3	Составление плана дипломной работы, подбор и анализ исходной информации, разработка проекта содержательной части дипломной работы. Написание введения			
4	Написание и оформление теоретической части - первого раздела			
	Написание и оформление практической части - второго раздела			
	Написание и оформление практической части - третьего раздела			
5	Оформление списка используемых источников			
6	Оформление работы, нормоконтроль дипломной работы, согласование с консультантами по отдельным частям, получение отзыва руководителя			
7	Исправление замечаний по результатам предзащиты, прохождение процедуры рецензирования			

Руководитель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Обучающийся _____
(подпись) (Ф.И.О.)

**Приложение Г
(обязательное)**

Форма отзыва руководителя на дипломную работу

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

ОТЗЫВ

на дипломную работу обучающегося _____
специальности _____ группа _____
Тема дипломной работы _____

1. Актуальность дипломной работы
2. Соответствие содержания дипломной работы теме, достижением поставленных целей и выполнение задач
3. Качество подготовки, самостоятельность при работе над дипломной работой (в случае наличия элементов плагиата указать конкретные фрагменты текста)
4. Отличительные положительные стороны дипломной работы
5. Практическая значимость дипломной работы
6. Недостатки и замечания
7. Оценка образовательных достижений обучающегося

Профессиональные и общие компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка сформированности ПК и ОК (1 – да, 0 – нет)

8. Дипломная работа выполнена в соответствии с установленными требованиями / с нарушением установленных требований, заслуживает оценку отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно (выбрать) и может быть допущен к защите / не может быть допущен к защите (выбрать).

Руководитель _____

_____ / И.О. Фамилия
« ____ » _____ 202__ г.

**Приложение Д
(обязательное)
Форма рецензии на дипломную работу**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу обучающегося _____
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело группа Пкд-20-1
Тема дипломная работа _____

1. Краткое описание дипломной работы и принятых решений

Дипломная работа состоит из пояснительной записки, графической части, (дополнить). Пояснительная записка выполнена на ... страницах и включает в себя Приложение состоит из Графическая часть состоит из

Целью дипломной работы является (отметить достигнута ли цель, в чем это выражается)

Положительные стороны дипломной работы (перечислить)

Отрицательные стороны дипломной работы (перечислить)

Выводы:

Предлагаемая оценка отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно

Рецензент _____ / И.О. Фамилия

(должность и место работы)

« ____ » _____ 202__ г.

**Приложение Е
(обязательное)
Пример листа содержания дипломной работы**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	5
1.1 Характеристика предприятия.....	5
1.2 Характеристика производств.....	7
1.3 Характеристика тематического мероприятия.....	12
2 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	16
2.1 Расчет экономической деятельности предприятия.....	21
3 СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	25
3.1 Расчет производственной программы предприятия.....	27
3.1.1 Расчет загрузки торгового зала.....	28
3.1.2 Определение блюд и напитков, подлежащих изготовлению.....	35
3.1.3 Разбивка блюд по ассортименту.....	37
3.1.4 Оформление плана-меню.....	38
3.2 Разработка фирменных блюд для предприятия.....	40
3.2.1 Составление актов проработки.....	40
3.2.2 Составление схем приготовления фирменных блюд.....	42
3.2.3 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных блюд.....	45
3.2.4 Оформление ТТК, ТК.....	50
3.3 Составление калькуляционных карточек на фирменные блюда.....	52
3.4 Составление сырьевой ведомости.....	54
3.5 Подбор торгово-технологического оборудования.....	55
3.6 Расчет рабочей силы.....	56
3.7 Составление графика выхода на работу.....	58
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	60
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	62
ПРИЛОЖЕНИЕ А Презентация к дипломной работе.....	64

**Приложение Ж
(обязательное)**

Примеры оформления списка использованных источников

Пример описания стандартов

1. **ГОСТ Р 51705.1-2001.** Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Требования [Текст]. – Введ. 2001-07-01. – М.: Гос-стандарт России: ИПК Изд-во стандартов, 2001. – 15 с.
2. **ГОСТ Р 51760-2001.** Тара потребительская полимерная. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2002-01-01 – М.: Госстандарт России: ИПК Изд-во стандартов, 2001. – 59 с.

Пример описания электронного источника

1. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018). - Текст : электронный.
2. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации : официальный сайт. - 2017. - URL: <https://rosmintrud.ru/docs/1281> (дата обращения: 08.04.2017). - Текст : электронный.

Пример описания статьи из журнала, газеты

1. **Влияние психологических свойств личности на графическое воспроизведение зрительной информации** / С. К. Быструшкин, О. Я. Созонова, Н. Г. Петрова [и др.]. - Текст : непосредственный // Сибирский педагогический жур-нал. - 2017. - № 4. - С. 136-144.
2. **Ясин, Е. Г.** Евгений Ясин: «Революция, если вы не заметили, уже состоялась» : [об экономической ситуации : беседа с научным руководителем Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики», Москва / [записал П. Каныгин]. - Текст : непосредственный // Новая газета. - 2017. - 22 дек. (№ 143). - С. 6-7.

