

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области



# **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

## **ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработала преподаватель  
Л.П. Елифанова  
Рассмотрено:  
ЦМК ОПОП «Технология  
продукции общественного  
питания»  
Пр. № 3 от 11.11. 2014 г.

г. Каменск – Уральский, 2014 г.

Дипломная работа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является завершающим этапом обучения студента в ГАОУ СПО СО «КУТТС». Студенты 2 курса дневной и 3 курса заочной формы обучения выполняют дипломную работу по избранной теме, соответствующей профилю специальности. При этом используется практический материал того предприятия, где студент проходит преддипломную практику, а работающие студенты используют материал своей организации.

Содержание, цель, задачи дипломной работы должны быть уточнены и согласованы с научным руководителем дипломной работы и с руководителем предприятия. График выполнения и защиты дипломной работы разрабатывается зав. отделением и строго контролируется.

Дипломная работа является самостоятельным научным исследованием студента, на основании ее защиты ГЭК дает заключение о присвоении студенту квалификации.

Основная цель дипломной работы заключается в том, что при её выполнении должны быть раскрыты способности выпускника применять полученные в ходе обучения теоретические и практические знания для творческого решения конкретных задач в части организации технологического процесса выпуска продукции общественного питания, контроля качества сырья и готовой продукции, оперативного планирования работы производства.

Научная значимость и практическая ценность дипломной работы определяются тем, в какой мере содержащиеся в ней предложения и рекомендации способствуют улучшению деятельности предприятия, могут быть применены на практике и положительно оценены руководством предприятия.

Для достижения основной цели при выполнении дипломной работы должны быть конкретизированы следующие задачи:

- закрепление и расширение полученных в техникуме теоретических знаний и практических навыков;
- овладение методикой научного исследования при решении проблемных вопросов данной темы;
- самостоятельное проведение аналитических исследований на производстве;
- выявление на основе проведенного анализа имеющихся резервов, обобщение результатов, разработка конкретных предложений и рекомендаций.

При этом особое внимание студент должен обратить на новые технологии, применяемые в данном предприятии, особенности организации производства продукции,

которые осуществляются или необходимо осуществить на предприятии с учетом изменений, происходящих в отрасли.

Прежде всего, необходимо выбрать тему дипломной работы (Приложение 1), согласовать её с зав. отделением и руководителем дипломной работы (Приложение 2).

Во введении следует обосновать выбор темы, показав её актуальность, теоретическую и практическую значимость. При этом нужно также четко сформулировать цель данной дипломной работы, задачи, которые поставлены для достижения.

Во введении также отражаются основные методические приёмы и информационная база исследования, приводится краткое содержание разделов работы.

Как правило, дипломная работа содержит три главы основной части, введение и заключение, список использованной литературы и приложения.

В теоретическом аспекте автор должен отразить свои глубокие знания научной литературы:

- раскрыть различные точки зрения по дискуссионным вопросам, аргументировано сформулировать свои позиции по ним;

- использовать новейшие нормативно-технические, методические, инструктивные материалы по данной теме, опубликованные в литературных источниках, периодической печати, а также имеющие на предприятии;

- максимально использовать при выполнении дипломной работы информационно-коммуникативные методы и профессиональные программы.

При выполнении практических исследований студент выполняет задания, согласованные с научным руководителем на предприятии. Работа, как правило, должна включать разделы по технологии продукции и организации производства.

Для сбора фактического материала дипломник должен использовать различные источники информации: нормативные, технологические, технические, а также приказы, распоряжения, результаты специальных наблюдений и обследований.

Для обеспечения полноты информации сбор материалов необходимо проводить в соответствии с развернутым планом дипломной работы и с заданием научного руководителя. Особое внимание следует уделить той информации, которая подтверждает правильность сделанных в работе выводов и служит обоснованием выдвигаемых предложений по совершенствованию технологии и организации процесса производства продукции, и принятия управленческих решений.

При сборе и обработке фактических документов, отражающих выпуск данных блюд, необходимо тщательно изучить ассортимент и технологическую документацию, соответствие ее требованиям нормативной базы. Провести анализ меню, по исследуемой

теме, определить удельный вес данного вида продукции и предложить возможность расширения ассортимента.

Прежде чем собирать фактический материал для проведения анализа, необходимо обосновать систему аналитических показателей, временные периоды, методы проводимых расчетов, исходные источники информации. Следует заранее подготовить необходимые таблицы для сбора цифровых данных – это облегчит трудоёмкую работу и позволит студенту максимально самостоятельно выполнять её на предприятии.

Для обеспечения полноценности собранного фактического материала необходимо оценить его надежность и достоверность, уровень аналитичности. После первоначальной обработки следует сделать соответствующие расчеты, а также сформулировать подробные выводы и предложения.

Автор несёт полную ответственность за достоверность и качество проводимого цифрового материала, расчетов, фактов предприятия, за грамотное использование всех источников. Предложения и рекомендации должны быть обоснованы, аргументированы и подтверждены.

В заключении работы необходимо сделать выводы по всем её разделам, показать, как была достигнута основная цель работы, что сделано автором, какие результаты получены в ходе исследования.

Дипломная работа должна быть правильно оформлена, материал изложен четко и грамотно, с необходимыми иллюстрациями.

