

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)**

КАФЕДРА «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УНР


Н.С. Салтанова

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

<i>Направление подготовки:</i>	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
<i>Направленность (профиль):</i>	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
<i>Уровень высшего образования: Программа подготовки</i>	<u>Бакалавриат Академический бакалавриат</u>

г. Петропавловск-Камчатский
2024

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», учебного плана ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», одобренного Ученым советом «23» октября 2024 г., протокол № 2.

Составитель(и) программы государственной итоговой аттестации:

Зав. кафедрой «Технологии пищевых производств»,
к.б.н., доцент В.Б. Чмыхалова

Эксперт программы от работодателей:

Начальник производства ОАО
«Молокозавод Петропавловский» Е.И. Герцог

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4, одобрена на заседании учебно-методического совета

Программа итоговой государственной аттестации размещена в единой информационной образовательной среде университета.

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
1.2 Требования к результатам государственной итоговой аттестации	5
1.3 Виды и трудоемкость государственной итоговой аттестации	7
2. Выпускная квалификационная работа (ВКР)	8
2.1 Требования к объему и структуре ВКР	8
2.2 Требования к оформлению ВКР	3
2.3 Примерная тематика ВКР	8
2.4 Выбор темы ВКР	9
2.5 Защита ВКР	0
2.6 Критерии оценки защиты ВКР	1
3. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации	4
4. Организация государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	4
Приложение А. Образец оформления титульного листа ВКР	
Приложение Б. Образец оформления задания на ВКР	
Приложение В. Образец графика заседаний государственной экзаменационной комиссии по приему защиты выпускной квалификационной работы	
Приложение Г. Планируемые результаты проведения государственной итоговой аттестации, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (для очной формы обучения)	
Приложение Д. Планируемые результаты проведения государственной итоговой аттестации, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (для заочной формы обучения)	

1 Общие положения

Программа ГИА по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология продукции и организация общественного питания», составлена на основании следующих нормативных документов:

– Закона РФ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа № 636 от 29 июня 2015 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– Приказа Минобрнауки Российской Федерации №245 от 06.04.2021 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047;

– Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПО 8.6 (17-41/72)-2020) ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», рассмотренным и одобренным Ученым советом КамчатГТУ, протокол № 10 от 20.05.2020 года и утвержденным приказом ректора КамчатГТУ № 147 от 11.06.2020 года.

1.1 Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), оценка качества освоения образовательной программы высшего образования направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) направленности (профиля) «Технология продукции и организация общественного питания» и степени обладания выпускниками необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и

профессиональными компетенциями.

Задачами итоговой аттестации являются:

- оценка понимания современных направлений в области производственно-технологической деятельности и решения конкретных задач, связанных с проведением технологических процессов;
- оценка системности владения выпускником основными приемами, необходимыми для решения производственных задач и перспективных проблем, связанных с созданием и развитием пищевых технологий;
- выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе в условиях быстро меняющихся условиях производства.

1.2 Требования к результатам государственной итоговой аттестации

В результате прохождения государственной итоговой аттестации у выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» оценивается уровень сформированности компетенций, т.е. способность применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В рамках проведения ГИА проверяется и оценивается наличие и уровень освоения выпускником следующих компетенций:

- способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- способностью управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической

подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);

– способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

– способностью использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9);

– способностью принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);

– способностью формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (УК-11);

– способностью понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

– способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

– способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

– осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4);

– способностью организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5);

– способностью проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1);

– способностью организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);

– способностью разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-3);

– способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-4);

– способностью оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-5);

– способностью осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-6);

– способностью готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-7);

– способностью рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК-8).

1.3 Виды и трудоемкость государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника состоит из подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»» трудоемкость ГИА составляет 9 зачетных единиц, 6 недель.

2. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

2.1 Требования к объему и структуре ВКР

Выпускная квалификационная работа призвана выявить способность студента самостоятельно решать конкретные практические задачи на основе полученных знаний.

ВКР представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тема ВКР должна соответствовать направленности (профилю) образовательной программы.

Основными целями подготовки ВКР являются:

1. Систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся по избранному направлению подготовки (с учетом направленности (профиля)).

2. Развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в выпускной квалификационной работе.

3. Определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умения применять их для решения конкретных практических управленческих задач.

В соответствии с поставленными целями студент в процессе выполнения выпускной квалификационной работы должен решить следующие задачи:

1. Обосновать актуальность выбранной темы, увязав это с результатами прохождения преддипломной практики.

2. Изучить теоретические положения, нормативную документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме.

3. Собрать необходимый статистический материал для проведения конкретного исследования.

4. Изложить свою точку зрения по дискуссионным вопросам, относящимся к теме.

5. Провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации.

6. Сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа.

7. Оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

8. Обосновать эффективность (экономическую, социальную, организационную) предлагаемых решений.

9. Выполнить все процедуры предзащитных мероприятий, успешно

защитить выпускную квалификационную работу.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен показать:

- достаточную теоретическую подготовку по направлению и способность проблемного изложения теоретического материала;
- умение изучать и обобщать нормативные правовые акты, литературные источники;
- способность решать практические задачи;
- навыки комплексного анализа ситуаций, расчетов, владения современной компьютерной техникой;
- умение применять методы оценки экономической, организационной и социальной эффективности предлагаемых решений;
- умение логически выстраивать текст, формулировать выводы и предложения.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Обучающийся может самостоятельно выбрать тему ВКР. Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки направленности (профилю) образовательной программы, квалификации, получаемой выпускником. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Независимо от избранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры ВКР бакалавра.

ВКР состоит из двух частей: пояснительной записки и графической части, которые выполняются в соответствии с требованиями ЕСКД. Чертежи выполняются в соответствии со стандартом РД 15-140-90 (Требования к выполнению чертежей на сетные орудия лова) на формате А1.

В соответствии с заданием на ВКР рекомендуется следующий состав и порядок расположения материала в пояснительной записке:

- титульный лист;
- задание на выполнение ВКР;
- резюме;
- содержание;
- введение;
- обоснование темы ВКР;
- организационно-технологическая часть;
- мероприятия по охране труда и экологической безопасности;
- экономическая часть;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения;
- спецификации к графическому материалу;
- ведомость дипломной работы.

Состав графического материала:

- план цеха производства продукции – 1 лист формата А1;
- аппаратно-технологическая схема производства продукции – 1 лист формата А1.

СОДЕРЖАНИЕ

В содержании приводят все разделы (номера и названия) бакалаврской работы и указывают листы, с которых они начинаются. Введение, заключение и список использованной литературы не нумеруют. Разделы оглавления должны точно повторять разделы текста пояснительной записки, давать их в другой формулировке нельзя. Все названия разделов начинают с прописной буквы без точки в конце. Образец оформления содержания приведен в Приложении Д.

ВВЕДЕНИЕ

Во «Введении» обосновывают актуальность темы бакалаврской работы, цель и содержание поставленных задач.

Излагая актуальность разработки, кратко оценивают современное состояние отрасли промышленности, перспективы производства тех видов продукции, которые планируют к выпуску на проектируемой линии. Отмечают значения этих видов продукции, особенности способа производства, специфику использованного сырья.

Об актуальности работы писать нужно кратко, с привлечением конкретного цифрового материала. Достаточно в пределах 1–2 страниц показать главное – суть проблемной ситуации.

В соответствии с актуальностью формулируют цель и основные задачи, которые предстоит решить в процессе разработки темы.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

(для ВКР в виде научно-исследовательской работы)

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуются, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался кратким выводом. Количество разделов и подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

ВКР в виде научно-исследовательской работы является законченным

научным трудом, выполняемым студентом под руководством преподавателя кафедры. Тема ВКР выбирается и обсуждается вместе с руководителем; направление темы исследования должно совпадать с направлением научной работы кафедры.

Традиционная структура **основной части** ВКР, выполняемой в виде научно-исследовательской работы, включает следующие разделы:

Глава 1. Обзор литературы по теме исследования.

Глава 2. Объекты и методы исследования.

Глава 3. Экспериментальная часть.

1.* ОБОСНОВАНИЕ ТЕМЫ ВКР

1.1 Разработка концепции предприятия общественного питания

В данном разделе необходимо сформировать общее представление о проектируемом предприятии по следующей схеме:

- местоположение (город, район, предполагаемый адрес);
- планируемый формат заведения (фаст-фуд, демократичный ресторан и т.п.), желаемая целевая потребительская аудитория (возраст, уровень доходов члена семьи, социальный статус и т.п.), средний чек;
- планируемый тип, специализация и тематика предприятия, количество посадочных мест;
- формы и методы обслуживания;
- способ производства кулинарной продукции (на сырье, на полуфабрикатах, смешанный, аутсорсинг и т.п.);
- отличительные особенности бизнес-идеи разрабатываемого проекта.

При выполнении задания необходимо учитывать следующие факторы:

- структуру и уровень развития рынка предприятий общественного питания города / региона; необходимо проанализировать основные тенденции развития сферы питания для выявления наиболее успешных и востребованных и/или незанятых потенциальных сегментов.

- местоположение заведения; при этом необходимо рассмотреть потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; конкурентное окружение; офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия; удобство прохода / проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.);

- структуру потенциальных клиентов в целом для формирования конкурентоспособного продукта; выделить основные потребительские группы, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром

предлагаемых услуг;

– местный рынок труда – оценить наличие, уровень квалификации и уровень зарплат основного и вспомогательного персонала в среднем по отрасли в регионе;

* Далее в подзаголовке 6.2 нумерация заголовков, подзаголовков, рисунков и таблиц приведена в соответствии с их нумерацией в курсовой работе.

– местную сырьевую и товарную базы, местный рынок рекламы (поставщики продуктов, оборудования, мебели, посуды, аксессуаров, инвентаря, партнеры по изготовлению и размещению наружной рекламы, полиграфии и др.); при этом основными критериями оценки являются ассортимент, ценовая политика, сервисное обслуживание, возможность обеспечения регулярных поставок и т. д.

– конкурентную среду – сформировать представление о конкурентном положении проектируемого предприятия общественного питания; для этого дать характеристику конкурентной среды, выявить основных конкурентов, проанализировать их сильные и слабые стороны.

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Формирование ассортиментной политики и разработка производственной программы

В данном подразделе необходимо произвести следующее:

- разработать ассортимент продукции для выбранной концепции предприятия питания;
- обосновать и выбрать тематику кухни;
- разработать производственную программу (в т.ч. меню, в случае проектирования ресторана, меню банкета);
- составить меню напитков (прейскурант или карту вин);
- обосновать перечень услуг, предоставляемых предприятием.

Ассортиментная политика предполагает наличие информации о характеристиках сегментов рынка, товаров, покупательских предпочтений, динамики цен. Это необходимо для определения условий безубыточной работы и управления прибылью предприятия.

Формирование ассортимента продукции включает следующие основные моменты: определение текущих и перспективных потребностей покупателей, оценку существующих аналогов конкурентов, рассмотрение предложения о создании новой кулинарной продукции.

Предприятия питания различают по ассортименту реализуемой продукции, например: рестораны – рыбные, вегетарианские, пивные, с национальной кухней; кафе – общего типа, молочные, кондитерские; закусочные специализированные – пельменные, шашлычные, чебуречные и т.д.

Предлагаемая кухня является одной из главных при выборе концепции предприятия. Она может быть направлена на широкий выбор классических блюд и напитков, на приготовление популярных блюд, на приготовление блюд национальной кухни, на приготовление блюд зарубежной кухни, на приготовление блюд специальных видов питания (детское питание, спортивное, диетическое и т.д.).

Производственной программой предприятия питания является меню для реализации блюд в залах предприятия. При составлении меню следует различать ширину и глубину предложения блюд и напитков. Под шириной предложения понимается большой выбор самых разнообразных блюд: мясных блюд из дичи, птицы, говядины, свинины, телятины, рыбных блюд из морской и речной рыбы, вегетарианских, мучных блюд. Глубина ассортимента предполагает наличие вариантов блюд из определенного продукта. Глубокий ассортимент предлагают специализированные предприятия – рыбные, вегетарианские рестораны, пиццерии, пельменные.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, типа и мощности предприятия питания, применяемых форм и методов обслуживания и других факторов различают следующие виды меню:

- меню «а ля карт» (à la carte) содержит заказные блюда с индивидуальной ценой на каждое, чаще всего используется в дорогих ресторанах, расположенных в высококатегорийных гостиничных комплексах, где концепция обслуживания гостиницы и ресторана позволяет создать наиболее дорогие и комфортные условия;
- меню табльдот (tabled'hôte) предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, широко используется на предприятиях питания при гостиницах;
- меню «дюжур» (d'jour) – меню дежурных (дневных) блюд;
- туристское меню строится таким образом, чтобы привлечь внимание туристов, акцентируя низкие цены и питательные качества блюд, являющихся существенной информацией для туриста.

Большинство ресторанов имеют заранее определенные меню, которые не меняются день ото дня – статичные меню, содержание которых может меняться только по причине включения в него сезонных продуктов либо замены блюд, не пользующихся спросом.

Противоположностью статичному меню является цикличное меню.

Оно предлагает определенный перечень блюд и напитков, который повторяется через какой-то период.

Ежедневно в меню должен быть представлен ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд, сладких блюд и напитков согласно рекомендуемому ассортиментному минимуму блюд.

При наличии залов с национальной кухней в ассортимент блюд и кулинарных изделий могут быть внесены соответствующие изменения.

В ресторанах в обеденное время количество наименований блюд в меню может быть сокращено на 50%. При спецобслуживании число блюд в меню может быть также сокращено.

В ресторане класса «люкс» в меню включают 9–13 наименований фирменных блюд, высшего класса – не менее 3, первого – не менее 2, в ресторанах с концертной программой – 3–5 наименований.

Для меню кафе характерен широкий ассортимент горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд, ассортимент горячих блюд.

В барах реализуется широкий ассортимент алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассортимент холодных закусок, сладких блюд и др.

Банкетное меню составляют по заказу. Ассортимент блюд такого меню определяется характером торжества и пожеланиями заказчика. При составлении банкетного меню количество блюд в нем оговаривается заказчиком.

При составлении меню необходимо учитывать сезонность продуктов, разнообразие блюд по видам, приемам тепловой обработки, рационального использования сырья, контингента питающихся. Закуски и блюда, гарниры и соусы к ним в меню одного дня должны быть разнообразны по составу продуктов и способу их приготовления.

Наряду с меню блюд и кулинарных изделий составляется отдельное меню напитков. Оно может быть в виде прейскуранта или карты вин с указанием цены. В прейскуранте алкогольные напитки принято располагать в следующем порядке: водка, водочные изделия, виноградные вина (крепленые, столовые, полусладкие, десертные), шампанское, коньяк, ликеры, затем минеральные и фруктово-ягодные воды, пиво. Карта вин – это ассортиментный перечень вин, алкогольных и безалкогольных напитков, предназначенный для доведения информации и наименования напитков, а также цен на них. Карта вин может включать название вина, цену, краткую характеристику каждого вина, температуру подачи, указание о его сочетаемости с тем или иным блюдом, кроме этого, может быть представлена и более полная информация: год сбора урожая, регион произрастания винограда, история создания вина и т.п. К

составлению карт вин в ресторанном бизнесе нет жестко регламентированных требований, и каждое предприятие может составить ее с учетом собственного видения.

2.2 Разработка технико-технологических карт и технологических схем на блюда

В данном разделе студент должен показать владение нормативной базой при разработке технико-технологической документации на продукцию планируемого предприятия.

Студент с учетом рекомендации руководителя ВКР выбирает два блюда сложного приготовления из производственной программы проектируемого цеха в рамках концепции предприятия для разработки технологической документации (технико-технологической карты, технологической схемы).

При проектировании холодного цеха рекомендуется выбор блюд из категорий: салаты, холодные блюда и закуски, холодные сладкие блюда. При проектировании горячего цеха рекомендуется выбор блюд из категорий: горячие закуски, супы, горячие блюда, горячие сладкие блюда. При проектировании кондитерского цеха рекомендуется выбор мучных кулинарных и кондитерских изделий из разного вида теста. При проектировании мучного цеха рекомендуется выбор мучных кулинарных изделий.

Разработка технико-технологических карт производится согласно ГОСТ 31987–2012 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Технико-технологическая карта (ТТК) – нормативно-технический документ, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда / изделия.

Технико-технологическая карта состоит из следующих разделов: области применения, перечня сырья, рецептуры, технология приготовления, оформления, подачи, реализации и хранения блюда, показателей качества и безопасности, пищевой и энергетической ценности. Технико-технологическую карту на новое блюдо / изделие утверждает руководитель предприятия-разработчика блюда / изделия.

В первом разделе ТТК «*Область применения*» приводят название блюда, а также название предприятия, где его вырабатывают.

Во втором разделе ТТК «*Перечень сырья*» приводят наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих нормативных и технических документов на указанное сырье.

В третьем разделе ТТК «*Рецептура*» приводят отработанную рецептуру блюда / изделия с указанием наименования сырья, нормы

закладки сырья, массы брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления, и выхода готового блюда.

В четвертом разделе «*Технология приготовления*» описывают технологический процесс приготовления продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристику изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе «*Оформление, подача, реализация и хранение блюда*» приводят правила оформления и посуду, в которой подают блюдо, температурный режим подачи, сроки реализации продукции.

При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарными правилами реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2–3 часов с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «*Показатели качества и безопасности*» приводят органолептические показатели разрабатываемого блюда. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус таким образом, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «*Пищевая и энергетическая ценность*» приводят содержание основных пищевых веществ – белков, жиров, углеводов – и энергетическую ценность блюда / изделия, рассчитанные на одну порцию и на 100 г готовой продукции.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер. Рекомендуемая форма технико-технологической карты и технологической схемы прилагаются в Приложениях 3, И.

2.3. Обоснование и выбор поставщиков сырья и полуфабрикатов, описание логистических процессов

В данном разделе студент должен показать знания по обеспечению предприятия питания сырьем и полуфабрикатами; описать работу с поставщиками после обоснованного их выбора. Для этого студент выполняет раздел приведенной ниже последовательности:

- анализ потребностей заведения в продуктах питания для приготовления двух выбранных блюд из меню (определить ассортиментный перечень продуктов, вид упаковки, объем фасовки и т.д.);

- определение видов и источников снабжения предприятия;

- выбор поставщиков – составить матрицу двух–трех поставщиков не менее 5 наименований основных видов сырья из двух выбранных блюд в виде таблицы 2.1. На основании данных таблицы 7.1 выбрать фактических

поставщиков сырья с указанием основных критериев отбора. Оформить в виде таблицы 2.2;

– схемы и маршруты поставок; для обеспечения предприятия сырьем необходимо решить следующие задачи: что закупить, сколько, у кого, на каких условиях, заключить договор с поставщиками, проконтролировать исполнение договора, организовать доставку или контролировать процесс доставки сырья поставщиком, организовать складирование и хранение на предприятии, обеспечить перемещение сырья внутри предприятия. Основными требованиями к организации снабжения предприятий общественного питания являются: планомерность, непрерывность, своевременная доставка сырья и полуфабрикатов, их качество, комплектность, удобная расфасовка.

Таблица 2.1 – Матрица цен поставщиков

Наименование продукта	Единица измерения	Поставщик	Бакалея, сыры		Рыба	
			ЗАО «Шамса»	ООО «Фрегат»	ООО «41 регион»	АО «Океансбыт»
		Телефон	464788	465420	465022	462030
		Условия оплаты	Отсрочка 7 дней	Отсрочка 10 дней	Отсрочка 7 дней	Отсрочка 5 дней
		Условия заказа		Не позднее 3 дней до дня отгрузки	Не позднее 2 дней до дня отгрузки	
		Условия поставки (частота завоза)		В течение 6 дней	В течение 5 дней	
		Дата прайс-листа	22.12.2024	14.11.2024		15.01.2025
Сыр «Киприно»	кг		548	542		

...
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Таблица 2.2 – Характеристика поставщиков

Поставщик	Наименование товара	Преимущества	Частота завоза
ООО «41 регион»	Рыба	Надежность поставки, привлекательная цена, большой ассортимент продукции, возможность отсрочки платежа	1–2 раза в неделю
...

При разработке структуры договорных связей учитывают месторасположение поставщиков и покупателей, ассортимент и объем подлежащих поставке товаров, обеспеченность предприятия складской площадью и материально-технической базой для подсортировки товаров и т.д.

Критериями отбора поставщиков являются: охват рынка, известность сети, финансовое положение поставщика, его кредитоспособность, качество и цена товара, график приема заказа, способ и скорость доставки, удаленность поставщика от потребителя, форма и условия оплаты, возможность отсрочки платежа, поддержка продукции рекламными материалами, возможность согласования прайс-листа и т.д.

При выборе схем и маршрутов поставок для рациональной организации завоза продовольственных товаров большое значение имеют схемы их доставки – транзитная или складская. Транзитная поставка предполагает прямые связи «поставщик-предприятие», минуя промежуточные оптовые базы.

Складская форма поставки обусловлена наличием складов в оптово-посреднической сфере, обеспечивающих концентрацию товаров и устойчивое снабжение торговых предприятий.