Пример описания книги одного автора

1. **Криштофович, В.И.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров // В.И. Криштофович; составитель, автор вступительной статьи и примечаний Н. С. Беляев ; Библиотека Российской академии наук. – Санкт-Петербург : БАН, 2017. – 215, [1] с. – Библиогр. в подстроч. примеч. – ISBN 978-5-336-00204-1. – Текст : непосредственный.

Пример описания книги под редакцией

1. **Дорман, В. Н.** Экономика организации. Ресурсы коммерческой организации : учеб. пособие / В. Н. Дорман ; под ред. Н. Р. Кельчевской. - Москва : Юрайт ; Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2019. - 134 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : непосредственный.

Пример описания книги под заглавием

1. **История сервиса** : учебное пособие / В. Э. Багдасарян, И. Б. Орлов, М. В. Катагошина, С. А. Коротков. - 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 337 с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012845-0. - Текст : непосредственный.

Пример описания книги из ЭБС

1. **Агапов, А. Б.** Административное право : в 2 т. Т. 1. Общая часть : учебник для бакалавриата и магистратуры / А. Б. Агапов. - 11-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 471 с. - (Бакалавр и магистр. Академический курс). - ISBN 978-5-534-09985-0. - URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429093> (дата обращения: 05.08.2019). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.
2. **Бозров, В. М.** Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник / В. М. Бозров. - Москва : Юстиция, 2019. - 568 с. - (Для специалитета и магистратуры). - ISBN 978-5-4365-2792-5. - URL: <https://www.book.ru/book/930405> (дата обращения: 26.06.2019). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Book.ru. - Текст : электронный.

**Приложение И
(обязательное)
ЛИСТ НОРМОКОНТРОЛЯ**

дипломной работы выпускника специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование)

ФИО выпускника _____

Группа _____

Тема дипломной работы _____

1. Анализ на соответствие требованиям

№	Объект	Параметры	Соответствует (1)/ не соответствует (0)
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	12 кегель	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Межстрочный интервал 1,5	Абзац 1,5	
5	Абзацный отступ первой строки	1,25 см	
6	Поля (мм)	Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм	
7	Выравнивание текста	По ширине	
8	Общий объем работы	50-60 страниц печатного текста	
9	Объем введения	1-2 страницы	
10	Объем основной части	35-45 страниц	
11	Объем заключения	2 страницы	
12	Титульный лист, индивидуальное задание	В соответствии с Приложениями А, Б СМК-О-К-РИ-50-17	
13	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами без точки	
		Титульный лист включен в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставлен	
14	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, Задание на дипломный проект, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список использованных источников, Приложения	
15	Оформление структурных частей работы	Каждый раздел начинается с новой страницы. и иметь порядковый номер, обозначенный арабскими цифрами и записанный с абзацного отступа. Точка в конце наименования не ставится	
		Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела, пункты – в пределах подраздела, подпункты – в пределах пункта. Подразделы, пункты, подпункты не начинают с новой страницы	
		Каждый пункт, подпункт и перечисление записывается с абзацного отступа.	
16	Структура основной части	Выдержана	
17	Количество и оформление использованной литературы	10 –20 справочных и литературных источников, интернет-ресурсов	
		В соответствии с Приложением Е СМК-О-К-РИ-50-17	
18	Наличие и оформление приложений	Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения, а под ним в скобках его статус («обязательное», «рекомендуемое» или «справочное»)	
		На все приложения в ТД имеются ссылки.	
		Приложения располагают и обозначают в порядке ссылок на них в ТД	
		В соответствии с Приложением Ж СМК-О-К-РИ-50-17	
19	Оформление содержания	В соответствии с Приложением В СМК-О-К-РИ-50-17	
20	Оформление текста пояснительной записки	Соответствует п.5.3 СМК-О-К-РИ-50-17	

21	Оформление таблиц	Располагаются после упоминания в тексте	
		Соответствует п.5.4 СМК-О-К-РИ-50-17	
22	Оформление формул	Соответствует п.5.5 СМК-О-К-РИ-50-17	
23	Оформление иллюстраций	Располагаются после упоминания в тексте	
		Соответствует п.5.6 СМК-О-К-РИ-50-17	
24	Оформление перечислений	Перед каждым перечислением стоит тире «-» или арабские цифры, после которых, стоит скобка, запись с абзацного отступа	
25	Оформление заголовков	Расстояние между заголовком и текстом равно удвоенному межстрочному расстоянию; между заголовками раздела и подраздела – одному межстрочному расстоянию	
26	Ссылки	Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы	
27	Сокращения	При многократном упоминании устойчивых словосочетаний в тексте ПЗ используется аббревиатура или сокращение	
Итого соответствует требованиям направлений контроля			

2. Выводы _____

Нормоконтроль выполнил:

_____ «___» _____ 20__ г.
(ф.и.о.) (должность)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Выпускник _____ «__» _____ 20__ г.
(ф.и.о.) (подпись)

Замечания устранены: _____ «___» _____ 20__ г.
(ф.и.о.) (подпись нормоконтролера)