Список использованной литературы необходимо составить в соответствии с имеющимся стандартом и включить в работу до приложений.

Студент отвечает за качество дипломной работы, своевременность её выполнения и защиты.

По завершении работы научный руководитель представляет письменный отзыв (Приложение 3), проводит предзащиту и делает заключение о готовности дипломанта к защите дипломной работы. Рецензию на дипломную работу может дать другой преподаватель или представитель предприятия (заведующий производством, его заместитель, руководитель), где она выполнялась.

В ней должны быть отражены следующие вопросы: насколько актуальна тема исследования, в какой мере дипломник справился с достижением цели и решил поставленные задачи, каковы теоретический уровень, новизна, в чем практическая ценность работы (Приложение 4).

Рецензент делает выводы о возможности внедрения результатов в производство, качестве оформления, стиле изложения материала, общем уровне рецензируемой

дипломной работы. Отзыв научного руководителя, выводы рецензента, представление основных результатов в докладе дипломанта, его ответы на вопросы членов ГЭК и присутствующих на защите принимаются во внимание при решении вопроса об оценке работы. По результатам выполнения и защиты дипломной работы она оценивается присутствующими на заседании членами ГЭК с оформлением соответствующих документов.

Дипломная работа должна быть отпечатанной. Объём её определяется в каждом случае индивидуально, как правило, он должен быть в пределах 60-70 страниц. Работа должна быть оформлена аккуратно в соответствии со стандартом (Приложение 5)

Для защиты дипломных работ составляется график, утверждённый зам. директора по УПР. Защита дипломных работ производится на открытых заседаниях ГЭК в специально выделенном и подготовленном для этого помещении (аудитории) техникума.

На защите присутствуют, кроме членов ГЭК, как правило, научные руководители, а также рецензенты, все желающие.

Студент в течение 8-10 минут выступает с докладом, в котором четко излагает цель, содержание и результаты своей работы, обосновывая предложения, их новизну и практическую значимость. При этом используется иллюстрированный материал для наглядности и лаконичности изложения. По окончании доклада члены ГЭК и все присутствующие задают дипломанту вопросы, на которые он обязан дать краткие, но исчерпывающие ответы. Затем секретарь ГЭК зачитывает отзыв научного руководителя и рецензента, обращая внимание присутствующих на отмеченные в них замечания и достоинства дипломной работы.

Дипломанту предоставляется заключительное слово для ответов на вопросы и замечания, высказанные в ходе обсуждения, а также в отзыве и рецензии. По окончании защиты на закрытом заседании ГЭК решается вопрос об оценке каждого защищающегося. При этом учитываются выступление дипломанта, ответы на вопросы, отзывы, рецензия. Окончательная оценка определяется, по мнению большинства из присутствующих на защите членов ГЭК по системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### Рекомендуемая тематика дипломных работ

- 1 Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из мяса
2. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из рыбы
3. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из птицы
4. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из овощей и грибов
5. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих супов и соусов
6. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих десертов
7. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску холодных десертов
8. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску мучных кулинарных изделий
9. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску мучных блюд
10. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску мучных кондитерских изделий без отделки кремом
11. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску кремовых кондитерских изделий
12. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из нерыбного водного сырья
13. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску холодных блюд из мяса и птицы
14. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску холодных блюд из рыбы
15. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд с использованием сыра

Студента (ки) группы \_\_\_\_\_

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить меня за \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

( должность Ф.И.О. руководителя дипломной работы)

для написания дипломной работы на тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

(подпись студента)

«СОГЛАСОВАНО» \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя, дата подписания)

ОТЗЫВ

на дипломную работу студента (ки) ГАОУ СПО СО «КУТТС »

группы \_\_\_\_\_ специальность \_\_\_\_\_

на тему \_\_\_\_\_

1. Актуальность темы: \_\_\_\_\_

2. Практическая значимость полученных результатов: \_\_\_\_\_

3. Сроки проведения исследований, своевременность предоставления на проверку разделов и завершённой работы: \_\_\_\_\_

4. Оценка деловых и квалификационных качеств студента, участие студента в научно – исследовательской работе

5. Рекомендация руководителя для защиты дипломной работы на ГЭК: \_\_\_\_\_

Научный руководитель:

(должность, место работы, ученая степень, звание)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу студента (ки) \_\_\_\_\_

группа \_\_\_\_\_ специальность \_\_\_\_\_

тему: \_\_\_\_\_

1. Актуальность темы, соответствие ее заданию на дипломную работу:

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Характеристика основных разделов работы, положительные стороны, оценка теоретического и практического значения, методологический уровень выполнения работы:

---

---

---

---

---

---

---

---

3. Недостатки, замечания: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

4. Заключение о работе в целом, рекомендации по внедрению в производство, оценка:

---

---

---

---

---

---

---

---

5. Рецензент \_\_\_\_\_

(должность, место работы, ученая степень, звание)

(фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

**К ЗАЩИТЕ ДОПУЩЕНА**

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Е.О. Гончаренко

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

Тема: « \_\_\_\_\_ »

**Выполнил:**

Павлова Татьяна Ивановна,  
студент группы ТП-242,  
специальность 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Руководитель:**

Елифанова Людмила Павловна,  
преподаватель высшей кв. категории

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Каменск-Уральский, 2015 г.