Доставка товаров продовольственного и материально-технического оснащения может осуществляться как транспортом предприятия, так и транспортом поставщиков. При этом в зависимости от видов товаров, их ассортимента и объемов, видов и грузоподъемности транспортных средств, а также месторасположения поставщиков и предприятий применяют маятниковый и кольцевой маршруты.

При кольцевом завозе продукты доставляются предприятиям общественного питания со склада и баз транзитом по кольцевому маршруту. Преимущество кольцевого завоза – в возможности более полно использовать грузоподъемность автотранспорта, а также ускорить возврат тары. Доставка товаров обычно совмещается со сбором освободившейся у

предприятий тары. При этом способе доставки сокращаются транспортные и экспедиционные расходы, а также время, необходимое для перевозки грузов, уменьшается потребность в складских помещениях. Завоз сырья и продуктов осуществляется по согласованному с поставщиками графику на основании заявок, представленных предприятиями.

Форма транзита широко применяется для поставки скоропортящейся продукции: молока и молочнокислых продуктов, мясных полуфабрикатов, безалкогольных напитков и др. Таким же способом доставляют товары простого ассортимента, не требующие подсортировки: муку, сахар, макаронные изделия и др.

2.4 Технологический контроль качества продукции

2.4.1 Входной контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

В этом разделе студент по согласованию с руководителем выбирает один вид сырья, являющегося рецептурным компонентом блюда, разрабатываемого в рамках меню или готовую продукцию, которая поступает на предприятии питания для дальнейшего использования в производстве блюд (продукции собственного производства) – гастрономия, или готовую продукцию, которая относится к категории покупной (соки, минеральная вода, хлебобулочные изделия и т.д.). Далее студент на примере выбранного объекта проводит и описывает пошагово процедуру входного контроля, как первого этапа внутреннего контроля на предприятии питания.

В общей части раздела необходимо описать общие положения входного контроля.

Затем в имеющейся нормативной документации найти термин, который необходимо знать лицу, осуществляющему входной контроль по отношению к объекту исследования. Например, при приемке сметаны конкретного наименования дать ее общую характеристику: «Сметана – это.... (ссылка на нормативный документ), «Сметанный продукт – это..... (ссылка на нормативный документ). Описать показатели качества и безопасности исследуемого объекта в соответствии с действующими на него техническими и нормативными документами (ТР, ГОСТ, СанПиН, ТУ и др.).

Необходимо описать возможные способы фальсификации (контрафакции) исследуемого объекта входного контроля и методов идентификации и обнаружения фальсификации для него. Выделить идентификационные признаки исследуемого объекта, которые в первую очередь должно знать лицо, отвечающее за приемку.

Далее необходимо описать процедуры входного контроля: приемка

товаров по количеству и по качеству. Привести перечень документов, которые должны быть представлены лицу, осуществляющему приемку товара.

Описать процедуру и порядок проверки соответствия представленных документов и поставляемого товара (масса нетто, количество мест в упаковке, масса чистого продукта и т.д.). Привести известные методы и способы, которые при этом используются. Указать какое принимается решение, в случае, когда при приемке фактическое количество отличается от количества, указанного в сопроводительных документах, как оформляется акт расхождений заявленного в документах и фактического количества товаров.

Описать процедуру документальной экспертизы: какие виды экспертиз и в какой системе предварительно должен был пройти объект и какие разрешительные документы получить на его реализацию, какие документы, подтверждающие качество и безопасность исследуемого объекта, должны сопровождать его при поступлении на предприятие, в чем суть каждого разрешительного документа. Выделить наличие обязательных документов применительно к конкретной группе товаров.

Описать алгоритм приемки товара по качеству: проверка целостности, исправности тары и упаковки, идентификация маркировки, идентификация по показателям качества.

Описать особенности проведения органолептической оценки исследуемого объекта, охарактеризовать возможные дефекты сырья, знание которых необходимы лицу, осуществляющему входной контроль.

Необходимо сделать выборку документов, на соответствие которым проводится оценка безопасности объекта исследования, и из указанных документов сделать выписку показателей безопасности применимо к объекту исследования.

Применительно к выбранному виду сырья необходимо выделить потенциально возможные виды фальсификации и привести способы их выявления.

В заключении необходимо дать рекомендации по особенностям приемки исследуемого объекта и принять решение о качестве партии исследуемого объекта, возможности приемки, об условиях хранения и условиях реализации на предприятии питания.

Затем необходимо описать способы размещения, условия и сроки хранения продовольственного сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления двух выбранных блюд из меню, на которые разработаны технико-технологические карты. Указывают, в каких складских помещениях предприятия общественного питания необходимо хранить продовольственное сырье. Условия и сроки хранения продовольственных

товаров представить в виде таблицы 2.3.

Таблица 2.3 – Условия и сроки хранения пищевых продуктов

Наименование продукта	Условия хранения		Срок хранения	Наименование нормативного документа, устанавливающего условия и сроки хранения
	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %		
Мука пшеничная	15–18	Не выше 65	Не более 12 мес.	
...

2.4.2 Операционный контроль производства блюд

Операционный контроль – контроль параметров и показателей качества во время выполнения или после завершения технологической операции приготовления блюд.

В этом подразделе оформляют процедуру операционного контроля в виде таблицы 2.4.

Таблица 2.4 – Операционный контроль блюда «Борщ московский»

Объект операционного контроля	Параметры технологического процесса	Контролируемые показатели качества	Срок хранения, реализации
Бульон	Температура варки 96–98°С Продолжительность варки 2–4 ч	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус – ...	
Подготовленная (тушеная) свекла	Температура тушения 96–98°С Продолжительность тушения 30–40 мин	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус – ...	
Подготовленные (нарезанные) овощи	–	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус – ...	
Пассированные овощи	Температура пассирования 110–120°С Продолжительность пассирования 5–7 мин	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус – ...	
.....
Борщ московский	Температура варки 96–98°С Продолжительность	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ...	Срок реализации не более 2–3 ч

	варки 2–4 ч	Вкус –... Массовая доля сухих веществ, % – ... Массовая доля жира, % – ...	при температуре не ниже 75°C
--	-------------	--	------------------------------

Операционный и приемочный контроль на большинстве предприятий общественного питания может осуществлять единая по составу служба: директор (зам. директора), зав. производством (зам. зав производством), инженер или технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда, диетолог (при наличии). По сложившейся практике операционный контроль в основном проводит инженер-технолог.

2.4.3. Приемочный контроль

Руководствуясь таблицей «Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты» (Приложение К), необходимо перечислить возможные дефекты и их оценку в баллах для выбранных двух блюд из меню производственной программы, причины недостатков и дефектов и способы их предупреждения и устранения, оформить в виде таблицы 2.5.

Таблица 2.5 – Возможные дефекты блюда «Борщ московский» и их оценка

Наименование органолептической характеристики	Недостатки и дефекты	Снижение оценки для продукции массового изготовления	Причины недостатков и дефектов	Способ предупреждения	Способ устранения
Внешний вид: оформление и т. д.	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	3
...			

Приемочный контроль – контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации (ГОСТ 31987–2012 «Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»).

Приемочный контроль организуется в зависимости от типа предприятия. На предприятиях общественного питания для продукции массового изготовления органолептическую оценку качества проводят согласно ГОСТ 31986–2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» по показателям внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса.

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус). Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

Органолептическая оценка продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов – отличное качество, 4 балла – хорошее качество, 3 балла – удовлетворительное качество и 2 балла – неудовлетворительное качество.

Оценка «5 баллов» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка «4 балла» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками (типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т. д.).

Оценка «3 балла» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура и др.). Если вкусу и запаху блюда присваивают оценку «3 балла», то, независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка «2 балла» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.).

В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении К.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Результаты оценки каждого образца продукции записывают в журнал органолептической оценки качества установленной формы.

2.5 Проектирование цеха предприятия питания в рамках разработанной концепции

Основой для выполнения данного раздела ВКР являются курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» и материалы преддипломной практики.

В данном разделе приводят расчет одного из цехов проектируемого предприятия в соответствии с концепцией предприятия по согласованию с руководителем.

Расчет выбранного цеха осуществляется на основании производственной программы предприятия.

Рассчитанное и принятое оборудование расставляют по ходу технологического процесса в соответствии с требованиями организации рабочих мест в цехе.

План цеха с расстановкой оборудования выполняют в масштабе 1:25 или 1:50.

3. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

С учетом выбранного блюда из меню необходимо описать организацию рабочего места по его приготовлению в подразделении (цехе, зоне) предприятия по следующей схеме:

- профессия и квалификация исполнителя;
- перечень требуемого оборудования (вид, тип) и инвентаря в цехе;
- оптимальные параметры микроклимата;
- потенциальные вредные и опасные производственные факторы, средства защиты на производстве;
- правила работы на конкретном виде оборудования.

Параметры микроклимата в предприятиях общественного питания нормируются в соответствии с периодом года и категорией выполняемой физической (мышечной) работы в соответствии с ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании» и СП 2.3.6.1079–01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Потенциальные опасности и вредности технологического процесса нормируются согласно СанПиН 42-123-5777–91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания», ГОСТ 12.1.005–88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны», СН 2.2.4/2.1.8.562–96 «Санитарные нормы. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СН 2.2.4/2.1.8-566–96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

Результаты необходимо занести в таблицы 3.1–3.3.

Таблица 3.1 – Оптимальные параметры микроклимата

Холодный период				Теплый период			
Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с
...

Таблица 3.2 – Вредные производственные факторы и средства защиты

Наименование фактора	ПДУ, доза	Действие на организм человека	Индивидуальные средства защиты
Шум	55ДБА	Потеря слуха, дерматит	Средства звукоизоляции
Вибрация

Таблица 3.3 – Опасные производственные факторы и средства защиты

Наименование оборудования	Локальная опасность	Контрольно-измерительный прибор и предохранительное устройство	Средства защиты
Механическое

4. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

В этом разделе определяют вариант продажной цены на разрабатываемые блюда.

Вначале составляют калькуляцию выбранных блюд. Исходными данными для расчета себестоимости разрабатываемых блюд в рамках ВКР являются технико-технологические карты на разрабатываемые блюда, закупочные цены на сырье, используемое в рецептуре, согласно прайс-листам выбранных поставщиков.

Алгоритм заполнения калькуляционной карты следующий:

1. В карту вносят названия продуктов, предусмотренных рецептурой блюда (изделия).

2. Определяют количество сырья и продуктов по нормам брутто (по массе нетто для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептов (при необходимости в расчете на 100 порций или 10 кг).

3. Отражают учетную цену 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.

4. Определяют общую стоимость каждого компонента путем умножения количества на цену учетной единицы сырья и продуктов.

5. Определяют общую стоимость сырьевого набора, которую отражают по строке «Общая стоимость сырьевого набора» в графе «Сумма».

6. В случае расчета на 100 порций или 10 кг общую стоимость сырьевого набора 1 блюда (изделия) определяют путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций или 10 кг.

7. В строке «Выход одного блюда в готовом виде» проставляют выход блюда в граммах. Выход вторых блюд указывают двумя значениями (через дробь): масса основного продукта, масса гарнира и соуса.

Пример заполнения калькуляционной карточки представлен в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Калькуляционная карта на салат из свежих помидоров

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «14» марта 2025 года		
№ п/п	Продукты		Норма, килограммов	Цена, рублей	Сумма, рублей
	Наименование	Код			
1	Помидоры свежие		0,084	207,00	17,39
2	Сметана		0,020	547,00	10,94
Общая стоимость сырьевого набора			–	–	28,33
Наценка, %, руб. коп.			150%		
Цена продажи блюда, руб. коп.			42,50		
Выход одного блюда в готовом виде, граммов			100		
Заведующий производством		Подпись	Смирнова А.Б.		
Калькуляцию составил			Иванова М.П.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Орлов К.М.		

Далее производят расчет продажной цены на разрабатываемые блюда с использованием метода на основе затрат.

По этому методу, продажную цену блюда определяют с помощью наценки, которую устанавливают, как определенный процент от стоимости сырьевого набора.

Продажную цену блюда определяют по формуле

$$Пц = Сс + Ун \times Сс / 100, \quad (4.1)$$

где Пц – продажная цена блюда, руб.;

Сс – стоимость сырьевого набора по закупочным ценам, руб.;

Ун – уровень наценки от стоимости сырьевого набора, %.

Примерные уровни наценки на предприятиях общественного питания различных форматов даны в Приложении Л.

Для определения продажной цены на разрабатываемые блюда рекомендуется использовать не менее двух методов. Результаты расчета продажной цены по методу на основе затрат и данные о предполагаемой цене продаж, полученные в результате маркетинговых исследований по методам на основании спроса и цены конкурентов, представить в виде таблицы 4.2.

Таблица 4.2 – Определение продажной цены блюда (изделия)

Наименование блюда (изделия)	Выход блюда, г	Стоимость сырьевого набора по ценам закупа, руб. (по состоянию на 01.02.2025)	По методу на основе затрат		По результатам маркетинговых исследований		Цена реализации, руб.
			Средний уровень наценки по предприятию, %	Расчетная цена реализации, руб.	Цена конкурентов или на основании спроса	Наценка при предложенных ценах, %	
Салат из свежих помидоров	100	28,33	150	42,50	50,00	230	65,16

Необходимо привести обоснование принятого решения об установлении своей продажной цены на разрабатываемые блюда на заявленном уровне.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение – это последовательное, логически стройное изложение полученных при выполнении работы результатов в соответствии с целью и конкретными задачами, сформулированными и поставленными во Введении.

Особое внимание обращают на оригинальные технологические решения, предложенные автором, указывают степень их новизны. При этом отмечают, за счет каких технологических и других решений достигнуто уменьшение отходов, улучшение качества выпускаемой продукции и т. д.

Можно указать полезность отдельных разделов выполненной работы (оригинальных расчетов, конструктивных решений, проведенной научно-исследовательской работы, глубины анализа технологий и т. п.).

Приводятся основные выводы и положения по целесообразности разработки темы ВКР. Заключение также включает сведения о практической ценности разработки.

Оформляется заключение на 1–2 листах в виде некоторого количества пронумерованных абзацев. Их последовательность определяется последовательностью выполнения разделов бакалаврской работы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

В разделе приводится список всех литературных источников,

использованных в процессе подготовки выпускной квалификационной работы, на которые в ней имеются ссылки. Источники располагают в алфавитном порядке и последовательно нумеруют.

ПРИЛОЖЕНИЯ

В приложении приводят таблицы расчетов, фотографии блюда / изделия и т. д.

2.2 Требования к оформлению ВКР

Общие требования

Расчетно-пояснительную записку выполняют в соответствии с ГОСТ 2.105 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ».

Расчетно-пояснительную записку набирают на листах формата А4 в программе MicrosoftWord (шрифт TimesNewRoman; размер шрифта 14; междустрочный интервал 1,5).

Поля на листах расчетно-пояснительной записки: верхнее поле – 20 мм, нижнее – 25 мм, правое – 15 мм, левое – 30 мм. Абзацный отступ – 10 мм. Нумерация листов – внизу по центру. Нумерация страниц пояснительной записки сквозная, начиная с титульного листа.

Опечатки допускается исправлять закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте текста черной пастой.

Каждый раздел записки начинают с нового листа, каждый пункт текста с абзаца. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей пояснительной записки, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы «Введение», «Заключение» и «Список использованной литературы» не нумеруются.

Наименование разделов и подразделов должно соответствовать содержанию. Наименования разделов записывают в виде заголовков с выравниванием по центру прописными полужирными буквами. Наименование подразделов записывают в виде заголовков с абзацным отступом строчными полужирными буквами (кроме первой прописной).

Допускается материал в подразделах делить на пункты и подпункты. В этом случае нумерация осуществляется в пределах каждого подраздела и пункта. Подчиненность пунктов и подпунктов отражают шрифтом (полужирный курсив, обычный курсив). Подчеркивания не допускаются. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок большой, его по смыслу делят на несколько строк и оформляют через единичный

межстрочный интервал. Нельзя оставлять союзы и предлоги в заголовке на предыдущей строке. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Текстовые заголовки по своему оформлению должны отличаться от основного текста. Они выделяются шрифтом и отбивками от предыдущего и последующего текстов. Точку в конце заголовка не ставят. Расстояние между заголовком и текстом, между заголовками раздела и подраздела должно составлять 1 межстрочный интервал.

Титульный лист

Титульный лист выполняется на листе белой бумаги формата А4 согласно.

Шифр пояснительной записки состоит из семи групп символов, разделенных тире и точками: первая группа — обозначение кафедры; вторая — обозначение специальности; третья — порядковый номер по приказу; четвертая — порядковый номер составной части курсовой работы; пятая — порядковый раздела; шестая группа — порядковый номер приложения; седьмая — шифр документа.

Нумерация

Титульный лист и задание на курсовой проект учитываются, но номер на них не ставят. На последующих листах номер проставляют в штампе.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Введение, заключение и список литературы не нумеруются.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример — 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример — 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой.

Пример - 1.1.1., 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Иллюстрации (рисунки, схемы, графики) и таблицы, которые расположены на отдельных страницах записки, включают в общую

нумерацию страниц.

Иллюстрации

Иллюстрации (рисунки, чертежи, схемы, графики, диаграммы, карты и др.) располагаются в курсовой работе непосредственно на странице с текстом после абзаца, в котором они упоминаются впервые, или отдельно на следующей странице. Они должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота курсовой работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации, которые расположены на отдельных листах, должны включаться в общую нумерацию страниц. На все иллюстрации должны быть ссылки в работе.

Иллюстрации, как правило, имеют наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст), располагаемые по центру страницы под иллюстрацией. Слово «Рисунок» и его номер отделяют знаком тире от наименования иллюстрации. Точку в конце нумерации и наименований иллюстраций не ставят. Не допускается перенос слов в наименовании рисунка. Название иллюстрации должно отражать ее содержание, быть точным и кратким.

Таблицы

В виде таблиц оформляется цифровой материал пояснительной записки.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Заголовок и слово «Таблица» начинают с прописной буквы, не подчеркивают и точек в конце не ставят.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки - со строчных, если они продолжают заголовок, и с прописных, если они самостоятельные.

Делить заголовки таблиц по диагонали не допускается.

Высота строк должна быть не менее 8 мм. Графу «№ п.п.» в таблицу включать не следует.

Таблицу размещают после первого упоминания о ней в тексте таким образом, чтобы ее можно было читать без поворота записки или с поворотом по часовой стрелке. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, при этом заголовок помещают только над ее первой частью. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки или графы выходят за формат таблицы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется ее головка, во втором случае – боковик.

Формулы

Математические уравнения и формулы должны следовать непосредственно за строкой, содержащей на них ссылку.

Уравнения и формулы следует выделять из текста свободными строками. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюса (+), минуса (–), умножения (x), деления (:).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они стоят в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки.

Первую строку пояснения со слова «где» без двоеточия, например:

$$n = G_{\text{линии}} / \alpha \times G_{\text{машины}}, \quad (5.2)$$

где n – необходимое количество машин, шт.;

$G_{\text{линии}}$ – производительность линии на данной операции, кг/ч;

α – коэффициент использования оборудования;

$G_{\text{машины}}$ – производительность машины, кг/ч.

Ссылки

Ссылки в тексте на источники допускается приводить в подстрочном примечании или указывать порядковый номер по списку источников, выделенный квадратными скобками, например, [1].

Ссылки на иллюстрации указывают порядковым номером иллюстрации, например, рисунок 2.3.

Ссылки на формулы указывают порядковым номером формулы в скобках, например, «... по формуле (1.1)».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, при этом слово «Таблица» в тексте пишут полностью, если таблица не имеет номера, и сокращенно, если имеет, например, «... в таблице 1.1».

Содержание

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов, если они имеют наименование, с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала раздела, подраздела или пункта.

Образцом составления содержания может служить содержание данных методических указаний.

Список использованных источников

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении проекта.

Источники следует располагать в порядке появления ссылок в тексте пояснительной записки.

Пример оформления списка использованных источников

1. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства – СПб.: Издательский центр «ГИОРД», 2004. – 585 с.
2. Барашков Г.К. Сравнительная биохимия водорослей. – М.: Пищ. пром-сть, 1972. – 336 с.
3. Борисова С.В., Решетняк О.А., Мингалеева З.Ш. Использование дрожжей в промышленности. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 216 с.
4. Букреев В.С., Гришина Л.Н., Белявская И.Г. Хлебобулочные изделия функционального назначения с использованием микроводорослей // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1. – С. 36–38.

Приложения

Приложения оформляют как продолжение пояснительной записки, располагают их в порядке появления ссылок в тексте.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием наверху посередине листа слово «ПРИЛОЖЕНИЕ». Оно должно иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

2.3 Примерная тематика ВКР

Темы ВКР по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология рыбы и рыбных продуктов» утверждаются на заседании кафедры.

Тематика выпускных квалификационных работ не может разрабатываться раз и навсегда как некий шаблон и быть одинаковой для выпусков разных лет. Приводимые в перечне тем выпускных квалификационных работ формулировки следует рассматривать лишь как примерные. Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ ежегодно уточняется и переутверждается выпускающей кафедрой и заблаговременно доводится до сведения обучающихся, выходящих на государственную итоговую аттестацию.

Примерный перечень тем ВКР

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50 мест.
3. Организация работы ресторана в аэропорту на 50 мест.
4. Организация работы бара на 20 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерской на 20 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
6. Организация работы кафе-пиццерии на 25 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20 мест.
8. Организация работы кафе в аэропорту на 20 мест.
9. Организация работы столовой на 40 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 100 мест.
12. Организация работы столовой в высшем учебном заведении на 40 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30 мест.
14. Организация работы диетической столовой на 40 мест.
15. Организация работы вегетарианской столовой на 40 мест.
16. Организация работы закусочной на 30 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания на 30 мест.
18. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий производительностью 1400 изделий в смену.
19. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2000 изделий в смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Организация работы пирожкового цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1400 кг готовой продукции в смену.
21. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0 т готовой продукции в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0 т в смену.

2.4 Выбор темы ВКР

При выборе темы ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для региона, муниципального образования, органа управления и т.д. Тема выпускной квалификационной работы является индивидуальной и не может быть повторена другими студентами.

Выпускная квалификационная работа выполняется на основе практических материалов предприятия или организации, где обучающийся проходил преддипломную практику, и содержит рекомендации по совершенствованию реальных процессов.

До утверждения темы выпускной квалификационной работы студент должен:

- убедиться в наличии теоретических исследований, статистических данных и материалов практического характера по теме;
- выявить проблемы теоретического и практического характера по данной теме;
- определить возможность сделать значимые практические предложения по итогам исследования.

2.5 Защита ВКР

К защите допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего образования.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса и доводится до сведения обучающихся.

Для проведения защиты ВКР выделяется аудитория и необходимое для проведения защиты оборудование.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК по защите ВКР. Присутствие студентов и посторонних лиц на заседании ГЭК может быть разрешено заведующим выпускающей кафедрой по согласованию с председателем ГЭК при условии полного соблюдения правил и норм поведения во время заседания.

Защита проводится в устной форме. Защита проходит в следующем порядке:

- доклад выпускника, сопровождаемый электронной презентацией и обращением к графическому материалу; в докладе излагаются основные положения ВКР (до 15 минут);
- вопросы членов комиссии; после каждого вопроса выпускник дает ответ (до 5 минут);
- оглашение отзыва руководителя на ВКР заведующим кафедрой (до 5 минут);
- заключительное слово выпускника (до 5 минут).

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Результаты защиты ВКР объявляются в день ее проведения.

Лица, завершившие освоение основной образовательной программы и не подтвердившие соответствие подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования при прохождении итоговых аттестационных испытаний, подлежат отчислению из университета. Повторное прохождение итоговых аттестационных испытаний назначается не ранее, чем через год и не более чем через пять лет после прохождения итоговой государственной аттестации впервые. Повторные итоговые государственные испытания могут назначаться не более одного раза.

2.6 Критерии оценки защиты ВКР

При определении оценки качества знаний, уровня сформированности компетенций выпускников государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

Формы контроля	Шкала оценивания
ВКР	<p>Оценка «отлично»: Работа выполнена в срок, оформление, структура и стиль работы соответствуют требованиям. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы. Сделаны практические предложения, рассчитан эффект от рекомендуемых мероприятий. Использовано оптимальное количество источников по теме работы. Автор работы владеет методикой исследования. Тема работы раскрыта полностью.</p> <p>Оценка «хорошо»: Работа выполнена в срок, в оформлении, структуре и стиле работы нет грубых ошибок. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы, даны практические рекомендации, указан предполагаемый эффект от их внедрения. Используются основные источники по теме работы, работа может иметь некоторые недостатки в проведенном исследовании в изучении источников. Тема работы в целом раскрыта.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Работа выполнена с нарушениями графика, в оформлении, структуре и стиле</p>

	<p>работы есть недостатки. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы, носящие общий характер. Даны практические рекомендации, но эффект от их внедрения не назван, либо не подкреплён расчетом. Источники по теме работы использованы в недостаточном объеме, их анализ слабый или вовсе отсутствует. Тема работы раскрыта не полностью.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: Значительная часть работы является заимствованным текстом и носит несамостоятельный характер. Содержание работы не соответствует ее теме. При написании работы не были использованы современные источники. Оформление работы не соответствует требованиям.</p>
<p align="center">Отзыв руководителя ВКР</p>	<p>«Положительный»: В процессе выполнения ВКР обучающийся проявил такие личные качества, как высокая степень самостоятельности, умение работать с различными источниками информации; умение использовать теоретические знания для обоснования профессиональных задач; дисциплинированность, ответственность, исполнительность.</p> <p>«Отрицательный»: В процессе выполнения ВКР обучающийся не проявил самостоятельности, умения работать с различными источниками информации; умение использовать теоретические знания для обоснования профессиональных задач; у обучающегося отсутствует дисциплинированность, ответственность, исполнительность.</p>
<p align="center">Защита а ВКР</p>	<p>Оценка «отлично»: Выступление выстроено логично и последовательно, четко отражает результаты исследования. При защите студент дает правильные и обоснованные ответы на вопросы, свободно ориентируется в тексте работы, убедительно защищает свою точку зрения.</p> <p>Оценка «хорошо»: Выступление выстроено логично и последовательно, достаточно хорошо отражает результаты исследования. При защите студент дает правильные ответы на большинство вопросов, хорошо ориентируется в тексте работы, достаточно обосновано защищает свою точку зрения.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Выступление</p>

	<p>выстроено не вполне последовательно, с нарушением логики, недостаточно четко отражает результаты исследования. При защите студент отвечает на вопросы неуверенно или допускает ошибки, не может убедительно защищать свою точку зрения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: В докладе студента отсутствует логика и последовательность, не приведены результаты исследования. Студент не ориентируется в тексте работы, при защите допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы или вовсе не отвечает на них.</p>
<p align="center">Ответы на вопросы членов ГЭК</p>	<p>Оценка «отлично»: Ответы на поставленные вопросы излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания, соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка «хорошо»: Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Допускаются нарушения в последовательности изложения ответов на поставленные вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.</p>

2

3 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение мероприятий государственной итоговой аттестации включает: помещения и оборудование для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации: компьютерные классы, лаборатории, библиотеку, читальный зал, учебные кабинеты, лекционные аудитории для сбора, обработки информации, выполнения лабораторных исследований, самостоятельной работы выпускников, проведения собраний, консультаций, защиты выпускных квалификационных работ; полные комплекты технического оснащения и оборудования, включая персональный компьютер, проектор, экран, носители цифровой информации, расходные материалы и канцелярские принадлежности (бумага, картриджи, ручки, и др.) для проведения защиты, защиты ВКР.

4 Организация государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения ГИА подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в университете).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

Для осуществления образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет располагает следующим оборудованием:

1. для обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного аппарата и ДЦП: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом, встроенный настольный компьютер Pentium (Intel Pentium), RAM 4GB, DD 500 GB, ОС Win8.1, встроенный монитор 022 дюйма Роллер Оптима Трекбол 2 выносимые кнопки для роллера Оптима);

2. для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих:

автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом на электроприводе, встроенный настольный компьютер, встроенный монитор, индукционная система ИП-2);

3. *для слабовидящих обучающихся:* автоматизированное многофункциональное рабочее место Стандарт (стол с микролифтом на электроприводе, моноблок встроенный с диагональю 21,5 дюймов, экранный увеличитель MMAGic 12.0 PRO, программное обеспечение экранного доступа JawsforWindows 15.0 PRO, кнопка активации ПВ+ модуль оповещения Око – Старт ЭРВУ Визор для создания снимков и синхронизации с компьютером);

4. Принтер Брайля Index Everest-DV5est-D.

Форма заявления на закрепление темы ВКР

Зав. кафедрой «Технологии пищевых производств»
ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»
В.Б. Чмыхаловой

Студента группы _____

(Ф.И.О. полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу _____ утвердить _____ мне _____ тему
ВКР _____

_____ и назначить
руководителем _____

« _____ » _____ 20 _____ г.

(подпись студента)

Контактная информация: _____

« _____ » _____ 20 _____ г.

(подпись руководителя)

Образец оформления задания на выполнение ВКР

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой «Технологии
пищевых производств»
_____ В.Б. Чмыхалова
«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВКР

_____ **Попову Егору Артуровичу** _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема выпускной квалификационной работы (ВКР): __ Организация работы
закусочной на 30 мест _____

утверждена приказом по университету от «___» _____ 20__ г. № _____

Срок представления ВКР к защите «___» _____ 20__ г.

1. Исходные данные к ВКР:

Специализация предприятия общественного питания _____

Материалы преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской
работы _____

2. Содержание ВКР (перечень подлежащих разработке вопросов): Введение.

1. Обоснование темы ВКР.
2. Организационно-технологическая часть.
3. Мероприятия по охране труда и экологической безопасности.
4. Экономическая часть. Заключение. Список использованных источников.

Перечень графического материала:

План цеха производства продукции – 1 лист формата А1;

Аппаратно-технологическая схема производства продукции – 1 лист формата А1.

3. Этапы выполнения ВКР

Этапы работы	Разделы	Руководитель консультанты (должность, уч. номер, звание)	Сроки выполнения раздела	Подпись, дата	
				Задание выдал	Задание принял студент
1	Введение				
2	Обоснование темы ВКР				
3	Организационно-методическая часть				
4	Мероприятия на территории ранее труда и технологической безопасности				
5	Экономическая часть				
6	Заключение				
7	Список использованных источников				
8	Графическая часть				

Руководитель _____ «__»
 _____ 20__ г. (подпись)

Задание принял к исполнению _____ «__»
 _____ 20__ г. (подпись)

Образец оформления резюме

РЕЗЮМЕ

Дипломная работа 68 с., 3 рис., 32 табл., 57 источников.

КАФЕ, МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА, ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА, ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, КАЛЬКУЛЯЦИЯ.

Выпускная квалификационная работа включает введение, 4 раздела, заключение, список использованных источников, 2 листа графической части, спецификации к графической части, ведомость дипломной работы.

В разделе 1 приведено обоснование темы ВКР – разработана концепция предприятия общественного питания – кафе.

В разделе 2 обоснован и описан ассортимент мучных кондитерских изделий, выпускаемых кафе, разработана производственная программа.....

В разделе 3
.....

В заключении приведены общие выводы по выполненной выпускной квалификационной работе и практические рекомендации.

Образец оформления содержания**СОДЕРЖАНИЕ**

Номер раздела	Наименование раздела	Лист
	Введение	4
1	Обоснование темы ВКР	6
2	Организационно-технологическая часть	18
3	Мероприятия по охране труда и экологической безопасности	39
4	Экономическая часть	49
	Заключение	50
	Список использованных источников	52
	Приложения	58

Образец оформления технико-технологической карты

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

СУФЛЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С МОРКОВЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Суфле из мяса птицы с морковью, вырабатываемое и реализуемое в столовой.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления суфле из мяса птицы с морковью, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и безопасности и т.д.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Филе куриное	100	75*
Морковь	35	30
Яйцо	3 / 10 шт.	12
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката	–	120
выход	–	110

* – масса отварного филе

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Полуфабрикат филе куриное зачищают, промывают и варят в пароконвектомате при режиме 100% пара и температуре от 98 до 100°C

15–20 минут. Параллельно в пароконвектомат загружают мытую морковь и варят 20–25 минут. Затем отварное филе и морковь охлаждают. Морковь очищают и пропускают через мясорубку вместе с отварным филе 2–3 раза. Затем в массу добавляют желток, соль и половину нормы сливочного масла, хорошо выбивают, добавляют взбитые белки, аккуратно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом форму. Формы помещают в пароконвектомат на 10–15 минут при режиме 100% пара и температуре 100°C. Затем суфле вынимают из формы, оформляют и отпускают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Правила подачи: отпускают на мелких столовых тарелках с гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Срок годности суфле – согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: изделие сохранило форму, поверхность ровная.

Цвет: на поверхности – кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Консистенция: сочная, однородная, пышная.

Запах: отварного куриного мяса с ароматом моркови.

Вкус: отварного куриного мяса, сладковатый, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели суфле из мяса птицы с морковью должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 2, п. 1.8. или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 110 г)

Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергет ическая ценность , ккал
21,0	6,2	2,5	149,8

Пример оформления технологической схемы приготовления блюда

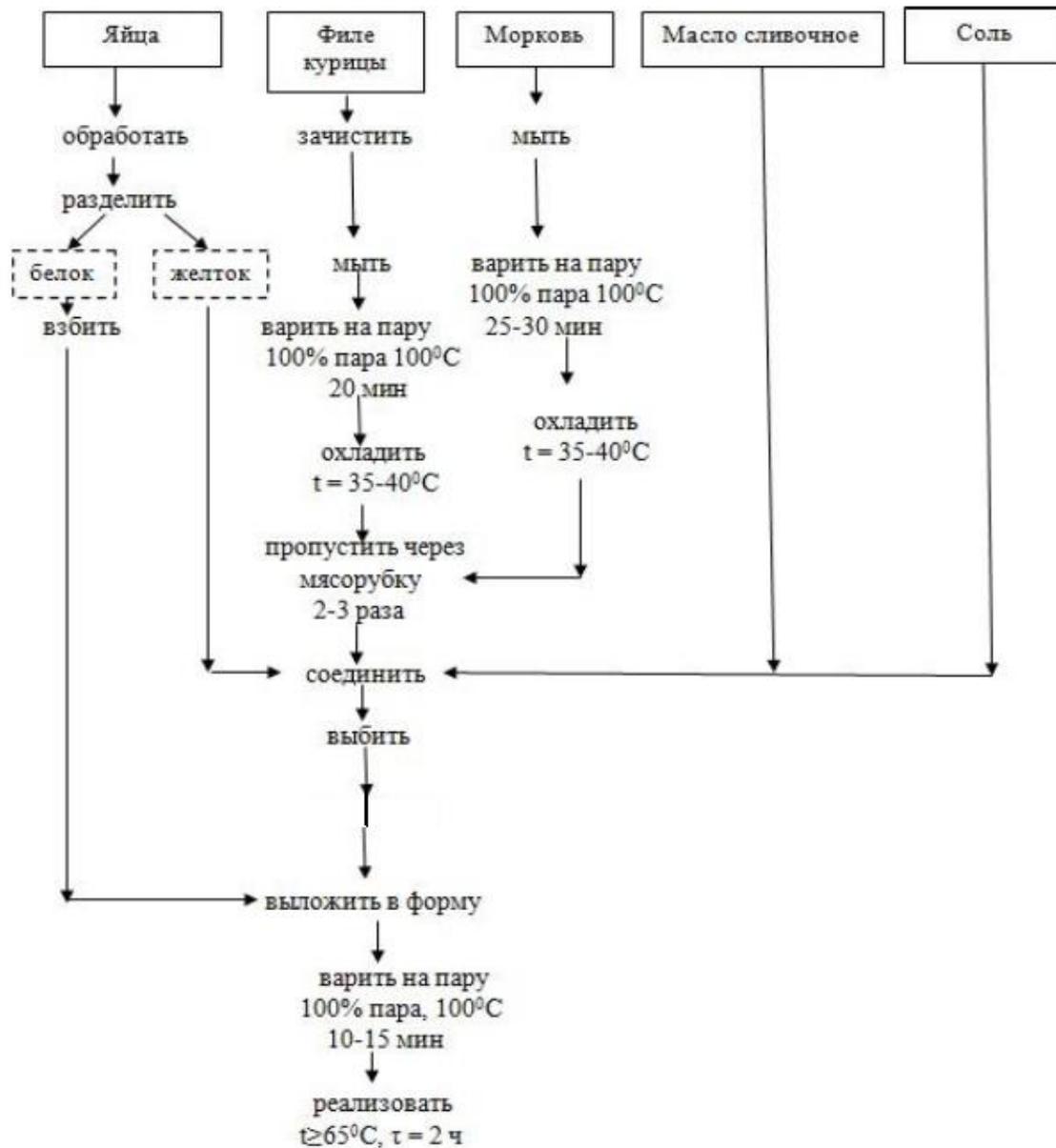


Рисунок II.1 – Технологическая схема приготовления блюда Суфле из мяса птицы с морковью

Таблица К.1 – Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты

Наименование органолептической характеристики	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления	
ВНЕШНИЙ ВИД	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0	
	Оформление	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
		Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5	
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5	
	Несоответствие формы (для формованных изделия), приведшей к изменению массы	3,0	
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0	
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0	
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0	
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0	
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
	Наличие пленки на поверхности:	киселей, супов-пюре	0,5
		соусов, заправок	1,0
		чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5	
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0	
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0	
Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0		

Продолжение табл. К.1

Наименование органолептической характеристики	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и других кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделиях	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделиях	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя не взбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темно окрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий	3,0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»
Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):
«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский
2024

Составитель фонда оценочных средств

Доцент кафедры ТПП, к.б.н., доцент



Чмыхалова В.Б.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой
«23» октября 2024 г.



(подпись)

Чмыхалова В.Б.

(Ф.И.О.)

АКТУАЛЬНО НА

20__/20__ учебный год

(подпись)

(Ф.И.О.)

20__/20__ учебный год

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
Паспорт ФОС

Контролируемые этапы государственной итоговой аттестации	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
1. Подготовка введения выпускной квалификационной работы	3(УК-1)1, У(УК-1)1, В(УК-1)1, 3(УК-2), У(УК-2), В(УК-2), 3(УК-3), У(УК-3), В(УК-3), 3(УК-4), У(УК-4), В(УК-4), 3(УК-5), У(УК-5), В(УК-5), 3(УК-6), У(УК-6), В(УК-6), 3(УК-7), У(УК-7), В(УК-7), 3(ОПК-1), У(ОПК-1), 3(ОПК-2), У(ОПК-2), 3(ПК-3), У(ПК-3).	Текст введения выпускной квалификационной работы
2. Подготовка теоретического раздела выпускной квалификационной работы	3(УК-1), У(УК-1), В(УК-1), 3(УК-2), У(УК-2), В(УК-2), 3(УК-3), У(УК-3), В(УК-3), 3(УК-4), У(УК-4), В(УК-4), 3(УК-5), У(УК-5), В(УК-5), 3(УК-6), У(УК-6), В(УК-6), 3(УК-7), У(УК-7), В(УК-7), 3(УК-8), У(УК-8), В(УК-8), 3(УК-9), У(УК-9), У(УК-10), В(УК-10), 3(УК-11), У(УК-11), В(УК-11), 3(ОПК-1), У(ОПК-1), 3(ОПК-2), У(ОПК-2), 3(ОПК-3), У(ОПК-3), 3(ОПК-4), У(ОПК-4), В(ОПК-4), 3(ОПК-5), У(ОПК-5), В(ОПК-5), 3(ПК-1), У(ПК-1), В(ПК-1), 3(ПК-2), У(ПК-2), В(ПК-2), 3(ПК-3), У(ПК-3), В(ПК-3), 3(ПК-4), У(ПК-4), В(ПК-4), 3(ПК-5), У(ПК-5), В(ПК-5), 3(ПК-6), У(ПК-6), В(ПК-6), 3(ПК-7)1 У(ПК-7), В(ПК-7), 3(ПК-8), У(ПК-8), В(ПК-8)	Текст теоретического раздела выпускной квалификационной работы
3. Подготовка расчетной части выпускной квалификационной работы	3(ОПК-1), У(ОПК-1), 3(ОПК-2), У(ОПК-2), 3(ОПК-3), У(ОПК-3), 3(ОПК-4), У(ОПК-4), В(ОПК-4), 3(ПК-1), У(ПК-1), В(ПК-1), 3(ПК-2), У(ПК-2), В(ПК-2), 3(ПК-3), У(ПК-3), В(ПК-3), 3(ПК-4), У(ПК-4), В(ПК-4), 3(ПК-5), У(ПК-5), В(ПК-5), 3(ПК-6), У(ПК-6), В(ПК-6), 3(ПК-7)1 У(ПК-7), В(ПК-7), 3(ПК-8), У(ПК-8), В(ПК-8)	Текст расчетной части выпускной квалификационной работы
4. Подготовка графического материала выпускной квалификационной работы	3(ОПК-2), У(ОПК-2), 3(ОПК-3), У(ОПК-3), 3(ОПК-4), У(ОПК-4), В(ОПК-4), 3(ОПК-5), У(ОПК-5), В(ОПК-5), 3(ПК-1), У(ПК-1), В(ПК-1), 3(ПК-2), У(ПК-2), В(ПК-2), 3(ПК-3), У(ПК-3), В(ПК-3), 3(ПК-4), У(ПК-4), В(ПК-4), 3(ПК-5), У(ПК-5), В(ПК-5), 3(ПК-6), У(ПК-6), В(ПК-6), 3(ПК-7)1 У(ПК-7), В(ПК-7), 3(ПК-8), У(ПК-8), В(ПК-8).	Графический материал выпускной квалификационной работы
5. Подготовка заключения выпускной квалификационной работы	3(УК-1), У(УК-1), В(УК-1), 3(ОПК-2), У(ОПК-2), 3(ПК-7)1 У(ПК-7), В(ПК-7), 3(ПК-8), У(ПК-8), В(ПК-8)	Текст заключения выпускной квалификационной работы
6. Подготовка защиты выпускной квалификационной работы	В(УК-1), У(УК-3), В(УК-3), 3(УК-4), У(УК-4), В(УК-4), У(УК-5), В(УК-5), 3(ОПК-6)	Текст доклада, содержание презентации
7. Защита выпускной квалификационной работы	3(УК-1), У(УК-1), В(УК-1), 3(УК-2), В(УК-2), У(УК-6), В(УК-6), 3(ОПК-2), У(ОПК-2), В(ОПК-2), В(ОПК-3), 3(ОПК-5), 3(ОПК-6), 3(ОПК-7)	Доклад, презентация в PowerPoint

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Дескрипторы (показатели оценивания)	Уровень сформированности компетенций (критерии оценивания компетенций)			
	недостаточный	низкий	средний	высокий
Содержание выпускной квалификационной работы, раскрытие проблемы, значение сделанных выводов и предложений, использование научной литературы, нормативных актов, материалов преддипломной практики. Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов.	Проблема не раскрыта. Аргументация положений работы поверхностная. Предложения по результатам работы отсутствуют.	Проблема раскрыта не полностью. Не в полной мере в работе использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований. Выводы и предложения носят формальный бездоказательный характер. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Показано знание базовой учебной и научной литературы, современных нормативно-правовых актов по исследуемой проблематике. Проведен эмпирический анализ проблемы. Не все выводы и предложения аргументированы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта глубоко и всесторонне. Показано глубокое знание учебной и научной литературы по проблеме, современной проблематике. Проведен эмпирический анализ проблемы. Выводы и предложения аргументированы.
Оформление выпускной квалификационной работы	По своему стилистическому оформлению работа не соответствует предъявляемым требованиям. Приложения к работе не раскрывают ее содержание. Ограниченный список библиографических источников. Некорректное использование ссылочного аппарата.	По своему стилистическому оформлению работа не соответствует всем предъявляемым требованиям. Содержание отдельных приложений не раскрывает содержание работы. Ограниченный список библиографических источников по теме работы.	По своему стилистическому оформлению работа соответствует предъявляемым требованиям. Приложения грамотно составлены и прослеживаемся связь с положениями выпускной работы. Составлена оптимальная библиография по теме работы.	По своему стилистическому оформлению работа полностью соответствует всем предъявленным требованиям. Приложения к работе иллюстрируют ее содержание. Широко представлена библиография по теме работы.
Содержание и оформление презентации. Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов	Компьютерная презентация отсутствует или оформлена небрежно, с наличием множества ошибок, имеются множественные несоответствия иллюстративной части и текста ВКР. Во время защиты выпускной	Компьютерная презентация содержит неструктурированный текст, дублирующий доклад. Во время защиты выпускной квалификационной работы обучающийся нечетко раскрыл актуальность заявленной темы; не смог убедительно обосновать научную новизну своей	Компьютерная презентация оформлена грамотно, аккуратно; размещение и компоновка рисунков имеют единичные несущественные ошибки, которые не отражаются на качестве презентации в целом. Во время защиты	Компьютерная презентация является качественной, информативной, представленный материал хорошо структурирован. Во время защиты выпускной квалификационной работы обучающийся продемонстрировал умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную

	квалификационной обучающийся не раскрыл актуальность темы исследования или не обосновал научную новизну своей работы, не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях – рекомендаций по практическому применению исследований по работе.	работы; не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендаций по практическому применению исследований по работе.	выпускной квалификационной работы обучающийся при наличии отдельных недочетов продемонстрировал умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях – рекомендациями по практическому применению.	новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по практическому применению.
Ответы на дополнительные вопросы при защите ВКР	Обучающийся не смог ответить на вопросы членов экзаменационной комиссии.	Ответы обучающегося на вопросы и критические замечания не полные. Обучающийся не смог надлежащим образом ответить на вопросы членов экзаменационной комиссии.	Ответы обучающегося на вопросы и критические замечания представлены в достаточном объеме. Обучающийся продемонстрировал умение грамотно и корректно вести научную дискуссию.	Ответы обучающегося на вопросы и критические замечания представлены в полном объеме. Обучающийся дал исчерпывающие ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии. Обучающийся продемонстрировал грамотное и корректное ведение научной дискуссии.

2.2 Описание шкал оценивания

Оценивание уровня сформированности компетенций во время защита выпускной квалификационной работы осуществляется по четырёхбальной шкале с градациями: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Показатели, критерии оценки сформированности компетенции, шкала оценивания результатов освоения компетенций по уровням освоения представлены в таблице.

Критерии	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
1. Критерии содержания:	Показатели критериев оценивания			
1.1. обоснованность выбора и актуальность темы исследования	тема актуальна и её актуальность раскрыта в полном объеме	тема актуальна, и её актуальность раскрыта	тема актуальна, но её актуальность раскрыта неполно	тема актуальна, но её актуальность не раскрыта

1.2. обоснование практической и теоретической значимости исследования	в работе обоснована ее практическая и теоретическая значимость; цель, поставленная в работе, достигнута полностью, о чём свидетельствуют последовательность и глубина изложения материала, сформулированные задачи решены; работа имеет несомненную практическую значимость и перспективу практического внедрения	в работе раскрыта практическая и теоретическая значимость; цель, поставленная в работе, достигнута полностью, есть замечания к последовательности и глубине изложения материала, сформулированные задачи решены; работа имеет определённую практическую значимость, и описаны возможности её практического внедрения	в работе не полностью раскрыта практическая и теоретическая значимость; цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, т.к. не решены некоторые сформулированные задачи; есть замечания к последовательности и глубине изложения материала; работа имеет определённую практическую значимость, подвергается сомнению самостоятельность проектной разработки обучающегося и не убедительны результаты её апробации	в работе сделана попытка описать её практическую и теоретическую значимость; цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, т.к. не решено большинство сформулированных задач; есть существенные замечания к последовательности и глубине изложения материала; работа не имеет практическую значимость
1.3. уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала	обучающийся демонстрирует высокий уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	обучающийся демонстрирует достаточный уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	обучающийся демонстрирует пороговый уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	обучающийся демонстрирует недостаточный уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР
1.4. наличие в ВКР результатов, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результатов (теоретических и (или) практических), которые имеют существенное значение для деятельности мясоперерабатывающих предприятий, решения технологических проблем, или научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: результаты, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результатов (теоретических и (или) практических), которые имеют существенное значение для деятельности мясоперерабатывающих предприятий, решения технологических проблем, или научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: результаты, которые в основном решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результатов (теоретических и (или) практических), которые имеют существенное значение для деятельности мясоперерабатывающих предприятий, решения технологических проблем, или научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: результаты, которые частично решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результатов (теоретических и (или) практических), которые имеют существенное значение для деятельности мясоперерабатывающих предприятий, решения технологических проблем, или научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: результаты, которые в совокупности не решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результатов (теоретических и (или) практических), которые имеют существенное значение для деятельности мясоперерабатывающих предприятий, решения технологических проблем, или научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач
1.5. обоснованность и чёткость сформулированных выводов	положения, выносимые на защиту, сформулированы чётко и грамотно; выводы сделаны грамотно, отражают сущность проделанной работы и позволяют судить о достоверности исследования	положения, выносимые на защиту, сформулированы чётко и грамотно; выводы сделаны грамотно, отражают сущность проделанной работы и позволяют судить о достоверности исследования, но не в полном объёме отражают сущность проделанной работы	нет чёткости в формулировке положений, выносимых на защиту; выводы не в полном объёме отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования	положения, выносимые на защиту, сформулированы неграмотно; выводы сделаны неграмотно, не отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования
1.6. адекватность использования методов исследования	Методы исследования адекватны заявленным целям и задачам диссертации	методы исследования адекватны заявленным целям и задачам диссертации	методы исследования адекватны заявленным целям и задачам диссертации	методы исследования не адекватны заявленным целям и задачам диссертации

1.7. применение навыков самостоятельной работы	исследование базируется на репрезентативной источниковой базе, автор работы продемонстрировал необходимые навыки анализа источников; работа состоит из теоретического, аналитического и практического разделов, которые демонстрируют приобретенные навыки использования методов сбора эмпирической информации, ее обработки и анализа	исследование базируется на репрезентативной источниковой базе, автор работы продемонстрировал достаточные навыки анализа источников; работа состоит из теоретического, аналитического и практического разделов, которые демонстрируют приобретенные навыки использования методов сбора эмпирической информации, ее обработки и анализа	в исследовании используется информация из ограниченного круга источников; автор работы продемонстрировал достаточные навыки анализа источников	отсутствует практическая составляющая диссертационного проекта (проведенная магистрантом аналитическая работа; материалы, используемые в ВКР, являются плагиатом)
1.8. объем и уровень анализа научной литературы по исследуемой проблеме, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения	работа свидетельствует о глубоком анализе литературы по теме исследования	в работе проводится анализ литературы по теме исследования	в работе сделана попытка анализа литературы по теме исследования	работа носит реферативный характер
2. Критерии оформления:	Показатели критериев оценивания			
2.1. владение научным стилем изложения, орфографическая и пунктуационная грамотность	работа написана грамотно и аккуратно	работа написана грамотно, однако имеется ряд орфографических и (или) пунктуационных погрешностей	работа написана с ошибками, имеется много-орфографических и (или) пунктуационных погрешностей	работа написана неграмотно
2.2. соответствие формы представления работы требованиям, предъявляемым к оформлению данных работ	оформление и объем работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; работасодержит все необходимые документы и заявленные приложения	оформление и объем работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, однако имеются незначительные замечания; работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения, однако имеются замечания по последовательности приложений	оформление и объем работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; работа содержит все необходимые документы, но отсутствуют некоторые заявленные приложения, имеются замечания по их последовательности	оформление и объем работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; имеются значительные замечания; работа содержит не все необходимые документы, имеются значительные замечания по наличию и последовательности заявленных приложений
3.Критерии процедуры защиты:	Показатели критериев оценивания			

<p>3.1. качество устного доклада: логичность, точность формулировок, обоснованность выводов</p>	<p>выступление на защите структурировано; раскрыты: причины выбора и актуальность темы, цель и задачи работы, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логика выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы дальнейшего применения результатов исследования на практике; обучающийся свободно владеет темой и не испытывает трудностей в её представлении, практически не пользуется текстом доклада; речь обучающегося грамотна и убедительна, проявляются высокий уровень профессионально-коммуникативной культуры, а также сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций</p>	<p>выступление на защите структурировано; допускаются одна–две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей и задач работы, предмета, объекта и хронологических рамок исследования; допускаются погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющих вопросов; в заключительной части недостаточно отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования на практике; обучающийся свободно владеет темой, однако испытывает незначительные трудности в её представлении; редко пользуется текстом доклада; речь грамотна, убедительна, проявляется продвинутый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций</p>	<p>выступление на защите структурировано; допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей и задач работы, предмета, объекта и хронологических рамок исследования; допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее, устраняется с трудом; в заключительной части недостаточно отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения результатов исследования на практике; обучающийся владеет темой, однако испытывает трудности в её представлении, часто пользуется текстом доклада; речь убедительна, однако имеются речевые ошибки, которые мешают восприятию сущности доклада; некоторые позиции доклада не аргументированы; в процессе защиты демонстрирует допустимый пороговый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций</p>	<p>выступление на защите не структурировано; недостаточно раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели и задачи работы, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые, при указании на них, не устраняются; в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения результатов исследования на практике; обучающийся слабо владеет темой, испытывает значительные трудности в её представлении, читает текст доклада; речь неграмотна и неубедительна; обучающийся не показывает пороговый уровень сформированное общекультурных и профессиональных компетенций</p>
<p>3.2. презентационные навыки: -структура и последовательность изложения материала, -соблюдение временных требований, - использование презентационного оборудования и/или раздаточного материала, -контакт с аудиторией, -язык изложения</p>	<p>доклад построен логически верно, соблюдены временные рамки; презентация составлена грамотно и способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы; обучающийся умело использует научную и соответствующую своей специальности терминологию</p>	<p>доклад построен логически верно, однако имеются незначительные замечания в последовательности изложения или к соблюдению временных рамок; презентация способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы, однако есть замечания к количеству и последовательности демонстрации слайдов; обучающийся использует научную и соответствующую своей специальности терминологию</p>	<p>доклад построен с логическими ошибками, не соблюдены временные рамки; презентация не в полной мере соответствует докладу; есть замечания к содержанию, количеству и последовательности демонстрации слайдов; обучающийся испытывает затруднения в использовании научной и соответствующей своей специальности терминологии</p>	<p>доклад построен логически не верно; презентация составлена неграмотно и мешает восприятию и пониманию сущности работы; обучающийся не владеет научной и соответствующей своей специальности терминологией</p>

3.3. качество ответов на вопросы членов ГЭК: логичность, глубина, правильность и полнота ответов	обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно ;в ответах на вопросы членов экзаменационной комиссии допущено нарушение логики, но, в целом, раскрыта сущность вопроса, тезисы выступающего подкрепляются положениями нормативноправовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы; не всегда корректно реагирует на замечания; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	обучающийся не понимает сущности вопросов, испытывает трудности в ответах, не всегда корректно реагирует на замечания; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы обучающимся
--	--	--	---	---

2.3 Критерии оценки сформированности компетенции

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции	Шкала оценивания (традиционная оценка)
Продвинутый	<p><i>Компетенции сформированы.</i></p> <p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание программы обучения освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы. Обучаемый демонстрирует на государственном экзамене способность в полной мере использовать теоретический материал в практической профессиональной деятельности. Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, отличается глубоко раскрытыми разделами. При их освещении обучающийся показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал ВКР, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами государственной экзаменационной комиссии, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятые в представленной ВКР решения, демонстрирует свободное владение научным языком и терминологией соответствующей научной области</p>	«отлично»

Базовый	<p><i>Компетенции сформированы.</i> Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание программы обучения освоено на достаточном уровне, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы. Качество ответов на поставленные вопросы и выполнение практического задания на государственном экзамене оценено преимущественно на «хорошо».</p> <p>Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, которые раскрыты в требуемом объеме. При их освещении обучающийся показывает знание всего программного материала, свободно излагает материал ВКР, умеет увязывать теорию с практикой, но испытывает затруднения с ответом при видоизмененные вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии, принятые в представленной ВКР решения обоснованы, но присутствуют в проведенных расчетах неточности, демонстрирует владение научным языком и терминологией соответствующей научной области, но затрудняется с ответом при видоизменении заданий, при обосновании принятого решения возникают незначительные затруднения в использовании изученного материала.</p>	«хорошо»
Пороговый	<p><i>Компетенции сформированы.</i> Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание программы обучения освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не в полной мере. Качество ответов на поставленные вопросы и выполнение практического задания на государственном экзамене оценено преимущественно на «удовлетворительно».</p> <p>Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР. Обучающийся имеет фрагментарные знания материала, изложенного в ВКР, показывает знания важнейших разделов теоретического курса освоенных дисциплин и содержания лекционных курсов, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения в ответах на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии.</p>	«удовлетворительно»
Низкий	<p><i>Компетенции не сформированы</i> Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание программы обучения не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, так как на государственном экзамене обучающийся не смог ответить на вопросы билета и дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии, а также не выполнил практическое задание.</p> <p>Обучающийся не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в ВКР расчеты, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии.</p>	«неудовлетворительно»

3 Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

3.1 Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Примерная тематика ВКР:

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50 мест.
3. Организация работы ресторана в аэропорту на 50 мест.
4. Организация работы бара на 20 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерской на 20 мест.
6. Организация работы кафе-пиццерии на 25 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20 мест.
8. Организация работы кафе в аэропорту на 20 мест.
9. Организация работы столовой на 40 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 100 мест.
12. Организация работы столовой в высшем учебном заведении на 40 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30 мест.
14. Организация работы диетической столовой на 40 мест.
15. Организация работы вегетарианской столовой на 40 мест.
16. Организация работы закусочной на 30 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания на 30 мест.
18. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий производительностью 1400 изделий в смену.
19. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2000 изделий в смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Организация работы пирожкового цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1400 кг готовой продукции в смену.
21. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0 т готовой продукции в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0 т в смену.

Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы

Введение. Во введении обосновывают актуальность разрабатываемой темы, степень ее новизны, рассматривают ожидаемые результаты от предлагаемых решений. Во введении может быть приведен анализ передовых достижений отечественной и зарубежной науки, техники и технологии в рассматриваемой области, формулируются цель и задачи выпускной квалификационной работы, приводится объект и предмет исследования, методы исследования, теоретическая и практическая значимость работы. Оно должно содержать обоснование и исходные данные для разработки темы выпускной квалификационной работы. Объем введения не должен превышать 2–3 страницы текста.

Актуальность темы исследования определяет теоретическую и практическую потребность в ее изучении. Актуальность — обязательное требование к любой ВКР. Поэтому введение должно начинаться с обоснования актуальности выбранной темы. В применении ВКР понятие «актуальность» имеет одну особенность. ВКР является квалификационной работой, и то, как ее автор умеет выбрать тему и насколько правильно он эту тему понимает и оценивает с точки зрения современности и социальной значимости, характеризует его научную зрелость и профессиональную подготовленность. Во введении составляется краткий обзор литературы, который в итоге должен привести к выводу, что данная тема еще не раскрыта (или раскрыта лишь частично или не в том аспекте) и поэтому нуждается в дальнейшей разработке.

От формулировки проблемы и доказательства того, что она еще не получила своей разработки и освещения в специальной литературе, логично перейти к формулировке цели предпринимаемого исследования, а также указать на конкретные задачи, которые предстоит решить в соответствии с этой целью.

Цель выпускной квалификационной работы заключается в постановке конкретной проблемы, которую автору работы необходимо решить при написании ВКР. В свою очередь задачи выступают основными направлениями работы, конкретизирующие цель. Задачи приводятся в форме перечисления с использованием следующих слов: охарактеризовать, проанализировать, рассмотреть,

установить, описать, выявить, определить и т.п. Формулировку этих задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание разделов ВКР. Это важно и потому, что заголовки таких разделов рождаются именно из формулировок задач предпринимаемого исследования.

Объект и предмет исследования как категории научного процесса соотносятся между собой как общее и частное. *Объект исследования* — это процесс, явление или феномен, порождающие проблемную ситуацию и подлежащие изучению в рамках выпускной квалификационной работы.

Предмет исследования — существенные свойства или отношения объекта исследования, познание которых важно для решения теоретических или практических проблем. Предмет исследования определяет границы изучения объекта в конкретном исследовании. В объекте выделяется та его часть, которая служит предметом исследования. Именно на него и должно быть направлено основное внимание студента, так как в конечном итоге именно предмет исследования определяет выбранную тему выпускной квалификационной работы.

Методы исследования — это совокупность методов, логических приемов и принципов научного исследования, используемых автором в процессе выполнения выпускной квалификационной работы. Методы исследования служат инструментом в добывании фактического материала, являясь необходимым условием достижения поставленной в работе цели.

Теоретическая и (или) практическая значимость работы показывает, каким образом и где могут использоваться результаты, предложения и выводы, полученные и сформулированные в ходе выполнения выпускной квалификационной работы.

Основная часть должна состоять из 3–4 глав. В основной части выпускной квалификационной работы приводят данные, отражающие сущность и основные результаты выполненной работы. Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме выпускной квалификационной работы и полностью ее раскрывать. Изложение материала основной части работы должно быть последовательным и логичным. Все главы должны быть связаны между собой, особое внимание следует обращать на логические связи при переходе от одной главы к другой.

Основная часть должна содержать:

— выбор направления исследований, включающий обоснование направления исследования, методы решения задач и их сравнительную оценку, описание выбранной общей методики проведения работы (материал и методика);

— процесс теоретических и (или) экспериментальных исследований, включая определение характера и содержания теоретических исследований, методы исследований, методы расчета, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, принципы действия разработанных объектов, их характеристики, выполненные технические и экономические расчеты, конструктивные, технологические, программные разработки и т.д., ссылки на нормативные документы и литературные источники;

— обобщение и оценку результатов исследований, достоверность полученных результатов и сравнение с результатами других исследователей, предложения по использованию результатов работы в деятельности мясоперерабатывающих предприятий Камчатского края или в КамчатГТУ.

В основной части работы можно выделить теоретический, аналитический и прикладной разделы. В теоретическом разделе на основе изучения работ отечественных и зарубежных авторов, а также законодательно-правовых документов излагается сущность исследуемой проблемы, рассматриваются различные подходы и точки зрения о ней, дается их оценка, обосновываются и излагаются собственные позиции студента. Этот раздел служит теоретическим обоснованием дальнейших разработок.

В аналитическом разделе основной части работы дается анализ возникновения и развития исследуемой проблемы, а также исследуемые факторы, причины их породившие и условия, необходимые для ее разрешения. Анализ должен опираться на данные статистической отчетности и другой документации или собственные результаты исследования, полученные в ходе проведения экспедиционных или лабораторно-аналитических работ. Текст данного раздела следует иллюстрировать схемами, таблицами, графиками, диаграммами, наглядно показывающими предмет, направление и итоги исследования. По каждому этапу анализа рекомендуется формулировать конкретные выводы. В целом аналитический раздел должен содержать выводы, кратко и четко характеризующие особенности и недостатки объекта исследования. Эти выводы должны являться основанием для разработки рекомендаций и мероприятий по их устранению, которые найдут отражение в прикладном разделе квалификационной работы.

Заключение. Заключение должно содержать:

— краткие выводы по результатам выполненных работ или отдельных ее этапов;

— оценку полноты решений поставленных задач;

— разработку рекомендаций и исходных данных по конкретному использованию результатов

работы;

— оценку технико-экономической эффективности внедрения (если есть).

В заключении подводятся итоги работы, логически последовательно излагаются теоретические и практические выводы и предложения, к которым пришел студент в результате исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок. Выводы пишутся тезисно и должны находиться в прямом соответствии с декларированными задачами работы. Общий объем заключения выпускной квалификационной работы должен составлять не более 2–3 страниц.

Список использованных источников. Список использованных источников составляет одну из существенных частей выпускной квалификационной работы, отражающую самостоятельную творческую работу ее автора. Список помещается после заключения и должен содержать библиографические сведения о литературных, статистических, электронных и других источниках, использованных при выполнении выпускной квалификационной работы. К ним относятся монографическая литература, периодическая литература (статьи из журналов и газет), докторские и кандидатские диссертации и их авторефераты, законодательные и инструктивные материалы, статистические сборники, а также другие отчетные и учетные материалы, официальные web-сайты, статьи из электронных журналов. В список использованных источников включаются только те, на которые в выпускной квалификационной работе имеются ссылки. Каждому источнику присваивается порядковый номер, и приводятся его выходные данные. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Приложения. Приложения включаются в структуру ВКР при необходимости. В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной выпускной квалификационной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. В приложения могут быть включены:

- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- протоколы испытаний;
- описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;
- инструкции, методики, разработанные в процессе выполнения выпускной квалификационной работы;
- статистические формы отчетности предприятий;
- иллюстрации вспомогательного характера.

Обозначения и сокращения. Структурный элемент «Обозначения и сокращения» содержит перечень обозначений и сокращений, применяемых при выполнении выпускной квалификационной работы.

Запись обозначений и сокращений проводят в порядке приведения их в тексте выпускной квалификационной работы с необходимой расшифровкой и пояснениями.

Объем выпускной квалификационной работы. Объем выпускной квалификационной работы определяется ее темой и содержанием. Выпускная квалификационная работа студентов по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должна иметь объем не менее 50 страниц (без приложений).

Схема доклада по защите выпускной квалификационной работы. При подготовке к защите выпускной квалификационной работы студент должен составить тезисы выступления (доклад), оформить презентацию работы и быть готовым ответить на дополнительные вопросы по теме ВКР.

Схема доклада по защите выпускной квалификационной работе выглядит следующим образом:

- 1 Назвать тему выпускной квалификационной работы.
- 2 В 2–3 предложениях дать характеристику актуальности темы.
- 3 Приводится краткий обзор научных работ по избранной проблеме (степень разработанности проблемы).

4 Цель выпускной квалификационной работы — указывается цель ВКР.

5 Формулируются задачи, приводятся названия глав. При этом в формулировке должны присутствовать глаголы типа – рассмотреть, раскрыть, сформулировать, проанализировать, определить и т.п.

6 Из каждой главы используются выводы или формулировки, характеризующие результаты, которые сопровождаются демонстрацией слайдов. При демонстрации слайдов не следует читать текст, изображенный на них. Надо только описать изображение в одной-двух фразах. Если демонстрируются графики, то их надо прокомментировать и констатировать тенденции, просматриваемые на графиках. При демонстрации диаграмм обратить внимание на обозначение

сегментов, столбцов и т.п. Графический материал должен быть наглядным и понятным со стороны. Текст, сопровождающий диаграммы и гистограммы, должен отражать лишь конкретные выводы. Объем этой части доклада не должен превышать 2,5–3 страницы печатного текста.

7 В результате проведенного исследования были сделаны следующие выводы: (формулируются основные выводы, вынесенные в заключение).

8 Опираясь на выводы, были сделаны следующие предложения: (перечисляются предложения, если они есть).

Седьмая и восьмая части доклада не должны превышать в сумме 1 страницы печатного текста.

Весь доклад с хронометражем в 10 минут (с демонстрацией слайдов) укладывается на 4–5 страниц печатного текста с междустрочным интервалом 1,0 и шрифтом 14 пунктов.

Основные правила составления электронной презентации, представляемой на защите выпускной квалификационной работы. Целесообразно для презентации 10-минутного доклада разрабатывать не более 13 слайдов. Средний расчет времени, необходимого на презентацию, ведется исходя из количества слайдов.

В содержании слайдов должны быть отражены действительно важные моменты доклада: тема выпускной квалификационной работы на титульном листе, цель и задачи, основные положения работы, выводы. На слайде следует давать более короткие формулировки, чем они даны в тексте работы. Особое внимание следует уделить содержанию тех слайдов, в которых раскрывается основное содержание работы. Для составления текста слайда целесообразно в каждом разделе (главе, параграфе) работы выделить 2–3 проблемы и продумать порядок их наиболее наглядного (через таблицу, схему, график, маркированный список) представления.

Следует избегать перенасыщения слайдов неструктурированным («сплошным») текстом. На слайде максимально допускается 8–10 текстовых строк. Желательно их структурировать: представить в виде маркированного списка, таблиц, блок-схем и др. Удачные примеры размещения текста на слайдах даны в образцах Мастера автосодержания программы *Microsoft PowerPoint*.

Следует избегать другой крайности: увлечения многообразием изобразительных возможностей. Выбирая варианты цветового оформления слайдов, варианты шрифтов, рисунков и др., следует помнить, что главная задача презентации — представить содержание выпускной квалификационной работы. Дизайн слайда должен помогать такому представлению, а не становиться самоцелью. Практика показывает, что наиболее эффективно использовать шаблоны дизайна, поставляемые в комплекте *PowerPoint*. Эти шаблоны разработаны профессиональными художниками и гарантируют привлекательность презентации. Достаточно проэкспериментировать с 2–3 вариантами дизайна.

Недопустимо включение больших массивов численных данных в виде длинных таблиц. Графики, гистограммы и диаграммы представляют информацию более наглядно. Все рисунки и таблицы должны иметь подписи на языке презентации. Все подписи на слайдах делаются наверху.

Избираемый шрифт должен быть удобочитаемым не только на экране монитора, но и на настенном экране. Практика показывает, что для заголовков оптимальным является размер шрифта 44–48 пункта, для основного текста — 24–32. Не следует увлекаться экзотическими шрифтами, поскольку не на всяком компьютере их возможно прочитать. Вполне достаточна комбинация из шрифтов *Times New Roman* и *Arial*. В случае сомнений студенту целесообразно выбрать наиболее удачный вариант слайда из образцов Мастера автозаполнения и использовать конкретное сочетание шрифтов на этом слайде для собственной презентации.

Лучше читается темный текст на светлом фоне (черные буквы на белом фоне). При создании слайда необходимо помнить о том, что резкость изображения на большом экране может быть ниже, чем на мониторе. Большое количество формул на слайде не читается. На слайд выносятся только самые главные формулы, графики, величины, значения.

Практика показывает, что для презентаций выпускных квалификационных работ нецелесообразно использовать анимацию, поскольку она требует очень точного расчета времени доклада. В условиях вполне естественного волнения при защите работы студент с таким расчетом, как правило, не справляется.

Исходя из этих же соображений, целесообразна ручная, а не автоматическая смена слайдов. Поэтому к процессу презентации необходимо привлечь помощника, который по указаниям докладчика управляет процессом презентации за клавиатурой компьютера.

Студент обязательно должен располагать полным текстом своего доклада, не надеясь на «вдохновение» и «интуицию». В тексте доклада обязательно должны быть сделаны пометки, в каком месте своего сообщения докладчик дает команду своему помощнику на смену очередного слайда.

Необходимо провести репетицию презентации на предзащите в присутствии преподавателей, замечания которых следует учесть при подготовке окончательного варианта презентации.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Государственная итоговая аттестация обучающегося состоит из обязательного аттестационного испытания, проводимого в виде защиты выпускной квалификационной работы.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы. Выполнение выпускной квалификационной работы является заключительным этапом обучения студента в высшем учебном учреждении. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является одним из видов итоговой государственной аттестации выпускника, позволяющая установить соответствие уровня и качества его подготовки Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования и выявить способность студента самостоятельно решать конкретные практические задачи на основе полученных знаний.

ВКР представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа выполняется по завершению в полном объеме освоения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в сроки, установленные рабочим учебным планом.

Выполнение ВКР осуществляется выпускниками непосредственно в университете. По решению выпускающей кафедры ВКР может выполняться в других научных учреждениях, на предприятиях и организациях.

К выпускной квалификационной работе предъявляются следующие требования:

- целевая направленность и четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- глубина исследования и полнота освещения вопросов;
- краткость и точность формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций и предложений;
- правильное и грамотное оформление.

Выпускная квалификационная работа является наиболее ответственной частью учебного процесса за весь период обучения. Студент должен отдавать себе отчет в том, что работа является основанием для присвоения ему квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов:

- 1 Выбор и утверждение темы ВКР, назначение научного руководителя.
- 2 Составление плана выполнения выпускной квалификационной работы и получение задания на ее подготовку.
- 3 Подбор, изучение и анализ научной и нормативно-правовой литературы по теме работы.
- 4 Сбор и обработка фактического материала и/или проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка полученных результатов и их интерпретация.
- 5 Написание ВКР, ее оформление в соответствии с предъявляемыми требованиями ГОСТ и стандартов организации, действующими в КамчатГТУ, и представление написанных глав на проверку руководителю.
- 6 Представление готовой ВКР руководителю для проверки и подготовки отзыва.
- 7 Представление готовой ВКР заведующему выпускающей кафедры для получения допуска к защите в Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).
- 8 Передача готовой ВКР секретарю ГЭК для ознакомления с ее содержанием членов Государственной экзаменационной комиссии.
- 9 Защита ВКР в Государственной экзаменационной комиссии.

По результатам защиты ВКР Государственной экзаменационной комиссией выставляется дифференцированная оценка, решение о которой принимается государственной экзаменационной комиссией открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Результаты защиты ВКР доводятся до обучающегося в день заседания государственной экзаменационной комиссии. Оценка за выпускную квалификационную работу выставляется с учетом полноты и качества выполнения работы, содержания доклада и качества презентации при защите и правильности ответов на вопросы.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Камчатский государственный технический университет»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

М.В. Ефимова, А.А. Ефимов

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания к выполнению
выпускной квалификационной работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»*

Петропавловск-Камчатский
2024

УДК 641.5(075.8)
ББК 36.99:36.81я73
Т 38

Рецензент

Ефимова М.В., Ефимов А.А.

Т 38 Технология продукции и организация общественного питания: методические указания к выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2024. – 58 с.

Методические указания к выполнению выпускной квалификационной работы составлены в соответствии с требованиями к освоению основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Рассмотрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», протокол № 4 от 23.10.2024.

УДК 641.5(075.8)
ББК 36.99:36.81я73

© КамчатГТУ, 2024
© Ефимова М.В., 2024
© Ефимов А.А., 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	5
1. Порядок проведения защиты выпускной квалификационной работы.....	8
2. Состав, содержание и объем выпускной квалификационной работы.....	9
3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.....	9
4. Требования к оформлению расчетно-пояснительной записки выпускной квалификационной работы.....	10
4.1. Общие правила оформления расчетно-пояснительной записки.....	10
4.2. Правила оформления рисунков.....	12
4.3. Правила оформления таблиц.....	12
4.4. Правила оформления формул.....	14
4.5. Правила текстового набора.....	15
4.6. Правила оформления списка использованных источников.....	17
4.7. Правила оформления библиографических ссылок.....	18
5. Требования к оформлению графической части выпускной квалификационной работы.....	19
6. Структура выпускной квалификационной работы и методические указания.....	20
6.1. Структура выпускной квалификационной работы.....	20
6.2. Методические указания к расчетно-пояснительной записке.....	20
Содержание.....	20
Введение.....	21
Основная часть (для ВКР в виде научно-исследовательской работы).....	21
1. Обоснование темы ВКР.....	22
2. Организационно-технологическая часть.....	23
3. Мероприятия по охране труда и экологической безопасности.....	35
4. Экономическая часть.....	36
Заключение.....	38
Список использованных источников.....	39
Приложения.....	39
7. Список рекомендуемой литературы и ресурсов сети Интернет..	40
Приложения	
<i>Приложение А</i>	
Форма заявления на закрепление темы ВКР.....	45

<i>Приложение Б</i>	
Образец оформления титульного листа ВКР.....	46
<i>Приложение В</i>	
Образец оформления задания на выполнение ВКР.....	47
<i>Приложение Г</i>	
Образец оформления резюме.....	49
<i>Приложение Д</i>	
Образец оформления содержания.....	50
<i>Приложение Е</i>	
Образец оформления спецификации.....	51
<i>Приложение Ж</i>	
Образец оформления ведомости ВКР.....	52
<i>Приложение З</i>	
Образец оформления технико-технологической карты.....	53
<i>Приложение И</i>	
Пример оформления технологической схемы приготовления блюда.....	55
<i>Приложение К</i>	
Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты.....	56
<i>Приложение Л</i>	
Средний уровень наценки на предприятиях общественного питания различных форматов.....	58

ВВЕДЕНИЕ

В методических указаниях используются термины и определения в соответствии с Приказом Минобрнауки РФ № 636 от 29 июня 2015 года (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 № 86, от 28.04.2016 № 502) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и с Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПО 8.6 (17-41/72)-2020) ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», рассмотренным и одобренным Ученым советом КамчатГТУ, протокол № 10 от 20.05.2020 года и утвержденным приказом ректора КамчатГТУ № 147 от 11.06.2020 года.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – это комплексная самостоятельная разработка выпускника, обучающегося по программам профессионального образования, подтверждающая соответствующий уровень квалификации и компетенций, определяемый стандартами образования и требованиями нормативных документов, подготовленная для итоговой государственной аттестации в форме, соответствующей определенному уровню профессионального образования.

Выпускные квалификационные работы для получения квалификации (степени) бакалавра выполняются в форме бакалаврской работы.

Бакалаврская работа – выпускная квалификационная работа, которая представляет собой самостоятельное логически завершенное теоретическое или экспериментальное исследование, связанное с разработкой теоретических вопросов, с экспериментальными исследованиями или с решением задач прикладного характера.

Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы – характеристика качества работы, в которой указываются ритмичность выполнения работы в соответствии с графиком, добросовестность, определяется степень самостоятельности, активности и творческого подхода студента в период написания выпускной квалификационной работы, степень соответствия требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется на заключительном этапе обучения студента. Целью ВКР является закрепление, систематизация и расширение теоретических и практических знаний в различных производственных сферах в процессе производимого исследования.

По решению кафедры бакалаврская работа может основываться на обобщении курсовых работ и проектов, выполненных студентом по

общефессиональным и специальным дисциплинам направления подготовки.

Темы ВКР бакалавра разрабатываются выпускающей кафедрой. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР из числа тем, предложенных выпускающей кафедрой или предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Выбрав тему, студент заполняет заявление на закрепление темы ВКР (Приложение А).

Примерная тематика выпускных квалификационных работ:

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50 мест.
3. Организация работы ресторана в аэропорту на 50 мест.
4. Организация работы бара на 20 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерской на 20 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
6. Организация работы кафе-пиццерии на 25 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20 мест.
8. Организация работы кафе в аэропорту на 20 мест.
9. Организация работы столовой на 40 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 100 мест.
12. Организация работы столовой в высшем учебном заведении на 40 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30 мест.
14. Организация работы диетической столовой на 40 мест.
15. Организация работы вегетарианской столовой на 40 мест.
16. Организация работы закусочной на 30 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания на 30 мест.
18. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий производительностью 1400 изделий в смену.
19. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2000 изделий в смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Организация работы пирожкового цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1400 кг готовой продукции в смену.
21. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0 т готовой продукции в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0 т в смену.

Для руководства ВКР бакалавра по представлению выпускающей кафедры приказом ректора ФГОУ ВПО «КамчатГТУ» назначается руководитель из числа высококвалифицированных преподавателей кафедры.

По отдельным разделам ВКР кафедра приглашает консультантов.

Назначение студентам руководителя ВКР и тем ВКР закрепляется приказом ректора ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» не позднее первой недели дипломного проектирования.

Основными функциями руководителя ВКР являются: детальное ознакомление студентов с требованиями, предъявляемыми к содержанию ВКР; консультирование; планирование графика выполнения ВКР; контроль графика выполнения ВКР; непосредственное руководство и контроль процесса исследования; рекомендации необходимой научной, методической литературы, справочных материалов и других источников по теме; консультирование выпускников по составлению текста выступления на защите ВКР.

На основании задания студентом совместно с руководителем составляется календарный план выполнения ВКР, в котором указываются наименование разделов, сроки выполнения разделов и срок сдачи ВКР на проверку по программе «Антиплагиат. ВУЗ». Общий график выполнения ВКР доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за неделю до начала работы над ВКР.

Завершенная ВКР бакалавра не позднее, чем за 10 дней до начала государственной итоговой аттестации, представляется к проверке на оригинальность в системе «Антиплагиат. ВУЗ». Отчет о проверке руководитель ВКР передает студенту в течение 5 календарных дней со дня предоставления работы руководителю для проверки. Степень оригинальности бакалаврской работы должна быть не ниже 60%. В случае, если процент оригинальности оказался ниже, работа возвращается студенту на доработку с последующей повторной проверкой на оригинальность.

После получения сертификата о прохождении ВКР проверки на оригинальность, работа допускается к предварительной защите на выпускающей кафедре для оценки готовности студента к защите. После успешной предзащиты ВКР допускается к защите в государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) после отзыва руководителя и экспертизы, проведенной заведующим кафедрой.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса и доводится до сведения обучающихся.

Содержание, оформление и защита ВКР для получения степени бакалавра определяется настоящими методическими указаниями.

1. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

К защите допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего образования.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса и доводится до сведения обучающихся.

Для проведения защиты ВКР выделяется аудитория и необходимое для проведения защиты оборудование.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК по защите ВКР. Присутствие студентов и посторонних лиц на заседании ГЭК может быть разрешено заведующим выпускающей кафедрой по согласованию с председателем ГЭК при условии полного соблюдения правил и норм поведения во время заседания.

Защита проводится в устной форме. Защита проходит в следующем порядке:

- доклад выпускника, сопровождаемый электронной презентацией и обращением к графическому материалу; в докладе излагаются основные положения ВКР (до 15 минут);

- вопросы членов комиссии; после каждого вопроса выпускник дает ответ (до 5 минут);

- оглашение отзыва руководителя на ВКР заведующим кафедрой (до 5 минут);

- заключительное слово выпускника (до 5 минут).

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Результаты защиты ВКР объявляются в день ее проведения.

Лица, завершившие освоение основной образовательной программы и не подтвердившие соответствие подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования при прохождении итоговых аттестационных испытаний, подлежат отчислению из университета. Повторное прохождение итоговых аттестационных испытаний назначается не ранее, чем через год и не более чем через пять лет после прохождения итоговой государственной аттестации впервые. Повторные итоговые государственные испытания могут назначаться не более одного раза.

2. СОСТАВ, СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЁМ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В соответствии с заданием на ВКР рекомендуется следующий состав и порядок расположения материала в пояснительной записке:

- титульный лист (Приложение Б);
- задание на выполнение ВКР (Приложение В);
- резюме (Приложение Г);
- содержание (Приложение Д);
- введение;
- обоснование темы ВКР;
- организационно-технологическая часть;
- мероприятия по охране труда и экологической безопасности;
- экономическая часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения;
- спецификации к графическому материалу (Приложение Е);
- ведомость дипломной работы (Приложение Ж).

Состав графического материала:

- план цеха производства продукции – 1 лист формата А1;
- аппаратно-технологическая схема производства продукции – 1 лист формата А1.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Расчетно-пояснительная записка представляет собой текстовой технологический документ, содержащий описание проектируемого объекта, принцип его действия, технический расчет, обоснование принятых технических и технологических решений.

Все расчеты и принимаемые решения по технологиям, конструкциям и материалам должны выполняться по действующим стандартам, ведомственным нормам и должны соответствовать требованиям ЕСКД.

Графическая часть ВКР – это совокупность конструкторской документации, выполненной в виде чертежей, эскизов, схем, таблиц и других форм, обеспечивающих наглядность проектного решения и необходимую иллюстративность. Чертежи объекта проектирования выполняются на отдельных листах, другие графические формы могут располагаться по ходу изложения в расчетно-пояснительной записке.

ВКР должна выполняться с применением современных информационных технологий.

Ответственность за принятые в ВКР решения, качество исполнения графической части и пояснительной записки несет автор проекта – студент.

Материал расчетно-пояснительной записки должен быть изложен технически грамотно, четко, сжато.

Расчетно-пояснительная записка должна быть сброшюрована, иметь обложку, титульный лист, задание и пояснительную записку.

Чертежи всех видов должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

Ссылки на использованные литературные источники должны оформляться согласно ГОСТ 7.1 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», а на электронные источники (Интернет и др.) согласно ГОСТ 7.82 «Библиографическое описание электронных ресурсов». При использовании в ВКР чужого материала без ссылок на автора и источник работа к защите не допускается.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1 Общие правила оформления расчетно-пояснительной записки

Расчетно-пояснительную записку выполняют в соответствии с ГОСТ 2.105 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ».

Расчетно-пояснительную записку набирают на листах формата А4 в программе Р-7 Офис (шрифт Liberation sheriff; размер шрифта 14; междустрочный интервал 1,5).

Поля на листах расчетно-пояснительной записки: верхнее поле – 20 мм, нижнее – 25 мм, правое – 15 мм, левое – 30 мм. Абзацный отступ – 10 мм. Нумерация листов – внизу по центру. Нумерация страниц пояснительной записки сквозная, начиная с титульного листа.

Опечатки допускается исправлять закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте текста черной пастой.

Каждый раздел записки начинают с нового листа, каждый пункт текста с абзаца. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей пояснительной записки, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы «Введение», «Заключение» и «Список использованной литературы» не нумеруются.

Наименование разделов и подразделов должно соответствовать содержанию. Наименования разделов записывают в виде заголовков с выравниванием по центру прописными полужирными буквами. Наименование подразделов записывают в виде заголовков с абзацным отступом строчными полужирными буквами (кроме первой прописной).

Допускается материал в подразделах делить на пункты и подпункты. В этом случае нумерация осуществляется в пределах каждого подраздела и пункта. Подчиненность пунктов и подпунктов отражают шрифтом (полужирный курсив, обычный курсив). Подчеркивания не допускаются. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок большой, его по смыслу делят на несколько строк и оформляют через единичный межстрочный интервал. Нельзя оставлять союзы и предлоги в заголовке на предыдущей строке. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Текстовые заголовки по своему оформлению должны отличаться от основного текста. Они выделяются шрифтом и отбивками от предыдущего и последующего текстов. Точку в конце заголовка не ставят. Расстояние между заголовком и текстом, между заголовками раздела и подраздела должно составлять 1 межстрочный интервал.

Пример:

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (заголовок)

2.1 Характеристика сырья (подзаголовок)

2.1.1 Характеристика овощей (пункт)

2.1.1.1 Характеристика картофеля (подпункт)

Текст набирается автором с помощью персонального компьютера при включенной автоматической проверке правописания (Сервис → Параметры → Правописание).

Переносы в тексте обязательны. Для этого необходимо пользоваться командой «Автоматическая расстановка переносов» (Сервис → Язык → Расстановка переносов). Максимальное число последовательных переносов – 3.

При переходе на следующую страницу нельзя отрывать одну строку текста от предыдущего абзаца. Начинать на странице одну строку нового абзаца также нельзя, лучше начать новый абзац на следующей странице. Для автоматической реализации данного положения необходимо пользо-

ваться командой «Запрет висячих строк» (Формат → Абзац → Положение на странице).

4.2 Правила оформления рисунков

Верстка рисунков производится так, чтобы они располагались как можно ближе к ссылке на них в тексте (желательно сразу после ссылки или на следующей странице). Рисунки должны быть ясными и четкими.

Все буквенные или цифровые обозначения, приведенные на рисунках, необходимо пояснить в основном или в подрисуночном тексте. Подрисуночный текст помещается после названия рисунка. Подписи к рисункам выполняются размером шрифта 12, курсивом. Точка в конце подписи не ставится.

Все рисунки должны нумероваться в пределах раздела. При ссылке на рисунок следует писать «... в соответствии с рисунком 6.1», «...на рисунке 5.3 изображен...», «... капуста должна быть позднеспелых сортов (рис. 4.2)».

Пример оформления рисунка:



Рисунок 1.2 – Гата с начинкой из грецкого ореха

4.3 Правила оформления таблиц

Все таблицы должны нумероваться в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. При ссылке на таблицу следует писать «... в соответствии с данными таблицы 2.1», «... в таблице 5.2 приведено ...», «... белки мышечной ткани полноценны по аминокислотному составу (табл. 4.2)».

В тексте с анализом или комментарием таблицы, не пересказывают ее содержание, а формулируют основной вывод, к которому подводят табличные данные, или подчеркивают какую-либо их особенность и т. п.

Перед таблицей по левому краю пишется слово «Таблица» и ее номер (без знака «№»), затем, через «тире» размещается заголовок. Заголовок должен быть кратким и полностью отражать содержание таблицы. Точка в конце заголовка не ставится. Таблица помещается после первого упоминания о ней в тексте.

При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменить соответственно номером столбцов и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и строки первой части таблицы. Над частями таблицы пишут слова «Продолжение табл. 2.1», а на последней странице «Окончание табл. 2.1». Название таблицы пишется только на первой странице. Если таблица на части не делится, столбцы и строки не нумеруют.

Заголовки столбцов и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков точка не ставится.

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

Номер таблицы, название и содержание таблицы оформляют шрифтом размером 12 через единичный межстрочный интервал без абзацного отступа. Примечания к таблицам оформляют с учетом общих правил оформления текста под таблицей размером шрифта 12 через единичный межстрочный интервал.

Таблицы форматируют по ширине окна (Таблица → Автоподбор → По ширине окна). Текст в боковике таблицы форматируют по левому краю, во всех других графах – по центру.

Пример оформления таблицы:

Таблица 2.1 – Название таблицы

Головка	Заголовок граф	
	Подзаголовок граф	Подзаголовок граф
Боковик (заголовки строк)	Строки (горизонтальные ряды)	
	Графы (колонки)	–

Примечание: приводятся какие-либо пояснения к содержанию таблицы, условные обозначения и др.

Текст, повторяющийся в строках одной и той же графы и состоящий из одиночных слов, заменяют кавычками. Если повторяющийся текст состоит из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками. Заменять повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, обозначения нормативных документов не допускается. При отсутствии в таблице отдельных данных следует ставить прочерк (тире).

4.4 Правила оформления формул

Формулы в текстовой файл вставляют с помощью Редактора формул Microsoft Equation Editor. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Если формула не уместится в одну строку, то она переносится на следующую строку на знаках выполнения операций, знак операции повторяется в новой строке. При переносе на знаке умножения применяется знак «×».

Формулы должны быть пронумерованы в пределах раздела. Номер пишется арабскими цифрами в скобках и располагается в конце строки справа без каких-либо дополнительных знаков.

Текст с формулой оформляется в виде обычного предложения так, как если бы формулу можно было бы написать словами; знаки препинания будут те же. После слов «...рассчитывается по формуле» двоеточие не ставится. Двоеточие необходимо после конструкций «...по следующей формуле:».

Пример:

Неверно

Необходимое количество моечных машин при этом будет равно

$$n = G_{\text{линии}} / \alpha \times G_{\text{машины}}$$

Верно

Необходимое количество моечных машин определяется по формуле

$$n = G_{\text{линии}} / \alpha \times G_{\text{машины}}, \quad (5.2)$$

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснений должна начинаться словом «где» без двоеточия после него, и набираться без абзацного отступа.

Пример:

$$n = G_{\text{линии}} / \alpha \times G_{\text{машины}}, \quad (5.2)$$

где n – необходимое количество машин, шт.;
 $G_{\text{линии}}$ – производительность линии на данной операции, кг/ч;
 α – коэффициент использования оборудования;
 $G_{\text{машины}}$ – производительность машины, кг/ч.

Основным знаком умножения является точка на средней линии.

Точка ставится в следующих случаях:

– перед числовым сомножителем: $35 \cdot 0,18 \cdot 5,2$; $a \cdot 5$;

– для выделения какого-либо множителя: $2 \cdot 3xy \cdot z$;

Точка как знак умножения не ставится в следующих случаях:

– перед буквенными символами: $Зас$, $ас$;

– перед скобками и после них: $4(a + b)(c + d)$;

– перед дробными выражениями и после них: $a \frac{\cos \alpha \sin \beta}{b} \frac{1}{c}$;

Косой крест в качестве знака умножения ставят в следующих случаях:

– при указании размеров: площадь цеха $12,5 \times 30,0$ м;

– при переносе формулы с одной строки на другую на знаке умножения.

4.5 Правила текстового набора

В тексте не должно быть нескольких пробелов подряд.

Перед точкой, запятой, точкой с запятой, двоеточием, вопросительным и восклицательным знаками пробел не делают. После этих знаков пробел обязателен.

При наборе текста различают:

– длинное тире «–» – ставится между частями простого и сложного предложения, отделяется пробелами;

– дефис «-» – самый короткий знак, служит для образования сложных слов и поэтому, никогда не отделяется пробелами.

Пробелы вокруг тире не ставятся, если оно стоит между числами, например: 30–35 суток.

Знак предельного отклонения (\pm) пишут слитно с цифрой.

Знак «номер» (№) от цифры отделяют пробелом: № 33.

Знак «процент» (%) пишется слитно с цифрой: 100%.

Между цифрой и градусом с буквой пробел не делают: 18°C.

Не допускается применять математический знак (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»).

В тексте следует применять стандартизованные единицы физических величин, их наименования и обозначения. Применение в одном документе разных систем обозначения физических величин не допускается.

Буквенные обозначения единиц физических величин набираются прямым шрифтом. В стандартизованных обозначениях единиц точку как знак сокращения не ставят (кг, ч, мм, мин, кДж). В нестандартизованных – ставят (чел., бан., ящ.)

В тексте числовые значения физических величин и единиц счета следует писать цифрами, а числа без обозначения физических величин и единиц счета от единицы до девяти – словами. Например: проведено испытание 15 образцов, каждый массой 100 г, отобрано шесть образцов.

Единица физической величины одного и того же параметра 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, например 1,5; 1,75; 2 м.

Если в тексте приводят диапазон значения физической величины, выраженный в одной и той же единице физической величины, то обозначение единицы физической величины указывается после последнего значения диапазона (от 1 до 5 мм; от 10 до 100 кг; от 10 до минус 40°С; от 10 до 40°С).

Недопустимо отделять единицу физической величины от числового значения (переносить их на разные строки или страницы), кроме единиц физических величин, помещаемых в таблицах, выполненных машинописным способом.

Многочисленные цифры разбивают на классы по три цифры справа налево и отделяют друг от друга одним пробелом. Четырехзначные цифры не разделяются на классы: 10 234, 1985.

Порядковые имена числительные имеют падежные окончания, которые пишутся через дефис: 1-я линия, 3-е издание, 4-й квартал, к 5-му числу.

Порядковые имена числительные, обозначаемые римскими цифрами, пишут без падежных окончаний: II сорт, III категория.

Сложные имена прилагательные, первой частью которых являются имена числительные, обозначаемые цифрой, пишут без падежных окончаний через дефис: 17-летний, 8-этажный.

В программе Word имеется три рисунка кавычек: «елочки» («...»), «лапки» (“...”) и «капельки» ("..."). Если кавычки употребляются несколько раз в одном предложении, то в первую очередь используют «елочки», затем «лапки», а потом «капельки», *например:*

Тема курсовой работы «Разработка ассортимента блюд ресторана “Шоколад “Аленка”” на 45 посадочных мест».

Подчеркивания в тексте не допускаются.

При перечислении каких-либо условий (явлений, факторов и др.) не допускается их нумерация буквами либо цифрами со скобками. Применяют знак «тире».

Латинские названия родов и видов биологических объектов (гидробионтов, микроорганизмов, растений, сельскохозяйственных животных) пишутся курсивом. **Пример:** *Phormidium ambiguum*.

В тексте необходимо применять термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в научно-технической литературе. Нельзя применять сокращения слов, кроме установленных правилами русского языка, а также соответствующими государственными стандартами.

4.6 Правила оформления списка использованных источников

В списке использованной литературы источники располагают по алфавиту фамилий авторов или первых слов заглавий.

Форма связи описания с основным текстом делается при этом по номерам записей в списке.

При этом руководствуются следующими правилами.

Государственные стандарты и сборники документов

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: Минздрав России, 2002. – С. 32–33.

2. ГОСТ Р 52336. Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия. – М.: Стандартиформ, 2005. – 6 с.

3. Сборник типовых инструкций по охране труда для рабочих пищевой промышленности. – М.: Пищевая пром-сть, 1989. – 471 с.

Книги одного, двух, трех и более авторов

1. Кизеветтер И.В. Биохимия сырья водного происхождения. – М.: Пищевая пром-сть, 1973. – 422 с.

2. Константинова Л.Л., Дубровин С.Ю. Сырье пищевой промышленности. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 240 с.

3. Рогов И.А., Антипова Л.В., Шуваева Г.П. Пищевая биотехнология. – М.: КолосС, 2004. Кн. 1. – 440 с.

Сборник с коллективным автором

1. Непрерывное образование как педагогическая система: Сб. науч. тр. Научно-исслед. НИИ высшего образования / Отв. ред. Н.Н. Нечаев. – М.: НИИВО, 1995. – 156 с.

Материалы конференций

1. Абрамова Л.С., Новикова М.В. Применение БАД в качестве компонентов лечебно-профилактических пищевых продуктов // Морские прибрежные экосистемы: водоросли, беспозвоночные и продукты их переработки: Материалы Первой Международной научно-практической конференции 26–30 августа 2002 г. – М.: Изд-во ВНИРО, 2002. – С. 107–110.

Автореферат диссертации

16. Гришин А.С. Разработка новых консервированных продуктов их клем и их товароведная характеристика: Автореф. дис. ... канд. техн. наук. – Кемерово, 2006. – 27 с.

Статья из журнала

24. Кадникова И.А., Кушева О.А., Соколова В.М. Производство и применение агара и агарозы из дальневосточной анфельции / Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. № 2. 2004. – С. 82-85.

4.7 Правила оформления библиографических ссылок

Библиографическая ссылка – совокупность библиографических сведений о цитируемом, рассматриваемом или упоминаемом в тексте документе, необходимых для его общей характеристики, идентификации и поиска.

Существует несколько способов связи основного текста пояснительной записки с описанием источника. Чаще всего для этой цели служит порядковый номер источника, указанного в списке использованной литературы; в основном тексте этот номер берется в квадратные скобки. Например: [24]. Ссылки можно приводить в круглых скобках с указанием фамилии автора или авторов, первого слова названия источника и года издания. Например: (Петров, 2008), (Иванов, Сидоров и др., 2005), (Технология..., 1976).

Примеры оформления ссылок:

Как бы ни различались современные технологии первых блюд, все они основаны на обеспечении организма человека сбалансированным количеством питательных веществ (Мережко, 1968; 1969; Nold, Ward, 1996).

Согласно СанПиН 2.3.2.1293 [146], хлорофиллы можно добавлять в некоторые виды сыров, овощи в уксусе, рассоле или масле, джемы, желе, мармелады и другие подобные продукты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Графическая часть бакалаврской работы состоит из чертежей, которые выполняют по ГОСТ 2.104, и плакатов. Чертежи и плакаты выполняются на листах формата А1.

Все надписи на чертежах выполняют стандартным шрифтом в соответствии с ГОСТ 2.304 «ЕСКД. Шрифты чертежные». Для надписей установлен основной шрифт с наклоном и широкий шрифт с наклоном. Основные надписи на чертежах и схемах располагают по ГОСТ 2.104. Размер надписей и изображений на плакатах должен быть достаточным для его прочтения с расстояния 4–5 м.

Чертежи выполняют в масштабах, указанных в ГОСТ 2.302. Рекомендуемые масштабы уменьшения: 1:2; 1:25; 1:5; 1:10; 1:15; 1:20; 1:25; 1:40; 1:50; 1:75; 1:100; увеличения: 2:1; 2,5:1; 4:1; 5:1; 10:1; 20:1; 40:1; 50:1; 100:1. При проектировании планов цехов обычно применяют масштаб 1:100 или 1:50.

Толщина линий при выполнении чертежей должна соответствовать ГОСТ 2.303.

Обозначение на чертежах видов, сечений и разрезов должно соответствовать ГОСТ 2.305.

Номера позиций располагают параллельно основной надписи чертежа вне контура изображения и группируют в колонку или строчку по возможности на одной линии. Номера позиций наносят на чертеже, как правило, один раз. Допускается, при необходимости, повторно указывать номера позиций одинаковых составных частей. Размер шрифта номеров позиций должен быть на один–два номера больше, чем размер шрифта, принятого для размерных чисел на том же чертеже.

Чертеж «Технологическая схема производства продукции в контурах оборудования» выполняется без соблюдения масштаба. Изображения единиц оборудования не детализируются. Под или над каждой единицей изображенного оборудования приводится наименование выполняемой на нем технологической операции в соответствии с технологической схемой, приведенной в пояснительной записке в п. 2.2. Направленность технологического процесса указывают векторами. Обозначение чертежа «Технологическая схема производства продукции в контурах оборудования» – Т6.

Графическую часть рекомендуется выполнять при помощи персонального компьютера в графическом редакторе nanoCAD.

Чертежи сопровождаются спецификациями, пример оформления которых приведен в Приложении Е.

6. СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

6.1 Структура выпускной квалификационной работы

Примерное содержание и объем расчетно-пояснительной записки приведены в таблице 6.1.

Таблица 6.1 – Основные разделы расчетно-пояснительной записки бакалаврской работы и их объем

Наименование разделов пояснительной записки	Рекомендуемое количество листов
Титульный лист	1
Задание	2
Резюме	1
Содержание	1
Введение	1–2
1. Обоснование темы ВКР	2–4
2. Организационно-технологическая часть	26–47
3. Мероприятия по охране труда и экологической безопасности	5–6
4. Экономическая часть	4–5
Заключение	1–2
Список использованных источников	2–4
Приложения	
Спецификации	2–4
Ведомость дипломной работы	1

Состав графического материала:

- план цеха производства продукции – 1 лист формата А1;
- аппаратно-технологическая схема производства продукции – 1 лист формата А1.

6.2 Методические указания к расчетно-пояснительной записке

СОДЕРЖАНИЕ

В содержании приводят все разделы (номера и названия) бакалаврской работы и указывают листы, с которых они начинаются. Введение, заключение и список использованной литературы не нумеруют. Разделы оглавления должны точно повторять разделы текста поясни-

тельной записки, давать их в другой формулировке нельзя. Все названия разделов начинают с прописной буквы без точки в конце. Образец оформления содержания приведен в Приложении Д.

ВВЕДЕНИЕ

Во «Введении» обосновывают актуальность темы бакалаврской работы, цель и содержание поставленных задач.

Излагая актуальность разработки, кратко оценивают современное состояние отрасли промышленности, перспективы производства тех видов продукции, которые планируют к выпуску на проектируемой линии. Отмечают значения этих видов продукции, особенности способа производства, специфику использованного сырья.

Об актуальности работы писать нужно кратко, с привлечением конкретного цифрового материала. Достаточно в пределах 1–2 страниц показать главное – суть проблемной ситуации.

В соответствии с актуальностью формулируют цель и основные задачи, которые предстоит решить в процессе разработки темы.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

(для ВКР в виде научно-исследовательской работы)

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуется, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался кратким выводом. Количество разделов и подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

ВКР в виде научно-исследовательской работы является законченным научным трудом, выполняемым студентом под руководством преподавателя кафедры. Тема ВКР выбирается и обсуждается вместе с руководителем; направление темы исследования должно совпадать с направлением научной работы кафедры.

Традиционная структура **основной части** ВКР, выполняемой в виде научно-исследовательской работы, включает следующие разделы:

Глава 1. Обзор литературы по теме исследования.

Глава 2. Объекты и методы исследования.

Глава 3. Экспериментальная часть.

1.* ОБОСНОВАНИЕ ТЕМЫ ВКР

1.1 Разработка концепции предприятия общественного питания

В данном разделе необходимо сформировать общее представление о проектируемом предприятии по следующей схеме:

- местоположение (город, район, предполагаемый адрес);
- планируемый формат заведения (фаст-фуд, демократичный ресторан и т.п.), желаемая целевая потребительская аудитория (возраст, уровень доходов члена семьи, социальный статус и т.п.), средний чек;
- планируемый тип, специализация и тематика предприятия, количество посадочных мест;
- формы и методы обслуживания;
- способ производства кулинарной продукции (на сырье, на полуфабрикатах, смешанный, аутсорсинг и т.п.);
- отличительные особенности бизнес-идеи разрабатываемого проекта.

При выполнении задания необходимо учитывать следующие факторы:

- структуру и уровень развития рынка предприятий общественного питания города / региона; необходимо проанализировать основные тенденции развития сферы питания для выявления наиболее успешных и востребованных и/или незанятых потенциальных сегментов.

- местоположение заведения; при этом необходимо рассмотреть потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; конкурентное окружение; офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия; удобство прохода / проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.);

- структуру потенциальных клиентов в целом для формирования конкурентоспособного продукта; выделить основные потребительские группы, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром предлагаемых услуг;

- местный рынок труда – оценить наличие, уровень квалификации и уровень зарплат основного и вспомогательного персонала в среднем по отрасли в регионе;

* Далее в подзаголовке 6.2 нумерация заголовков, подзаголовков, рисунков и таблиц приведена в соответствии с их нумерацией в курсовой работе.

