

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»**

Ивушкина Ирина Александровна

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ И ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»**



Нижний Тагил
2022

ББК 74.57

И-17

Ивушкина, Ирина Александровна

Методические указания по написанию курсовой и дипломной работы / И.А. Ивушкина; ГАПОУ СО «НТТЭК». – Н.Тагил, 2022 – 30 с.

Методические указания предназначены для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и раскрывают требования к структуре, содержанию и оформлению курсовых и выпускных квалификационных (дипломных) работ.

Методические указания включают в себя: структуру и содержание работ, порядок оформления, тематику курсовых и дипломных работ, подготовку и защиту презентаций курсовых и дипломных работ.

В методических указаниях в приложениях представлены образцы оформлений отдельных структурных единиц работы и основных документов.

При составлении методических указаний в части требований к оформлению и структуре курсовых и дипломных работ было использовано учебно-методическое пособие Рыбниковой Ю.В. по выполнению научной работы для студентов средних профессиональных образовательных организаций.

Печатается по решению научно-методического совета НТТЭК

©Нижнетагильский торгово-экономический колледж, 2022

©Ивушкина И.А. 2022

СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Содержание основной части дипломной работы включает в себя 3 главы: теоретическую, аналитическую и рекомендательную.

В теоретической главе работы на основе изученных источников (нормативных документов, специализированных интернет-сайтов, периодических изданий, учебных пособий) рассматривается теоретический аспект темы исследования.

Теоретическая глава включает в себя 3-5 параграфов.

Аналитическая глава содержит: общую характеристику объекта исследования. Анализ деятельности организации общественного питания и (или) группы блюд в соответствии с темой дипломной работы.

Аналитическая глава включает в себя 3-4 параграфа.

Обязательным в аналитической главе является наличие рисунков (графики, диаграммы), таблиц, дающие наглядное представление об анализируемых аспектах исследований по каждому вопросу (ассортиментный перечень блюд, анализ реализации блюд и др.). Каждая аналитическая таблица должна сопровождаться диаграммой (графиком) и последующим выводом по результатам анализа.

В рекомендательной главе по результатам анализа ассортимента блюд организации общественного питания, обязательно должно быть предложено и проработано новое или фирменной блюдо. Для этого на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» необходимо:

- разработать проект рецептуры;
- отработать рецептуру и технологию производства данного блюда;
- оформить рецептуру и технологию производства;
- определить органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и рассчитать пищевую ценность.

В приложении должны быть представлены следующие документы:

- Акт отработки рецептуры и технологии на фирменное блюдо;

- Техничко-технологическая карта.

Также рекомендательная глава содержит практические рекомендации по улучшению деятельности по теме исследования для объекта дипломной работы на основании проведенного анализа.

ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Основные требования к оформлению текста

Дипломная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена.

Работа должна быть выполнена печатным способом с использованием компьютера на одной стороне листа формата А4 через полтора интервала.

Цвет шрифта должен быть черным, кегль 14, Times New Roman. Полужирный шрифт не применяется.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое –10 мм, верхнее и нижнее –20 мм, левое –30 мм.

Наименование структурных элементов работы «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует располагать в середине строки без абзацного отступа и точки в конце; печатать заглавными буквами, не подчеркивая. Размер шрифта должен соответствовать размеру шрифта текста. Переносы слов не допускаются.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки в конце.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Основную часть работы следует делить на главы и параграфы.

Главы и параграфы (кроме введения, заключения, списка использованных источников, приложений) следует нумеровать арабскими цифрами. Номер главы указывается цифрой (например, 1, 2, 3). Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой (например, 1.2, 2.3, 3.1).

После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Главы должны иметь заголовки. Заголовки следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы прописными (заглавными) буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Заголовки параграфов следует печатать по центру страницы с заглавной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Слова «глава», «параграф» не пишутся. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

Каждая глава работы начинается с нового листа, а параграфы следует продолжать на заполненном листе. Следующий параграф внутри одной главы начинается через 1 пустую строку на том же листе, где закончился предыдущий. Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 1 пустую строку.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или сначала следующей страницы, если в указанном месте они не помещаются.

Иллюстрации должны быть в компьютерном исполнении и в дипломной работе - цветными. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Если в работе только одна иллюстрация, то она обозначается «Рисунок 1». Иллюстрации нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией («Рисунок 1»). При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать: «...в соответствии с рисунком 1...».

Иллюстрации должны иметь наименование, которое помещается под ними. Слово «Рисунок» пишется полностью, после чего следует его порядковый номер и через дефис – наименование (например: Рисунок 1 – Наименование рисунка). Располагается посередине строки без абзацного отступа.

Аналитический материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Таблицы сверху и снизу ограничиваются линиями. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Наименование таблицы следует размещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Если в работе одна таблица, ее следует обозначать «Таблица 1».

В таблице можно использовать 10-12 шрифт и одинарный интервал. Заголовки граф таблицы должны начинаться с заглавных букв, подзаголовки – с маленьких, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее было возможно без поворота работы. Под таблицей делаются необходимые пояснения к представленным данным.

При переносе части таблицы на другой лист, на последующих страницах пишут слова: «Продолжение таблицы 1», размещая их слева без абзацного отступа.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Например: «В таблице 1 приведены данные о ...».

Формулы в тексте следует выделять в отдельную строку, оставляя выше и ниже не менее одной свободной строки. Если формула не вмещается в одну строку, то они могут быть перенесены после знака «=» или после математических знаков. При этом знак в начале следующей строки повторяется.

Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами в скобках (1) справа по строке. Если использована одна формула, то она не нумеруется.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» (без двоеточия), каждое пояснение следует давать с новой строки. Элементы формулы поясняются в той же последовательности, в которой даны в формуле.

В тексте формула должна приводиться за фразой, имеющей к ней отношение. При необходимости может быть сделана ссылка в тексте на ранее приведенную формулу (например, «расчет производился по формуле (3)») без ее

повтора. Если источник формулы не указывается в тексте работы, то может быть сделана биографическая ссылка в виде подстрочного примечания.

Например:

$$A=B : C \tag{1}$$

где A - _____;

B - _____;

C - _____.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. «Пример ... в формуле (1).»

Оформление библиографических ссылок в тексте работы

В дипломной работе обязательны ссылки на использованные источники (нормативные документы, специализированные интернет-сайты, периодические издания, учебные пособия).

Библиографические ссылки в теоретической главе обязательны на каждой странице.

В аналитической главе ссылки обязательны на источники информации объекта исследования, которые использованы в таблицах, рисунках, документах, расчетах и т.д.

В рекомендательной главе библиографических ссылок может не быть.

Все библиографические ссылки оформляются, как подстрочные вынесенные из текста вниз полосы документа (в сноску). Внизу страницы с абзацного отступа приводят сам текст библиографической ссылки, отделенный от основного текста короткой тонкой горизонтальной линией с левой стороны. Знак сноски ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Библиографические ссылки на таблицы и рисунки делаются в конце их названия.

Размер шрифта в сноске должен быть 10 пт.

Например:

¹ Кузнецов К. В. Настольная книга поставщика и закупщика: торги, конкурсы, тендеры. — М. Альбина Паблишер, 2013.

² Электронные системы снабжения // Интертех URL: http://www.intertech.ru/About/compress.asp?filename=comppress_22 (дата обращения: 19.12.2014).

СОСТАВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Использованные в работе источники информации являются обязательной частью дипломной работ. Они позволяет документально подтвердить достоверность и точность приводимых заимствований (таблиц, иллюстраций, фактов, текстов документов); характеризуют степень изученности конкретной проблемы автором.

Каждая библиографическая запись в списке получает порядковый номер и начинается с красной строки.

В список источников не включаются те источники, на которые нет ссылок в основном тексте, и которые не были использованы в процессе работы.

Группировка использованных источников осуществляется по систематическому принципу. Нумерация источников является сквозной.

Расположение источников осуществляется в следующем порядке:

1. Законы и подзаконные акты:

1. Конституция РФ;
2. Кодексы РФ;
3. Федеральные законы РФ;
4. Указы Президента РФ;
5. Законы субъектов РФ;
6. Постановления Правительства РФ;
7. Нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ;
8. Локальные акты объекта исследования (организации общественного питания);

2. Справочная и учебная литература:

9. Статьи из информационно-справочных систем, периодических изданий и интернет ресурсов;

10. Учебники и учебные пособия

В дипломной работе должно быть не менее 20 источников.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа подлежит публичной защите. Подготовка к защите состоит из трех основных этапов:

1. Подготовка доклада

Доклад для выступления готовится с учетом отведенного времени. Стандартное время для защиты дипломной работы – 7-10 минут.

Выступление не должно включать теоретические положения. Особое внимание необходимо сосредоточить на собственных выводах и результатах анализа на исследуемом объекте. В докладе обязательны ссылки на презентацию. В докладе защиты дипломной работы обязательно представить рекомендации, мероприятия, предложенные в 3-ей главе дипломной работы.

Доклад должен быть напечатан.

Структура доклада должна соответствовать научным требованиям:

Элемент доклада	Содержание	% от общего объема доклада
Введение	1. Представление студента и темы работы. 2. Причины выбора и актуальность темы работы. 3. Цель и задачи работы. 4. Объект исследования.	5%
Основная часть	Представление основных результатов исследования, анализ, сравнение и обобщение полученных данных. Формулировка выводов по каждому этапу анализа.	80%
Заключение	Представление итогов дипломной работы. Озвучиваются важнейшие выводы, ключевые проблемы и рекомендации по их решению. Отмечается практическая значимость и дальнейшие перспективы развития.	16%

2. Подготовка презентации

Основная задача презентации – сопровождение доклада защиты.

Общие требования к презентации:

1. Презентация должна быть не меньше 10 слайдов.
2. Каждый слайд должен иметь название.
3. Первый слайд:
 - полное название образовательного учреждения;
 - тема дипломной работы;
 - фамилия, имя, отчество автора;
 - должность, фамилия, имя, отчество научного руководителя.
4. Второй, третий: цель и задачи дипломной работы.
5. Последующие слайды: размещается информация из аналитической главы, в том числе графики, диаграммы, таблицы, рисунки, документы, фото и т.д. Текстовая информация на данных слайдах предусмотрена в минимальном объеме.
6. На последних слайдах должны быть представлены кратко сформулированные выводы по работе, конкретные мероприятия и рекомендации (сформулировать кратко), благодарность за внимание.

Дизайн презентации не должен отвлекать слушателей от содержания презентации, основная информация (рисунки, диаграммы, текст) должна быть читаема.

3. Репетиция выступления

Когда доклад и презентация готовы, необходимо провести репетицию выступления именно в той аудитории, где будет проходить защита. На репетиции нужно адаптироваться к месту выступления, проверить соблюдение времени, настроить соответствующую аппаратуру.

После выступления студенту задают вопросы члены комиссии, а также присутствующие на защите. Задаваемые вопросы могут носить конкретный или общий характер. Ответы на вопросы должны быть краткими и состоять, как правило, из двух–трех предложений.

По окончании публичной защиты члены комиссии на закрытом заседании обсуждают результаты защиты работ, принимают решение об оценках. Результаты защиты работ объявляются студентам в тот же день.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Объем дипломной работы составляет 55-60 страниц без учета приложений:

Наименование структурных элементов работы	Количество листов
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	2-3
Теоретическая глава	18-20
Аналитическая глава	20-22
Рекомендательная глава	8-10
Список использованных источников	2
Приложения	1 (не менее 5 приложений)

Утвержденная тема дипломной работы является обязательной к исполнению. Изменение утвержденной темы недопустимо.

После консультации с научным руководителем студент самостоятельно разрабатывает предварительный план работы, который утверждается научным руководителем.

После окончательного согласования и утверждения плана дипломной работы оформляется дипломное задание. Задание на дипломную работу составляется по установленной форме руководителем и выдается студенту.

На выполненную работу составляется отзыв научного руководителя, в котором отражается ее теоретический уровень, глубина исследования, актуальность предложений и рекомендаций, степень их экономического обоснования, достоинства и недостатки работы.

Законченная дипломная работа направляется на рецензирование в организацию общественного питания, на материалах которой она выполнялась. Рецензентом является руководитель организации общественного питания, на базе

которого студент проходил преддипломную практику и собирал материал для выполнения работы. Подпись рецензента заверяется печатью организации, в которой он работает. Дипломная работа, проверенная и подписанная научным руководителем, проходит нормоконтроль и представляется заместителю директора по УВР, который решает вопрос о допуске студента к защите.

После того, как работа допущена к защите, организуется процедура предварительной защиты. Ее целью является оказание помощи студенту при подготовке к защите, провести апробацию полученных результатов, получить замечания и ответить на полученные вопросы.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

На доклад основных положений дипломной работы перед студенту предоставляется 7-10 минут.

После доклада студент отвечает на вопросы членов комиссии. По окончании защиты Государственная аттестационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты.

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа сшиваются в следующем порядке:

1. Титульный лист
2. Рецензия руководителя организации
3. Отзыв руководителя дипломной работы
4. Дипломное задание
5. Содержание
6. Введение
7. Основная часть
8. Заключение
9. Список использованных источников
10. Приложения
11. Протокол

На титульном листе дипломной работы пишется город Нижний Тагил, печать не ставится. Титульный лист не нумеруется, но включается в общий объем страниц.

Содержание является 2-ой страницей дипломной работы.

Рецензия заполняется по приведенному ниже образцу, на ней ставятся подпись и печать рецензента. Рецензия не нумеруется.

Отзыв руководителя работы печатается по приведенному ниже образцу и распечатывается с «пустыми» строками, в которые руководитель впишет свои комментарии. Отзыв не нумеруется.

В дипломном задании срок окончания выполнения работы – это дата за 7 дней до защиты. Протокол заполняется по образцу. Задание и протокол не нумеруются.

Первый лист приложения является последним листом работы, остальные листы не нумеруются, в общий объем не включаются.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на базе действующей организации общественного питания
2. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на базе действующей организации общественного питания
3. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на базе действующей организации общественного питания
4. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов на базе действующей организации общественного питания
5. Организация работы ресторана (бара, кафе, столовой, закусочной и др.) на базе действующей организации общественного питания

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»
Комиссия технологических дисциплин

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ
Зам. директора НТТЭК по УР
_____ А.Н.Чанчикова
«___» _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ
ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ РЫБЫ НА БАЗЕ ДЕЙСТВУЮЩЕГО
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Дата защиты: _____

Оценка: _____

Исполнитель: Иванова К. А.
Группа 4Т-1
Руководитель: Ивушкина И.А.,
преподаватель профессиональных
модулей
Рецензент: Малышев А.Е.
управляющий ООО «Амега»
Ресторан «Экспозиция»

Нижний Тагил 2022

ОБРАЗЕЦ СОДЕРЖАНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОТРАСЛЬ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

1.1 Понятие сферы «Общественного питания», состояние на современном этапе и основные направления развития

1.2 Понятие об организации общественного питания

1.3 Характеристика предприятий общественного питания. Общие требования к ним

1.4 Характеристика услуг общественного питания

1.5 Государственное регулирование общественного питания, нормативная база деятельности предприятий общественного питания

2 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ООО «ГОСПИТАЛЬ ВИТ»

2.1 Характеристика действующей столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

2.2 Производственная деятельность столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

2.3 Организации технологических процессов производства блюд холодного цеха столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

2.4 Организация труда работников производства, режима труда и отдыха столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

2.5 Организация управления столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

3 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ООО «ГОСПИТАЛЬ ВИТ»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

ОБРАЗЕЦ ВВЕДЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

В современных условиях развитие кулинарной отрасли играет большую роль в жизни общества. Учитывая экологию, вредные условия труда, темп жизни, многие люди приобретают заболевания различных видов. Каждое заболевание имеет определённую диету, в которой указано необходимое потребление белков, жиров, углеводов, а также минеральных веществ.

Сейчас наука о питании включает диетологию, которая изучает питание здорового и больного человека, разрабатывает основы рационального питания и методы его организации и диетотерапию (лечебное питание), т.е. метод лечения заключается в применении определенной диеты. Таким образом, считают сегодня диету не только одним из эффективных средств комплексного лечения многих недугов, но и средством, способствующим их профилактике.

Лечебное питание состоит из диет, различающихся по составу продуктов и их кулинарной обработке.

Для обеспечения питания больных госпиталь должен иметь госпитальную кухню, буфетные - раздаточные и столовые в коечных отделениях, продовольственный склад с овощехранилищем.

Объектом исследования дипломной работы является предприятие общественного питания – ООО «Госпиталь ВИТ»

Предмет исследования: организация работы в ООО «Госпиталь ВИТ».

Целью работы: является проведение анализа организации работы ООО «Госпиталь ВИТ» и разработка мероприятия по совершенствованию деятельности данного предприятия.

Задачами дипломной работы являются:

1. Изучить понятие сферы общественного питания, рассмотреть состояние и перспективы ее развития.

2. Раскрыть сущность классификации предприятия общественного питания, определить общие требования к ним, рассмотреть характеристику услуг

общественного питания.

3. Описать особенности государственного регулирования общественного питания и нормативную базу деятельности предприятий данной сферы.

4. Провести анализ производственной деятельности, анализ организации технологических процессов производства блюд в горячем цехе, анализ организации труда и организации управления ООО «Госпиталь ВИТ».

В первой части рассматривается понятие сферы общественного питания, состояние на современном этапе и направления его развития, классификация предприятий общественного питания, общие требования, предъявляемые к ним, характеристика услуг общественного питания, государственное регулирование общественного питания и нормативная база деятельности предприятий данной сферы.

Во второй части дипломной работы проводится анализ производственной деятельности ООО «Госпиталь ВИТ».

Организации технологических процессов производства блюд в горячем цехе, анализ организации труда работников производства и анализ организации управления данного кафе.

В третьей части разрабатываются мероприятия по совершенствованию работы ООО «Госпиталь ВИТ».

В процессе исследования используется различная методическая литература по данной проблеме, нормативно-правовые акты в сфере общественного питания, а также учебные пособия и источники интернет.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТАБЛИЦ И РИСУНКОВ

Таблица 1 – Ассортимент столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

Наименование групп блюд	Количество наименований в ассортименте
Холодные блюда	98
Первые блюда	45
Вторые блюда	113
Гарниры	84
Десерты	21
Соусы	3
Напитки	27



Рисунок 1 - Диаграмма ассортимента столовой ООО «Госпиталь ВИТ»

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ СНОСОК В ТЕКСТЕ

Сфера общественного питания - это самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг¹.

Ежегодно темпы роста общественного питания составляли 12-15%, но за последний год всего 6-7%. Замедление темпа развития общественного питания происходит из-за «рационализации» россиян, направленная на ограничение собственных затрат на питание в предприятиях общественного питания.

Однако, несмотря на некоторые сложности, российскому рынку общественного питания удастся сохранять свою привлекательность как для отечественных, так и для зарубежных предприятий общественного питания. Подтверждением данного факта служит как приход международных сетей, так и стремительное развитие отечественных организаций общественного питания. Сегодня по всей России насчитывается более 30 тыс. предприятий общественного питания. Потенциал рынка в России велик: если в США одна точка питания приходится на 150 человек, в Европе - на 300, то в России - на 2 000 человек².

¹ ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

² Отрасль общественного питания в России и за рубежом// Бизнес планирование в общественном питании URL: <http://business-obshepit.ru/na-sajte> (дата обращения: 20.01.2016).

ОБРАЗЕЦ ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Общественное питание как специфическая отрасль включает в себя предприятия различных форм собственности, объединенные по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, по организации производства и формам обслуживания населения, по оказываемым услугам. Система общественного питания образуется ресторанами различной классности, барами, кафе и столовыми.

Кафе - предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, других продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.

Подводя итоги по проведенному анализу организации работы кафе «Юность», можно сделать выводы: что данное предприятие соответствует стандартам, но конечно оно не идеально и есть некоторые недочеты, которые в скором времени исправят.

По анализу дипломной работы можно дать следующие рекомендации по совершенствованию работы кафе «Юность»:

1. Установить специальные знаки для стоянки инвалидов и пандусов;
2. Изменить вывеску;
3. Создать рекламу увещательного и напоминающего характера;
4. Оборудовать место зоны для детских игр;
5. Установить аварийное освещение;
6. Приобрести лицензию на продажу и розлив алкоголя. Дополнить меню нешироким выбором алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих десертов собственного приготовления или же покупные;
7. План-меню оформлять по предложенной форме;
8. Задание для работников цехов кафе «Юность» оформлять по предложенной форме;

9. Технологические карты, не соответствующие действующему ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» переоформить по новому образцу;

10. В цех нужно закупить более современное тепловое и механическое оборудование;

11. Произвести маркировку инвентаря и посуды;

12. Оформить меню;

13. Вести бракеражный журнал;

14. Составить график выхода на работу;

15. Вести табель учёта рабочего времени;

16. Внедрить правила внутреннего распорядка и этим расширить количество организационно-административных методов управления;

17. По просьбе заведующей производством были разработаны инструкции по технике безопасности, что тоже относится к организационно-административным методам управления;

18. Внедрить систему премий и штрафов;

19. Выдавать грамоты, благодарности, подарки. Проводить корпоративы.

В целом, из анализа деятельности кафе «Юность» следует то, что предприятие имеет значительный потенциал для закрепления своих позиций и расширения влияния на рынке предоставления услуг общественного питания. Руководству необходимо провести разработку стратегии на ближайшее время и на перспективу. Реализация предложенных мероприятий позволит повысить уровень конкурентоспособности предприятия и эффективно обслуживать свой сегмент рынка. Внедрение организационно-административных методов управления поможет сплотить коллектив.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ СПИСОКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276)
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
4. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
5. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
8. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
10. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
11. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
12. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»

13. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
14. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
15. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
16. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
18. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
19. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»
20. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»
21. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»
22. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»
23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под. ред. М.П. Могильного.- М.:ДеЛипринт, 2007.-628с.
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под.ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2011.-584с.
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2013. - 680 с.

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

26. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону.: ООО «Феникс», 2011. – 373 с.

27. Смагина И.Н., Смагин Д.А. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. – М.: ООО «Издательство Эскмо», 2005. – 336 с.

28. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник - Спб.: Троицкий мост, 2012 – 232с.

29. Отрасль общественного питания в России и за рубежом // Бизнес планирование в общепите URL: <http://business-obshepit.ru/na-sajte> (дата обращения: 20.01.2016).

30. В Свердловской области активно развивается сфера общественного питания // Официальный сайт «Областная газета» от 30.01.2015 URL: <http://www.oblgazeta.ru/pressreleases/535/> (дата обращения: 20.01.2016).

31. Государственное и правовое регулирование деятельности предприятий питания // URL: <http://spargalki.ru/tourism/77-ekskursionnoe-delo.html?start=4> (дата обращения: 27.01.2016).

32. Организация управления предприятием // ROBOTLIBRARY книги для студентов. URL: <http://robotlibrary.com/book/578-organizaciya-proizvodstva-i-upravlenie-kachestvom-produkcii-v-obshhestvennom-pitanii-vasyukova-a-t/82-134-organizaciya-upravleniya-predpriyatiem.html> (дата обращения: 21.04.2016).

33. Состояние и перспективы развития рынка общественного питания // Электронный научный журнал. URL: <http://uecs.ru/marketing/item/2179-2013-06-05-07-03-08> (дата обращения 24.02.2016).

34. Виды и типы организации // Менеджмент. URL: http://menedzhmenti.ru/org_obekt_menedgmenta/page14/index.html (дата обращения: 2.03.2016).

35. Нормативные аспекты функционирования предприятий общественного питания // Электронный журнал научных публикаций студентов и молодых учёных. URL: <http://ego.uapa.ru/en/issue/2015/03/15/> (дата обращения: 10.03.2016).

ОБРАЗЦЫ ДОКУМЕНТОВ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕ

На тему Организация процесса приготовления и оформления кондитерских изделий из песочного теста с использованием инновационных технологий действующего предприятия общественного питания

Студенту Сидоровой Любови Витальевне

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа 4Т-1

Руководитель Ивушкина Ирина Александровна

Рецензент Голомоз Ирина Константиновна (Руководитель ИП Голомоз И.К.Кафе «Юность»)

Структура выпускной квалификационной работы

1 Теоретическая часть ОТРАСЛЬ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИХ

2. Аналитическая часть АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ИП ГОЛОМОЗ И.К. КАФЕ «ЮНОСТЬ»

3 Рекомендательная часть РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ РАБОТЫ ИП ГОЛОМОЗ И.К. КАФЕ «ЮНОСТЬ»

График выполнения дипломной работы

№	Содержание работы	Руководитель	Срок выполнения	
			План	Факт
1	Согласование темы	Ивушкина И.А.	15.01	
2	Согласование содержания ВКР	Ивушкина И.А.	29.01	
3	Работа над введением	Ивушкина И.А.	05.02	
4	Работа с источниками	Ивушкина И.А.	19.02	
5	Работа над теоретической главой	Ивушкина И.А.	12.03	
6	Работа над аналитической главой	Ивушкина И.А.	26.03	
7	Работа над рекомендательной главой	Ивушкина И.А.	09.04	
8	Работа над заключением	Ивушкина И.А.	23.04	
9	Оформление ВКР	Ивушкина И.А.	14.05	
10	Подготовка доклада и презентации	Ивушкина И.А.	28.05	
11	Предварительная защита		29.05.18-31.05.18	

Срок окончания выполнения работы «28» мая 2017 года

Руководитель дипломной работы _____
(подпись)

Рассмотрено и одобрено предметной комиссией технологической дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 2018 года

Председатель ПЦК _____ Е.В.ГПромышленникова

Дата выдачи дипломного задания «___» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению.

Студент _____ / _____ /
(подпись)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа выполнена

Студентом (кой) Сидоровой Л.В.

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа 4Т-1

Руководитель Ивушкина И.А.

Тема Организация процесса приготовления и оформления кондитерских изделий из песочного теста с использованием инновационных технологий действующего предприятия общественного питания

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора выпускной работы

Требования к профессиональной подготовке	2	1	0
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства			
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.			
ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива			
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.			
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			

2-соответствует; 1- в основном соответствует; 0- не соответствует

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки		
	2	1	0
Актуальность темы дипломной работы			
Степень полноты обзора теоретического аспекта исследуемой темы			
Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех вопросов			
Логичность выводов по результатам анализа системы учета на исследуемом объекте			
Применение информационных технологий			
Объем и качество оформление дипломной работы			
Своевременность выполнения работы в соответствии с дипломным заданием			
Практическая значимость рекомендаций			

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

Заключение (отметить достоинства и недостатки работы)

Научный руководитель: _____/_____/_____
(подпись)

«__» _____ 2018 г.

РЕЦЕНЗИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа выполнена

Студентом (кой) Сидоровой Л.В.

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа 4Т-1

Руководитель Ивушкина И.А.

Тема Организация процесса приготовления и оформления кондитерских изделий из песочного теста с использованием инновационных технологий действующего предприятия общественного питания

Рецензент Голомоз Ирина Константиновна (Руководитель ИП Голомоз И.К.Кафе «Юность»)

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки		
	2	1	0
Актуальность темы дипломной работы, целей и задач			
Степень полноты обзора теоретических и аналитических аспектов			
Качество проведенного анализа системы учета и анализа на исследуемом объекте			
Ясность, четкость, последовательность, грамотность и обоснованность раскрытия темы			
Применение информационных технологий			
Объем и качество оформление дипломной работы			
Оригинальность и новизна рекомендаций			
Практическая значимость дипломной работы			

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

Заключение

Рецензент: _____ / _____ /
(подпись)

« ____ » _____ 2018 г.

ПРОТОКОЛ

заседания Государственной экзаменационной комиссии

с ____ час. ____ мин. до ____ час. ____ мин.

по рассмотрению дипломной работы студента

Сидоровой Любви Витальевны

4Т-1, 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(Ф.И.О., группа, курс, специальность)

на тему: ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЦАХ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСАХ НА ПРИМЕРЕ ГОРОДА НИЖНИЙ ТАГИЛ

Присутствовали: председатель ГЭК _____
заместитель председателя ГЭК _____
члены ГЭК _____
секретарь ГЭК _____

Дипломная работа выполнена под руководством _____

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на ____ страницах.
2. Приложения к работе на _____ страницах.
3. Отзыв руководителя выпускной дипломной работы.
4. Рецензия на работу.

После сообщения о выполненной работе в течение _____ минут студенту были заданы следующие вопросы:

(Ф.И.О. задававшего вопрос, краткое изложение сути вопроса)

Признать, что студент выполнил и защитил дипломную работу с оценкой _____

Присвоить (Ф.И.О. студента) _____ Сидоровой Любви Витальевне _____

Квалификацию _____ Техник технолог _____

Выдать диплом (С ОТЛИЧИЕМ, БЕЗ ОТЛИЧИЯ)

Председатель ГИА _____
(подпись)

Зам. председателя _____
(подпись)

Члены комиссии ГИА _____
(подпись)

(подпись)

(подпись)

Секретарь ГИА _____
(подпись)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО НАПИСАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Составитель: Ивушкина И.А.

Подготовлено к печати

Заказ №

Сдано в печать

Тираж экз.

Нижнетагильский торгово-экономический колледж
622001, г. Нижний Тагил, ул. Ленина, 2а
Лицензия №16619 от 02.10.12

Отпечатано в типографии ГБПОУ СО «НТТЭК»