ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИННОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ЧАСТИ ПРИОБРЕТЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИИ ПОВАР

АНАПА,2014

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4

2. Общие требования к оформлению выпускной

квалификационной работы 6

3. Структура письменной квалификационной работы 7

4. Порядок рецензирования и процедура защиты

выпускной квалификационной работы 12

5. Критерии оценок письменной квалификационной работы 13

1.Общие положения

1.1 Выпускная письменная квалификационная работа

1.2 Письменная квалификационная работа является выпускной работой для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части приобретения рабочей профессии Повар.

1.3 Цель письменной квалификационной работы:

– показать уровень сформированности профессиональных компетенций;

– систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;

– формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;

– формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;

– развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

1.4Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседании ПЦК. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки. Обязательное условие соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию программы профессионального цикла.

1.5 Руководитель письменной экзаменационной работы:

- рекомендует обучающимся необходимую основную справочную литературу;

- проводит консультации по теме работы;

- проверяет выполнение работы;

- даёт рецензию на выполненную ВКР;

1.6. Письменная квалификационная работа, выполненная обучающимися, представляется за 5-7 дней до дня предварительной защиты. После просмотра и одобрения письменная квалификационная работа допускается к защите, согласно приказа.

1.7 Отзыв руководителя ВКР Руководитель письменной экзаменационной работы составляет на неё отзыв, в котором указывается: - общая характеристика письменной экзаменационной работы; - соответствие заданию объёма и степени разработки основных разделов работы; - положительные стороны работы; - недостатки содержания и оформления основного текста работы, - степень самостоятельности обучающихся при разработке вопросов темы. Содержание отзыва доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу, после получения отзыва не допускается.

2. Общие требования к оформлению письменной

квалификационной работы

Письменная квалификационная работа выполняется с соблюдение следующих требований:

- формат листа А4;

- размер шрифта 14, заголовки -14 (ЗАГЛАВНЫЙ), интервал между строк-1,5 см;

- разметка полей: верхнее- 2 см., левое -3см., нижнее- 2 см., правое -1,5 см;

- нумерация страниц производится вверху в правом углу листа, титульный лист и задание не номеруются, но учитываются при последовательности нумерации страниц, введение страница 4;

- заголовки располагаются по центру страницы;

- текст должен располагаться на одной стороне листа;

-- в приложения выносятся все технологические карты и схемы.

Объем письменной экзаменационной работы (ПЭР) не должен превышать 15 страниц машинописного текста. Список использованной литературы должен включать не менее 5 источников

Каждая глава начинается с нового листа.

3. Структура письменной квалификационной работы

3.1 Структурные элементы письменной квалификационной работы :

- титульный лист.

- Задание.

- СОДЕРЖАНИЕ.

- ВВЕДЕНИЕ.

ГЛАВА 1ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Ассортиментный перечень данной группы блюд

1.2 Характеристика данной группы.

1.3Товароведная характеристика сырья.

1.4 Пищевая ценность

1.5 Характеристика цехов и организация рабочего места.

1.6 Правила охраны труда и противопожарной безопасности.

ГЛАВА 2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1Технологический процесс приготовления.

2.2 Разработка технологических карт на 5 блюд (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

2.3 Разработка технологических схем на 5 блюд (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

2.4 Требования к качеству и сроки хранения

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Титульный лист

Титульный лист является первым листом письменной квалификационной работы. В нем указывается: полное название учреждения, тематика письменной квалификационной работы, ф.и.о. обучающегося и руководителя работы, информация о допуске к защите письменной квалификационной работы, год.

Задание на письменную квалификационную работу

Этот раздел содержит: тему письменной квалификационной работы, ф.и.о. обучающегося, которому выдано задание, структурные элементы квалификационной работы, срок сдачи работы, оценку, ф.и.о руководителя письменной квалификационной работы.

Содержание

Оглавление включает наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материалов разделов, подразделов.

Номера страниц должны быть записаны так, чтобы разряды чисел были расположены один под другим. Слово страница писать не следует.

Введение

В этом разделе обучающиеся указывают цели и задачи поставленные перед ними, определяют предмет и объект исследования, актуальность выбранной темы, также можно написать об истории происхождения блюд по заданию. Представить структуру ВКР.

ГЛАВА 1ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Ассортиментный перечень данной группы блюд

Данный раздел должен содержать ассортиментный перечень данной группы блюд, включая национальные кухни.