– местную сырьевую и товарную базы, местный рынок рекламы (поставщики продуктов, оборудования, мебели, посуды, аксессуаров, инвентаря, партнеры по изготовлению и размещению наружной рекламы, полиграфии и др.); при этом основными критериями оценки являются ассортимент, ценовая политика, сервисное обслуживание, возможность обеспечения регулярных поставок и т. д.

– конкурентную среду – сформировать представление о конкурентном положении проектируемого предприятия общественного питания; для этого дать характеристику конкурентной среды, выявить основных конкурентов, проанализировать их сильные и слабые стороны.

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Формирование ассортиментной политики и разработка производственной программы

В данном подразделе необходимо произвести следующее:

- разработать ассортимент продукции для выбранной концепции предприятия питания;
 - обосновать и выбрать тематику кухни;
 - разработать производственную программу (в т.ч. меню, в случае проектирования ресторана, меню банкета);
 - составить меню напитков (прейскурант или карту вин);
 - обосновать перечень услуг, предоставляемых предприятием.

Ассортиментная политика предполагает наличие информации о характеристиках сегментов рынка, товаров, покупательских предпочтений, динамики цен. Это необходимо для определения условий безубыточной работы и управления прибылью предприятия.

Формирование ассортимента продукции включает следующие основные моменты: определение текущих и перспективных потребностей покупателей, оценку существующих аналогов конкурентов, рассмотрение предложения о создании новой кулинарной продукции.

Предприятия питания различают по ассортименту реализуемой продукции, например: рестораны – рыбные, вегетарианские, пивные, с национальной кухней; кафе – общего типа, молочные, кондитерские; закусовые специализированные – пельменные, шашлычные, чебуречные и т.д.

Предлагаемая кухня является одной из главных при выборе концепции предприятия. Она может быть направлена на широкий выбор классических блюд и напитков, на приготовление популярных блюд, на приготовление блюд национальной кухни, на приготовление блюд

зарубежной кухни, на приготовление блюд специальных видов питания (детское питание, спортивное, диетическое и т.д.).

Производственной программой предприятия питания является меню для реализации блюд в залах предприятия. При составлении меню следует различать ширину и глубину предложения блюд и напитков. Под шириной предложения понимается большой выбор самых разнообразных блюд: мясных блюд из дичи, птицы, говядины, свинины, телятины, рыбных блюд из морской и речной рыбы, вегетарианских, мучных блюд. Глубина ассортимента предполагает наличие вариантов блюд из определенного продукта. Глубокий ассортимент предлагают специализированные предприятия – рыбные, вегетарианские рестораны, пиццерии, пельменные.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, типа и мощности предприятия питания, применяемых форм и методов обслуживания и других факторов различают следующие виды меню:

- меню «а ля карт» (à la carte) содержит заказные блюда с индивидуальной ценой на каждое, чаще всего используется в дорогих ресторанах, расположенных в высококатегорийных гостиничных комплексах, где концепция обслуживания гостиницы и ресторана позволяет создать наиболее дорогие и комфортные условия;

- меню табльдот (tabled'hôte) предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, широко используется на предприятиях питания при гостиницах;

- меню «дюжур» (dujour) – меню дежурных (дневных) блюд;

- туристское меню строится таким образом, чтобы привлечь внимание туристов, акцентируя низкие цены и питательные качества блюд, являющихся существенной информацией для туриста.

Большинство ресторанов имеют заранее определенные меню, которые не меняются день ото дня – статичные меню, содержание которых может меняться только по причине включения в него сезонных продуктов либо замены блюд, не пользующихся спросом.

Противоположностью статичному меню является цикличное меню. Оно предлагает определенный перечень блюд и напитков, который повторяется через какой-то период.

Ежедневно в меню должен быть представлен ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд, сладких блюд и напитков согласно рекомендуемому ассортиментному минимуму блюд.

При наличии залов с национальной кухней в ассортимент блюд и кулинарных изделий могут быть внесены соответствующие изменения.

В ресторанах в обеденное время количество наименований блюд в меню может быть сокращено на 50%. При спецобслуживании число блюд в меню может быть также сокращено.

В ресторане класса «люкс» в меню включают 9–13 наименований фирменных блюд, высшего класса – не менее 3, первого – не менее 2, в ресторанах с концертной программой – 3–5 наименований.

Для меню кафе характерен широкий ассортимент горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд, ассортимент горячих блюд.

В барах реализуется широкий ассортимент алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассортимент холодных закусок, сладких блюд и др.

Банкетное меню составляют по заказу. Ассортимент блюд такого меню определяется характером торжества и пожеланиями заказчика. При составлении банкетного меню количество блюд в нем оговаривается заказчиком.

При составлении меню необходимо учитывать сезонность продуктов, разнообразие блюд по видам, приемам тепловой обработки, рационального использования сырья, контингента питающихся. Закуски и блюда, гарниры и соусы к ним в меню одного дня должны быть разнообразны по составу продуктов и способу их приготовления.

Наряду с меню блюд и кулинарных изделий составляется отдельное меню напитков. Оно может быть в виде прейскуранта или карты вин с указанием цены. В прейскуранте алкогольные напитки принято располагать в следующем порядке: водка, водочные изделия, виноградные вина (крепленые, столовые, полусладкие, десертные), шампанское, коньяк, ликеры, затем минеральные и фруктово-ягодные воды, пиво. Карта вин – это ассортиментный перечень вин, алкогольных и безалкогольных напитков, предназначенный для доведения информации и наименования напитков, а также цен на них. Карта вин может включать название вина, цену, краткую характеристику каждого вина, температуру подачи, указание о его сочетаемости с тем или иным блюдом, кроме этого, может быть представлена и более полная информация: год сбора урожая, регион произрастания винограда, история создания вина и т.п. К составлению карт вин в ресторанном бизнесе нет жестко регламентированных требований, и каждое предприятие может составить ее с учетом собственного видения.

2.2 Разработка технико-технологических карт и технологических схем на блюда

В данном разделе студент должен показать владение нормативной базой при разработке технико-технологической документации на продукцию планируемого предприятия.

Студент с учетом рекомендации руководителя ВКР выбирает два блюда сложного приготовления из производственной программы про-

ектируемого цеха в рамках концепции предприятия для разработки технологической документации (технико-технологической карты, технологической схемы).

При проектировании холодного цеха рекомендуется выбор блюд из категорий: салаты, холодные блюда и закуски, холодные сладкие блюда. При проектировании горячего цеха рекомендуется выбор блюд из категорий: горячие закуски, супы, горячие блюда, горячие сладкие блюда. При проектировании кондитерского цеха рекомендуется выбор мучных кулинарных и кондитерских изделий из разного вида теста. При проектировании мучного цеха рекомендуется выбор мучных кулинарных изделий.

Разработка технико-технологических карт производится согласно ГОСТ 31987–2012 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Технико-технологическая карта (ТТК) – нормативно-технический документ, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда / изделия.

Технико-технологическая карта состоит из следующих разделов: области применения, перечня сырья, рецептуры, технология приготовления, оформления, подачи, реализации и хранения блюда, показателей качества и безопасности, пищевой и энергетической ценности. Технико-технологическую карту на новое блюдо / изделие утверждает руководитель предприятия-разработчика блюда / изделия.

В первом разделе ТТК «*Область применения*» приводят название блюда, а также название предприятия, где его вырабатывают.

Во втором разделе ТТК «*Перечень сырья*» приводят наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих нормативных и технических документов на указанное сырье.

В третьем разделе ТТК «*Рецептура*» приводят отработанную рецептуру блюда / изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массы брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления, и выхода готового блюда.

В четвертом разделе «*Технология приготовления*» описывают технологический процесс приготовления продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристику изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе «*Оформление, подача, реализация и хранение блюда*» приводят правила оформления и посуду, в которой подают блюдо, температурный режим подачи, сроки реализации продукции.

При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также учитывать, что срок реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2–3 часов с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводят органолептические показатели разрабатываемого блюда. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус таким образом, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводят содержание основных пищевых веществ – белков, жиров, углеводов – и энергетическую ценность блюда / изделия, рассчитанные на одну порцию и на 100 г готовой продукции.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер. Рекомендуемая форма технико-технологической карты и технологической схемы прилагаются в Приложениях 3, И.

2.3. Обоснование и выбор поставщиков сырья и полуфабрикатов, описание логистических процессов

В данном разделе студент должен показать знания по обеспечению предприятия питания сырьем и полуфабрикатами; описать работу с поставщиками после обоснованного их выбора. Для этого студент выполняет раздел приведенной ниже последовательности:

– анализ потребностей заведения в продуктах питания для приготовления двух выбранных блюд из меню (определить ассортиментный перечень продуктов, вид упаковки, объем фасовки и т.д.);

– определение видов и источников снабжения предприятия;

– выбор поставщиков – составить матрицу двух–трех поставщиков не менее 5 наименований основных видов сырья из двух выбранных блюд в виде таблицы 2.1. На основании данных таблицы 7.1 выбрать фактических поставщиков сырья с указанием основных критериев отбора. Оформить в виде таблицы 2.2;

– схемы и маршруты поставок; для обеспечения предприятия сырьем необходимо решить следующие задачи: что закупить, сколько, у кого, на каких условиях, заключить договор с поставщиками, проконтролировать исполнение договора, организовать доставку или контролировать процесс доставки сырья поставщиком, организовать складирование и хранение на предприятии, обеспечить перемещение сырья внутри предприятия. Основными требованиями к организации снабжения предприятий общественного питания являются: планомерность,

непрерывность, своевременная доставка сырья и полуфабрикатов, их качество, комплектность, удобная расфасовка.

Таблица 2.1 – Матрица цен поставщиков

Наименование продукта	Единица измерения	Поставщик	Бакалея, сыры		Рыба	
			ЗАО «Шамса»	ООО «Фрегат»	ООО «41 регион»	АО «Океансбыт»
		Телефон	464788	465420	465022	462030
		Условия оплаты	Отсрочка 7 дней	Отсрочка 10 дней	Отсрочка 7 дней	Отсрочка 5 дней
		Условия заказа		Не позднее 3 дней до дня отгрузки	Не позднее 2 дней до дня от- грузки	
		Условия поставки (частота завоза)		В течение 6 дней	В течение 5 дней	
		Дата прайс-листа	22.12.2024	14.11.2024		15.01.2025
Сыр «Киприно»	кг		548	542		
...

Таблица 2.2 – Характеристика поставщиков

Поставщик	Наименование товара	Преимущества	Частота завоза
ООО «41 регион»	Рыба	Надежность поставки, привлекательная цена, большой ассортимент продукции, возможность отсрочки платежа	1–2 раза в неделю
...

При разработке структуры договорных связей учитывают месторасположение поставщиков и покупателей, ассортимент и объем подлежащих поставке товаров, обеспеченность предприятия складской площадью и материально-технической базой для подсортировки товаров и т.д.

Критериями отбора поставщиков являются: охват рынка, известность сети, финансовое положение поставщика, его кредитоспособ-

ность, качество и цена товара, график приема заказа, способ и скорость доставки, удаленность поставщика от потребителя, форма и условия оплаты, возможность отсрочки платежа, поддержка продукции рекламными материалами, возможность согласования прайс-листа и т.д.

При выборе схем и маршрутов поставок для рациональной организации завоза продовольственных товаров большое значение имеют схемы их доставки – транзитная или складская. Транзитная поставка предполагает прямые связи «поставщик-предприятие», минуя промежуточные оптовые базы.

Складская форма поставки обусловлена наличием складов в оптово-посреднической сфере, обеспечивающих концентрацию товаров и устойчивое снабжение торговых предприятий.

Доставка товаров продовольственного и материально-технического оснащения может осуществляться как транспортом предприятия, так и транспортом поставщиков. При этом в зависимости от видов товаров, их ассортимента и объемов, видов и грузоподъемности транспортных средств, а также месторасположения поставщиков и предприятий применяют маятниковый и кольцевой маршруты.

При кольцевом завозе продукты доставляются предприятиям общественного питания со склада и баз транзитом по кольцевому маршруту. Преимущество кольцевого завоза – в возможности более полно использовать грузоподъемность автотранспорта, а также ускорить возврат тары. Доставка товаров обычно совмещается со сбором освободившейся у предприятий тары. При этом способе доставки сокращаются транспортные и экспедиционные расходы, а также время, необходимое для перевозки грузов, уменьшается потребность в складских помещениях. Завоз сырья и продуктов осуществляется по согласованному с поставщиками графику на основании заявок, представленных предприятиями.

Форма транзита широко применяется для поставки скоропортящейся продукции: молока и молочнокислых продуктов, мясных полуфабрикатов, безалкогольных напитков и др. Таким же способом доставляют товары простого ассортимента, не требующие подсортировки: муку, сахар, макаронные изделия и др.

2.4 Технологический контроль качества продукции

2.4.1 Входной контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

В этом разделе студент по согласованию с руководителем выбирает один вид сырья, являющегося рецептурным компонентом блюда, разрабатываемого в рамках меню или готовую продукцию, которая поступает на предприятии питания для дальнейшего использования в

производстве блюд (продукции собственного производства) – гастрономия, или готовую продукцию, которая относится к категории покупной (соки, минеральная вода, хлебобулочные изделия и т.д.). Далее студент на примере выбранного объекта проводит и описывает пошагово процедуру входного контроля, как первого этапа внутреннего контроля на предприятии питания.

В общей части раздела необходимо описать общие положения входного контроля.

Затем в имеющейся нормативной документации найти термин, который необходимо знать лицу, осуществляющему входной контроль по отношению к объекту исследования. Например, при приемке сметаны конкретного наименования дать ее общую характеристику: «Сметана – это... (ссылка на нормативный документ), «Сметанный продукт – это..... (ссылка на нормативный документ). Описать показатели качества и безопасности исследуемого объекта в соответствии с действующими на него техническими и нормативными документами (ТР, ГОСТ, СанПиН, ТУ и др.).

Необходимо описать возможные способы фальсификации (контрафакции) исследуемого объекта входного контроля и методов идентификации и обнаружения фальсификации для него. Выделить идентификационные признаки исследуемого объекта, которые в первую очередь должно знать лицо, отвечающее за приемку.

Далее необходимо описать процедуры входного контроля: приемка товаров по количеству и по качеству. Привести перечень документов, которые должны быть представлены лицу, осуществляющему приемку товара.

Описать процедуру и порядок проверки соответствия представленных документов и поставляемого товара (масса нетто, количество мест в упаковке, масса чистого продукта и т.д.). Привести известные методы и способы, которые при этом используются. Указать какое принимается решение, в случае, когда при приемке фактическое количество отличается от количества, указанного в сопроводительных документах, как оформляется акт расхождений заявленного в документах и фактического количества товаров.

Описать процедуру документальной экспертизы: какие виды экспертиз и в какой системе предварительно должен был пройти объект и какие разрешительные документы получить на его реализацию, какие документы, подтверждающие качество и безопасность исследуемого объекта, должны сопровождать его при поступлении на предприятие, в чем суть каждого разрешительного документа. Выделить наличие обязательных документов применительно к конкретной группе товаров.

Описать алгоритм приемки товара по качеству: проверка целостности, исправности тары и упаковки, идентификация маркировки, идентификация по показателям качества.

Описать особенности проведения органолептической оценки исследуемого объекта, охарактеризовать возможные дефекты сырья, знание которых необходимы лицу, осуществляющему входной контроль.

Необходимо сделать выборку документов, на соответствие которым проводится оценка безопасности объекта исследования, и из указанных документов сделать выписку показателей безопасности применимо к объекту исследования.

Применительно к выбранному виду сырья необходимо выделить потенциально возможные виды фальсификации и привести способы их выявления.

В заключении необходимо дать рекомендации по особенностям приемки исследуемого объекта и принять решение о качестве партии исследуемого объекта, возможности приемки, об условиях хранения и условиях реализации на предприятии питания.

Затем необходимо описать способы размещения, условия и сроки хранения продовольственного сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления двух выбранных блюд из меню, на которые разработаны технико-технологические карты. Указывают, в каких складских помещениях предприятия общественного питания необходимо хранить продовольственное сырье. Условия и сроки хранения продовольственных товаров представить в виде таблицы 2.3.

Таблица 2.3 – Условия и сроки хранения пищевых продуктов

Наименование продукта	Условия хранения		Срок хранения	Наименование нормативного документа, устанавливающего условия и сроки хранения
	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %		
Мука пшеничная	15–18	Не выше 65	Не более 12 мес.	
...

2.4.2 Операционный контроль производства блюд

Операционный контроль – контроль параметров и показателей качества во время выполнения или после завершения технологической операции приготовления блюд.

В этом подразделе оформляют процедуру операционного контроля в виде таблицы 2.4.

Таблица 2.4 – Операционный контроль блюда «Борщ московский»

Объект операционного контроля	Параметры технологического процесса	Контролируемые показатели качества	Срок хранения, реализации
Бульон	Температура варки 96–98°C Продолжительность варки 2–4 ч	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус –...	
Подготовленная (тушеная) свекла	Температура тушения 96–98°C Продолжительность тушения 30–40 мин	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус –...	
Подготовленные (нарезанные) овощи	–	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус –...	
Пассированные овощи	Температура пассирования 110–120°C Продолжительность пассирования 5–7 мин	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус –...	
.....
Борщ московский	Температура варки 96–98°C Продолжительность варки 2–4 ч	Внешний вид – ... Консистенция – ... Запах – ... Вкус –... Массовая доля сухих веществ, % – ... Массовая доля жира, % – ...	Срок реализации не более 2–3 ч при температуре не ниже 75°C

Операционный и приемочный контроль на большинстве предприятий общественного питания может осуществлять единая по составу служба: директор (зам. директора), зав. производством (зам. зав производством), инженер или технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда, диетолог (при наличии). По сложившейся практике операционный контроль в основном проводит инженер-технолог.

2.4.3. Приемочный контроль

Руководствуясь таблицей «Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты» (Приложение К), необходимо перечислить возможные дефекты и их оценку в баллах для выбранных двух блюд из меню производственной программы, причины недостатков и дефектов и способы их предупреждения и устранения, оформить в виде таблицы 2.5.

Таблица 2.5 – Возможные дефекты блюда «Борщ московский» и их оценка

Наименование органолептической характеристики	Недостатки и дефекты	Снижение оценки для продукции массового изготовления	Причины недостатков и дефектов	Способ предупреждения	Способ устранения
Внешний вид: оформление и т. д.	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	3
...			

Приемочный контроль – контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации (ГОСТ 31987–2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»).

Приемочный контроль организуется в зависимости от типа предприятия. На предприятиях общественного питания для продукции массового изготовления органолептическую оценку качества проводят согласно ГОСТ 31986–2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» по показателям внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса.

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус). Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

Органолептическая оценка продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешне-

го вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов – отличное качество, 4 балла – хорошее качество, 3 балла – удовлетворительное качество и 2 балла – неудовлетворительное качество.

Оценка «5 баллов» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка «4 балла» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками (типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т. д.).

Оценка «3 балла» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура и др.). Если вкусу и запаху блюда присваивают оценку «3 балла», то, независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка «2 балла» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д.).

В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении К.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Результаты оценки каждого образца продукции записывают в журнал органолептической оценки качества установленной формы.

2.5 Проектирование цеха предприятия питания в рамках разработанной концепции

Основой для выполнения данного раздела ВКР являются курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» и материалы преддипломной практики.

В данном разделе приводят расчет одного из цехов проектируемого предприятия в соответствии с концепцией предприятия по согласованию с руководителем.

Расчет выбранного цеха осуществляется на основании производственной программы предприятия.

Расчитанное и принятое оборудование расставляют по ходу технологического процесса в соответствии с требованиями организации рабочих мест в цехе.

План цеха с расстановкой оборудования выполняют в масштабе 1:25 или 1:50.

3. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

С учетом выбранного блюда из меню необходимо описать организацию рабочего места по его приготовлению в подразделении (цехе, зоне) предприятия по следующей схеме:

- профессия и квалификация исполнителя;
- перечень требуемого оборудования (вид, тип) и инвентаря в цехе;
- оптимальные параметры микроклимата;
- потенциальные вредные и опасные производственные факторы, средства защиты на производстве;
- правила работы на конкретном виде оборудования.

Параметры микроклимата в предприятиях общественного питания нормируются в соответствии с периодом года и категорией выполняемой физической (мышечной) работы в соответствии с ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании» и СП 2.3.6.1079–01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Потенциальные опасности и вредности технологического процесса нормируются согласно СанПиН 42-123-5777–91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания», ГОСТ 12.1.005–88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны», СН 2.2.4/2.1.8.562–96 «Санитарные нормы. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СН 2.2.4/2.1.8-566–96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

Результаты необходимо занести в таблицы 3.1–3.3.

Таблица 3.1 – Оптимальные параметры микроклимата

Холодный период				Теплый период			
Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с
...

Таблица 3.2 – Вредные производственные факторы и средства защиты

Наименование фактора	ПДУ, доза	Действие на организм человека	Индивидуальные средства защиты
Шум	55ДБА	Потеря слуха, дерматит	Средства звукоизоляции
Вибрация

Таблица 3.3 – Опасные производственные факторы и средства защиты

Наименование оборудования	Локальная опасность	Контрольно-измерительный прибор и предохранительное устройство	Средства защиты
Механическое

4. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

В этом разделе определяют вариант продажной цены на разрабатываемые блюда.

Вначале составляют калькуляцию выбранных блюд. Исходными данными для расчета себестоимости разрабатываемых блюд в рамках ВКР являются технико-технологические карты на разрабатываемые блюда, закупочные цены на сырье, используемое в рецептуре, согласно прайс-листам выбранных поставщиков.

Алгоритм заполнения калькуляционной карты следующий:

1. В карту вносят названия продуктов, предусмотренных рецептурой блюда (изделия).

2. Определяют количество сырья и продуктов по нормам брутто (по массе нетто для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептов (при необходимости в расчете на 100 порций или 10 кг).

3. Отражают учетную цену 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.

4. Определяют общую стоимость каждого компонента путем умножения количества на цену учетной единицы сырья и продуктов.

5. Определяют общую стоимость сырьевого набора, которую отражают по строке «Общая стоимость сырьевого набора» в графе «Сумма».

6. В случае расчета на 100 порций или 10 кг общую стоимость сырьевого набора 1 блюда (изделия) определяют путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций или 10 кг.

7. В строке «Выход одного блюда в готовом виде» проставляют выход блюда в граммах. Выход вторых блюд указывают двумя значениями (через дробь): масса основного продукта, масса гарнира и соуса.

Пример заполнения калькуляционной карточки представлен в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Калькуляционная карта на салат из свежих помидоров

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «14» марта 2025 года		
№ п/п	Продукты		Норма, килограммов	Цена, рублей	Сумма, рублей
	Наименование	Код			
1	Помидоры све- жие		0,084	207,00	17,39
2	Сметана		0,020	547,00	10,94
Общая стоимость сырьевого набора			–	–	28,33
Наценка, %, руб. коп.			150%		
Цена продажи блюда, руб. коп.			42,50		
Выход одного блюда в готовом виде, граммов			100		
Заведующий производством		Подпись	Смирнова А.Б.		
Калькуляцию составил			Иванова М.П.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Орлов К.М.		

Далее производят расчет продажной цены на разрабатываемые блюда с использованием метода на основе затрат.

По этому методу, продажную цену блюда определяют с помощью наценки, которую устанавливают, как определенный процент от стоимости сырьевого набора.

Продажную цену блюда определяют по формуле

$$Пц = Сс + Ун \times Сс / 100, \quad (4.1)$$

где Пц – продажная цена блюда, руб.;

Сс – стоимость сырьевого набора по закупочным ценам, руб.;

Ун – уровень наценки от стоимости сырьевого набора, %.

Примерные уровни наценки на предприятиях общественного питания различных форматов даны в Приложении Л.

Для определения продажной цены на разрабатываемые блюда рекомендуется использовать не менее двух методов. Результаты расчета продажной цены по методу на основе затрат и данные о предполагаемой цене продаж, полученные в результате маркетинговых исследований по методам на основании спроса и цены конкурентов, представить в виде таблицы 4.2.

Таблица 4.2 – Определение продажной цены блюда (изделия)

Наименование блюда (изделия)	Выход блюда, г	Стоимость сырьевого набора по ценам заку- па, руб. (по состоя- нию на 01.02.2025)	По методу на основе затрат		По результатам маркетинговых исследований		Цена реали- зации, руб.
			Средний уровень наценки по предприятию, %	Расчетная цена реализации, руб.	Цена конкурентов или на основании спроса	Наценка при предложенных ценах, %	
Салат из све- жих помидоров	100	28,33	150	42,50	50,00	230	65,16

Необходимо привести обоснование принятого решения об уста- новлении своей продажной цены на разрабатываемые блюда на заяв- ленном уровне.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение – это последовательное, логически стройное изложе- ние полученных при выполнении работы результатов в соответствии с целью и конкретными задачами, сформулированными и поставленны- ми во Введении.

Особое внимание обращают на оригинальные технологические решения, предложенные автором, указывают степень их новизны. При этом отмечают, за счет каких технологических и других решений достигнуто уменьшение отходов, улучшение качества выпускаемой продукции и т. д.

Можно указать полезность отдельных разделов выполненной работы (оригинальных расчетов, конструктивных решений, проведенной научно-исследовательской работы, глубины анализа технологий и т. п.).

Приводятся основные выводы и положения по целесообразности разработки темы ВКР. Заключение также включает сведения о практической ценности разработки.

Оформляется заключение на 1–2 листах в виде некоторого количества пронумерованных абзацев. Их последовательность определяется последовательностью выполнения разделов бакалаврской работы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

В разделе приводится список всех литературных источников, использованных в процессе подготовки выпускной квалификационной работы, на которые в ней имеются ссылки. Источники располагают в алфавитном порядке и последовательно нумеруют.

ПРИЛОЖЕНИЯ

В приложении приводят таблицы расчетов, фотографии блюда / изделия и т. д.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Основная литература

1. Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учеб. пособие. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 600 с. (5 экз.).
2. Технология пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; Под ред. А.П. Нечаева. – М.: КолосС, 2008. – 768 с. (гриф Минобр РФ) (10 экз.).
3. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания. – М.: Дашков и К, 2018. – 496 с.
4. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник / С.А. Артюхова, В.В. Баранов, Н.Э. Бражная и др. / Под ред. А.М. Ершова. – М.: Колос, 2010. – 1063 с. (58 экз.).

Дополнительная литература

5. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с. (3 экз.).
6. Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.: Мир, 2008. – 516 с. (3 экз.).
7. Розанцев Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов. – М.: ДеЛипринт, 2006. – 236 с. (10 экз.).
8. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун [и др.]; под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендерюка. – М.: Колос, 2001. – 496 с. (119 экз.).

Ресурсы «Интернет»

1. Ильдинова С.К., Слащева А.В. Технология кондитерского производства: Курс лекций: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestreferat.ru/referat-215701.html>
2. Мясо и мясные пищевые продукты: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: ruscont.ru/catalog/101906
3. Мясо и продукты переработки: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: akunb.altlib.ru/files/pdf/opi/009.pdf
4. Мясо убойных животных: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: biglibrary.ru/category47/book144/part81/
5. Нерыбные гидробионты: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: skh-saratov.ru/?page=nerybnye_gidrobionty...

6. Основное сырье для производства кондитерских изделий: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mppnik.ru/publ/1002-osnovnoe-syre-dlya-proizvodstva-konditerskih-izdeliy.html>

7. Переработка гидробионтов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 212.41.20.10: 8080/.../cgiirbis_64.exe?...переработка%20гидробионтов

8. Переработка мяса, молока: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: nbchr.ru/virt_agro/page05_2.html

9. Подготовка кондитерского сырья к производству: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://allrefs.net/c42/1jhx/p1/>

10. Порядок переработки мяса и мясопродуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: medic.social/.../porjadok-pererabotki-myasai-myasoproduktov.html

11. Переработка рыбы и морепродуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mathturbabit.jimdo.com/.../переработка-рыбы-и-морепродуктов-учебник/

12. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / Ред. А.С. Ратушный. – М.: Мир, Колос, 2003. – 351 с.: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1735122622&tld=ru&lang=ru&name=6437c13edd03a.pdf&text=Технология%20продукции%20общественного%20питания%20учебн&url=>

13. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

14. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

15. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm

16. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

17. ГОСТ 2.105–95 Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1996; Стандартиформ, 2005: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

18. ГОСТ 7.32–2001. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Издание официальное. – М.: Издательство стандартов, 2001: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

19. ГОСТ 7.83–2001. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Электронные издания. Основные виды и выходные сведения. – М.: Стандартинформ, 2005: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

20. ГОСТ 7.1–2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

21. ГОСТ 7.60–2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Издания. Основные виды. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2004: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

22. ГОСТ 7.0.1–2003. Государственный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Издания. Знак охраны авторского права. Общие требования и правила оформления. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2003: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

23. ГОСТ Р 1.5–2004. Национальный стандарт Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

24. ГОСТ 7.11–2004 (ИСО 832:1994) Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках. – М.: Стандартинформ, 2006: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

25. ГОСТ Р 7.0.4–2006. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Издания. Выходные сведения. Общие требования и правила оформления. – М.: Стандартинформ, 2007: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

26. ГОСТ Р 7.0.5–2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. – М.: Стандартинформ, 2008: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

27. ГОСТ Р 7.0.11–2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления. – М.: Стандартинформ, 2012: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

28. ГОСТ Р 7.0.12–2011. Национальный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила. – М.: Стандартинформ, 2012: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

29. Ильдирова С.К., Слащева А.В. Технология кондитерского производства: Курс лекций: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestreferat.ru/referat-215701.html>

30. Медведев Г.М. Технология и оборудование макаронного производства: Учебник: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/952509/>

31. Мясо и мясные пищевые продукты: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rucont.ru/catalog/101906

32. Мясо и продукты переработки: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: akunb.altlib.ru/files/pdf/opi/009.pdf

33. Мясо убойных животных: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: biglibrary.ru/category47/book144/part81/

34. Нерыбные гидробионты: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: skh-saratov.ru/?page=nerybnye_gidrobionty...

35. Основное сырье для производства кондитерских изделий: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mppnik.ru/publ/1002-osnovnoe-syre-dlya-proizvodstva-konditerskih-izdeliy.html>

36. Переработка мяса, молока: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: nbchr.ru/virt_agro/page05_2.html

37. Порядок переработки мяса и мясопродуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: medic.social/.../porjadok-pererabotki-myasai-myasoproduktov.html

38. Переработка: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: lib39.ru/.../cgiirbis_64.exe?...%20Переработка

39. Переработка гидробионтов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 212.41.20.10:8080/.../cgiirbis_64.exe?...переработка%20гидробионтов

40. Переработка рыбы и морепродуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mathturbabit.jimdo.com/.../переработка-рыбы-и-морепродуктов-учебник/

41. Подготовка кондитерского сырья к производству: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://allrefs.net/c42/1jhxb/p1/>

42. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
43. Сырье для производства макаронных изделий: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mppnik.ru/publ/1006-syre-dlya-proizvodstva-makaronnyh-izdeliy.html>
44. Сырье хлебопекарного производства: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.studfiles.ru/preview/1727922/>
45. Технология производства хлеба: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ref.by/refs/81/26651/1.html>
46. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
47. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
48. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm
49. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

Форма заявления на закрепление темы ВКР

Зав. кафедрой «Технологии пищевых производств»
ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»
В.Б. Чмыхаловой

Студента группы _____

(Ф.И.О. полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему ВКР _____

_____ И

назначить руководителем _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

(подпись студента)

Контактная информация: _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

(подпись руководителя)

Образец оформления титульного листа ВКР

Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Камчатский государственный технический университет»

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

Направление подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЗАКУСОЧНОЙ
НА 30 МЕСТ**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТПП ТП 08.01.00.00 ПЗ

Руководитель:

_____ Иванова Н.Л.

Студент группы 25ТПБ

_____ Петрова А.В.

Консультанты:

Подбор и расчет технологического оборудования _____ Ефимов А.А.

Нормоконтроль _____ Чмыхалова В.Б.

Допустить к защите:

Заведующий кафедрой _____ В.Б. Чмыхалова

Оценка ГЭК:

Председатель ГЭК:

_____ И.О. Фамилия

г. Петропавловск-Камчатский, 2029

Образец оформления задания на выполнение ВКР

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой «Технологии
пищевых производств»
_____ В.Б. Чмыхалова
«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВКР

_____ **Попову Егору Артуровичу** _____

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема выпускной квалификационной работы (ВКР): __ Организация работы заку-
сочной на 30 мест _____

утверждена приказом по университету от «__» _____ 20__ г. № _____

Срок представления ВКР к защите «__» _____ 20__ г.

1. Исходные данные к ВКР:

Специализация предприятия общественного питания _____

Материалы преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской
работы _____

2. Содержание ВКР (перечень подлежащих разработке вопросов): Введение. 1.
Обоснование темы ВКР. 2. Организационно-технологическая часть. 3. Мероприя-
тия по охране труда и экологической безопасности. 4. Экономическая часть. За-
ключение. Список использованных источников.

Перечень графического материала:

План цеха производства продукции – 1 лист формата А1;

Аппаратно-технологическая схема производства продукции – 1 лист формата

А1.

3. Этапы выполнения ВКР

Этапы работы	Разделы	Руководитель и консультанты (Ф.И.О., должность, уч. степень, звание)	Сроки выполнения раздела	Подпись, дата	
				Задание выдал	Задание принял студент
1	Введение				
2	Обоснование темы ВКР				
3	Организационно-технологическая часть				
4	Мероприятия по охране труда и экологической безопасности				
5	Экономическая часть				
6	Заключение				
7	Список использованных источников				
8	Графическая часть				

Руководитель _____ «__» _____ 20__ г.
(подпись)

Задание принял к исполнению _____ «__» _____ 20__ г.
(подпись)

Образец оформления резюме

РЕЗЮМЕ

Дипломная работа 68 с., 3 рис., 32 табл., 57 источников.

КАФЕ, МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА, ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА, ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, КАЛЬКУЛЯЦИЯ.

Выпускная квалификационная работа включает введение, 4 раздела, заключение, список использованных источников, 2 листа графической части, спецификации к графической части, ведомость дипломной работы.

В разделе 1 приведено обоснование темы ВКР – разработана концепция предприятия общественного питания – кафе.

В разделе 2 обоснован и описан ассортимент мучных кондитерских изделий, выпускаемых кафе, разработана производственная программа.....

В разделе 3

В заключении приведены общие выводы по выполненной выпускной квалификационной работе и практические рекомендации.

Образец оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

Номер раздела	Наименование раздела	Лист
	Введение	4
1	Обоснование темы ВКР	6
2	Организационно-технологическая часть	18
3	Мероприятия по охране труда и экологической безопасности	39
4	Экономическая часть	49
	Заключение	50
	Список использованных источников	52
	Приложения	58

Образец оформления технико-технологической карты**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1****СУФЛЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С МОРКОВЬЮ****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Суфле из мяса птицы с морковью, вырабатываемое и реализуемое в столовой.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления суфле из мяса птицы с морковью, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и безопасности и т.д.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Филе куриное	100	75*
Морковь	35	30
Яйцо	3 / 10 шт.	12
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката	–	120
выход	–	110

* – масса отварного филе

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Полуфабрикат филе куриное зачищают, промывают и варят в пароконвектомате при режиме 100% пара и температуре от 98 до 100°C 15–20 минут. Параллельно в пароконвектомат загружают мытую морковь и варят 20–25 минут. Затем отварное филе и морковь охлаждают. Морковь очищают и пропускают через мясорубку вместе с отварным филе 2–3 раза. Затем в массу добавляют желток, соль и половину нормы сливочного масла, хорошо выбивают, добавляют взбитые белки, аккуратно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом форму. Формы помещают в пароконвектомат на 10–15 минут при режиме 100% пара и температуре 100°C. Затем суфле вынимают из формы, оформляют и отпускают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Правила подачи: отпускают на мелких столовых тарелках с гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Срок годности суфле – согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: изделие сохранило форму, поверхность ровная.

Цвет: на поверхности – кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Консистенция: сочная, однородная, пышная.

Запах: отварного куриного мяса с ароматом моркови.

Вкус: отварного куриного мяса, сладковатый, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели суфле из мяса птицы с морковью должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 2, п. 1.8. или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 110 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
21,0	6,2	2,5	149,8

Пример оформления технологической схемы приготовления блюда

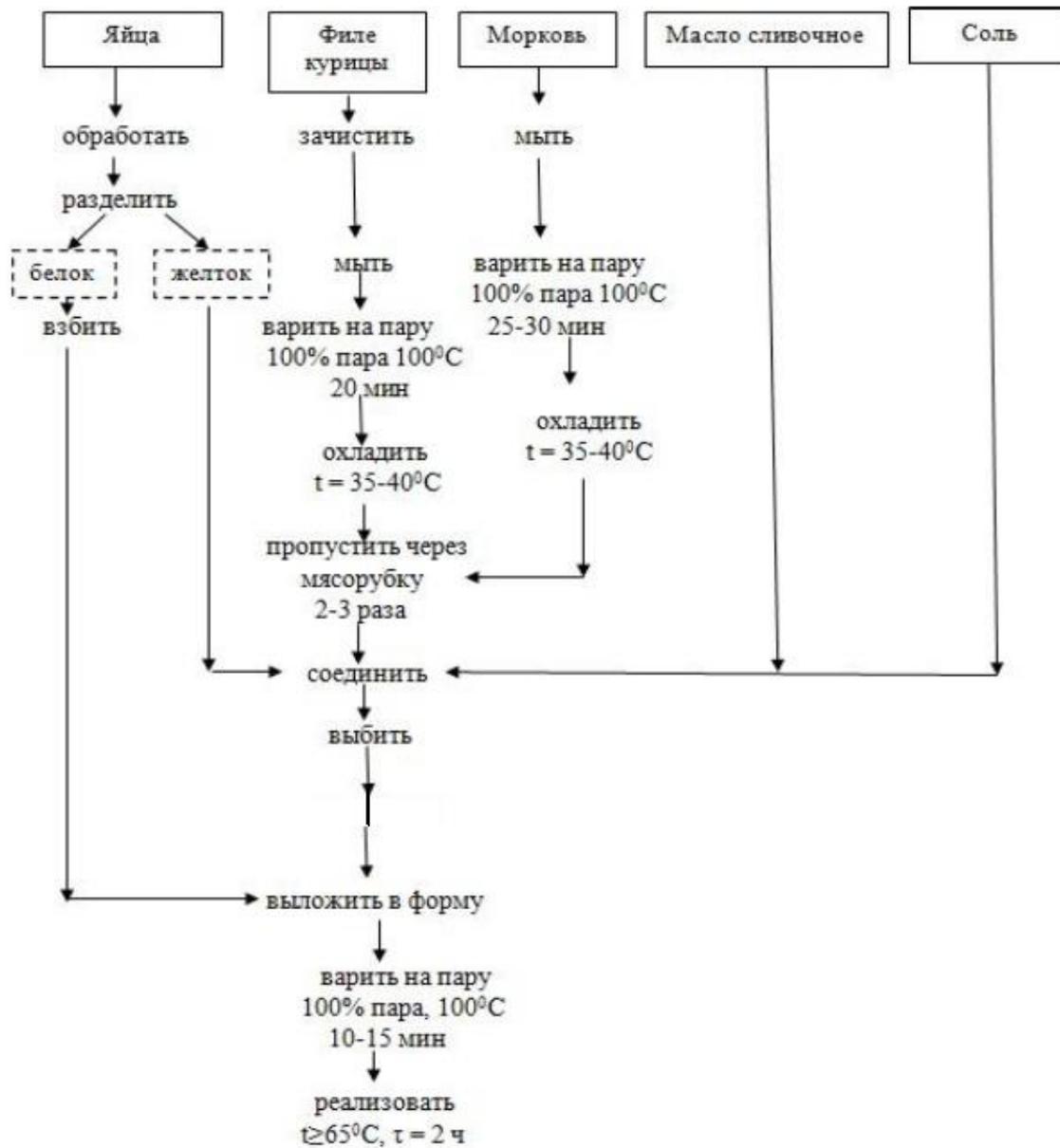


Рисунок И.1 – Технологическая схема приготовления блюда Суфле из мяса птицы с морковью

Таблица К.1 – Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты

Наименование органолептической характеристики	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре соусов, заправок чая-заварки	0,5
		1,0
		2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0	
Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0	

Продолжение табл. К.1

Наименование органолептической характеристики	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и других кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделиях	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделиях	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя не взбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темно окрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0

Таблица Л.1 – Средний уровень наценки на предприятиях общественного питания различных форматов

Сегмент	Формат предприятия	Тип предприятия	Средний чек	Средний уровень наценки, %	
				Собственная продукция	Покупные товары
Быстрое питание	Питание на улице (Street-food)	Киоск Павильон Автобуфет	До 150	80–150	50–100
	Быстрое питание (Fast food)	ПОП при учебных заведениях	До 150	20–50	30
		ПОП при организациях, и развлекательных заведениях, вокзалах, гостиницах и т.д.	До 250	80–150	50–100
Быстрое демократичное (Fast casual)	Ресторан быстрого обслуживания	До 400	150–200	150–200	
Демократичное (питание на каждый день casual dining)	Средний «минус»	ПОП «по основному блюду»: пиццерии, стейк-хаусы и т.д. ПОП «по способу приготовления»: гриль-бары и т.д. ПОП «по напиткам и досугу»: кофейни и пивные, спорт-бары.	До 800	150–200	150–200
	Средний «средний»	Рестораны «по основному продукту»: рыбные, сырные, колбасные. Рестораны национальной кухни (немецкие, японские французские и т.д.)	До 1500	200–250	150–200
	Средний «плюс»		1500–2000	250–300	150–200
Премиум	Изысканная кухня (Fine dining)	Рестораны концептуальные. Рестораны высокой кухни. Рестораны при гостиницах и казино.	Выше 2500	От 300–500	От 200%