1.2 Характеристика данной группы.

В разделе даётся характеристика блюд данной группы, описываются способы тепловой (первичной) обработки

1.3Товароведная характеристика сырья.

Данный раздел должен содержать товароведную характеристику основных продуктов, которые входят в состав блюд задания ( рыбы, мяса, птицы, овощей, фруктов, грибов, зелени и т.д.)

1.4Пищевая ценность

В разделе указывается, как пищевая ценность отдельных видов сырья, входящих в блюдо, так и пищевая ценность блюда в целом.

1.5 Характеристика цехов и организация рабочего места.

В этом разделе, необходимо определить какие цеха предприятия будут задействованы при выполнении данного задания, перечислить технологические процессы, производимые в каждом цехе, назвать каким оборудованием и инвентарём должны быть оснащены данные цеха.

1.6 Правила охраны труда и противопожарной безопасности.

В данном разделе необходимо перечислить все правила охраны труда и противопожарной безопасности, которые повар должен знать при работе на предприятиях общественного питания, в производственных цехах, при работе с оборудованием. Инструкция повара.

ГЛАВА 2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1Технологический процесс приготовления

В разделе подробно описывается технология приготовления 5 блюд по теме ВКР.

2.2 Разработка технологических карт на 5 блюд (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

раскладку по сборнику рецептур с указание номера раскладки, колонки и годом выпуска сборника;

- расчёт сырья на заданное количество порций;

- технологию приготовления;

- требования к качеству;

- температуру подачи;

- сроки реализации.

2.3 Разработка технологических схем на 5 блюд (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

Схемы следует выполнять в соответствии с ГОСТ 2.301-68 СТСЭВ 1181-78 и ГОСТ 2.004-79.

Схемы выполняют без соблюдения масштаба. Элементы схем показывают условными графическими обозначениями, установленными стандартными ЕСКЦ, или не стандартизованными графическими обозначениями: продукт – полочка, операция – прямоугольник, например, мука, просеять.

На схеме внутри графических обозначений элементов схемы (прямоугольника) показывают временные, температурные и прочие параметры операций.

Каждый элемент, изображённый на схеме, снабжают цифровыми или буквенно-цифровыми обозначениями. Обозначения проставляют рядом с элементами справа от них или над ними. Эти обозначения заносят в перечень элементов, которые выполняют в виде таблицы.

Таблицу перечня операций (основных элементов схемы) заполняют сверху вниз. Ниже представлен образец таблицы перечня элементов схемы (размеры указаны в мм):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | Поз.  обозначение | Наименование | Кол-во | Примечание |
| 8 | 1 | мойка | 2 | ВМ-1 |
| 2 | нарезка | 1 | П-П |
|  |  |  |  |
| 20 110 10 45 | | | |

185

2.4 Требования к качеству и сроки хранения

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В этой части пояснительной записки необходимо сделать выводы по работе, предложить передовые технологии, конкретные предложения, касающиеся повышения производительности труда и экономии материальных средств.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Дается полный перечень использованной литературы при выполнении письменной квалификационной работы с указанием авторов, названия издания, издательством, года издания, количества страниц. Список формируется в алфавитном порядке.

ПРИЛОЖЕНИЕ

В этом разделе обучающиеся размещают, карты, схемы, таблицы и т.д

Творческое задание

К ВКР прилагаются материалы дополнительного творческого задания: презентация в формате Power Point.

4. Порядок рецензирования и процедура защиты выпускной квалификационной работы

Готовую письменную квалификационную работу в обложке обучающийся представляет руководителю, который после окончательного просмотра решает, можно ли ее допустить к защите. Если он считает это возможным, то пишет резолюцию – «К защите допущен», расписывается и указывает дату.

Важным моментом процедуры защиты письменной квалификационной работы является выступление обучающегося. В нем он в течение 7-10 минут знакомит членов комиссии с основными положениями письменной квалификационной работы, выводами и предложениями. Затем следуют вопросы членов комиссии, а также лиц, присутствующих на процедуре защиты. Ответы автора работы на эти вопросы наглядно показывают его уровень владения темой и часто влияют на окончательную оценку.

В итоговом заключении руководитель и члены комиссии оценивают работу в терминах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5. Критерии оценок письменной квалификационной работы

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся:

1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «хорошо»** ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом