

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)**

по специальности **19.02.10** Технология производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка	3
1.	Организация выполнения выпускной квалификационной работы	18
1.1.	Порядок выполнения выпускной квалификационной работы	18
1.2.	Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы	18
1.3.	Руководство выпускной квалификационной работы	19
1.4.	Структура и содержание выпускной квалификационной работы	21
1.5.	Общие требования к изложению и стилю текста	25
2.	Требования к оформлению выпускной квалификационной работы	28
2.1.	Общие требования	28
2.2.	Оформление текстовой части работы	28
2.3.	Оформление иллюстраций	29
2.4.	Оформление таблиц	30
2.5.	Оформление списка литературы	31
2.6.	Оформление приложений	31
3.	Порядок защиты выпускной квалификационной работы	32
3.1.	Общие положения	32
3.2.	Структура доклада и оформление иллюстрационного материала	32
4.	Критерии оценки выпускной квалификационной работы	34
	Приложение 1	
	Приложение 2	
	Приложение 3	
	Приложение 4	
	Приложение 5	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, приступающих к завершающему этапу обучения в техникуме - выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР), а также для руководителей и консультантов ВКР.

Выпускная квалификационная работа является формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач и выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе, направлена на демонстрацию сформированности компетенций в рамках основных видов профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой:

- рассмотрена проблема, не получившая достаточного освещения в литературе, либо новая постановка известной проблемы;
- сформулирована актуальность и место решаемой задачи;
- анализируется литература и информация, полученная с помощью глобальных сетей по функционированию подобных систем в данной области или в смежных предметных областях;
- определяются и конкретно описываются выбранные выпускником объемы, методы и средства решаемой задачи, иллюстрируются примерами;
- анализируются пути и способы внедрения разработанного продукта;
- содержится убедительная аргументация, достаточный иллюстративный материал;
- приводятся доказательные выводы и обоснованные рекомендации;
- оценивается экономическая и (или) техническая, и (или) социальная эффективность внедрения разработанного продукта в реальную среду в области применения.

Выпускная квалификационная работа разрабатывается на основе полученных обучающимися теоретических знаний, практических умений и сформированных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа, как правило, выполняется на базе производственного предприятия любой организационно-правовой формы или его структурного подразделения в период прохождения преддипломной практики.

Цели и задачи выпускной квалификационной работы:

Выпускная квалификационная работа – это документ, на основе которого Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) оценивает качество подготовки специалиста и решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является систематизация и закрепление знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач и выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Задачи выпускной квалификационной работы:

1. продемонстрировать готовность будущего специалиста самостоятельно решать различные задачи в области коммерческой деятельности;
2. продемонстрировать уровень сформированности общих и профессиональных компетенций в рамках исследуемой темы;
3. продемонстрировать владение методами и методиками исследовательского поиска, экспериментирования, проектирования при решении рассматриваемой проблемы;
4. продемонстрировать умение разрабатывать практические предложения и рекомендации по исследуемой теме;
5. продемонстрировать умение анализировать результаты исследований, грамотно, логично оформлять их в соответствующий материал (графики, таблицы, рисунки и т.п.);
6. продемонстрировать умение работать с нормативными документами, инструктивным материалом, литературой и другими информационными источниками в области коммерческой деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД: 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.

ВПД: 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.

ВПД: 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.

ВПД: 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.

ВПД: 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.

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы обучающийся должен показать способность самостоятельно решать профессиональные задачи, а именно:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и

соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных

полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
 - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
 - суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Объём времени, отводимый на подготовку выпускной квалификационной работы - 4 недели.

Объём времени, отводимый на защиту выпускной квалификационной работы - 2 недели.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.1. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы включает следующие этапы:

- а. получение задания на ВКР;
- б. сбор и систематизация исходного материала во время преддипломной практики;
- в. работа над ВКР;
- г. защита ВКР.

1.2. Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Тематика ВКР разрабатывается ведущими преподавателями по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при участии специалистов предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматривается на заседании ПЦК Сферы услуг и утверждается заместителем директора техникума.

Выбор темы ВКР осуществляется обучающимися самостоятельно на основе утвержденного списка тем и прописывается в заявлении. Обучающемуся предоставляется право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Выпускная квалификационная работа, тема которой выбрана обучающимся произвольно, без согласования, к защите не допускается.

При выборе темы обучающийся руководствуется:

- актуальностью темы, ее практической значимостью;
- возможностью использования в работе конкретного фактического материала, собранного в период прохождения производственной практики;
- потребностями предприятия (организации), на примере и базе которого выполняется выпускная квалификационная работа.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и иметь практико-ориентированный характер.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля/модулей.

При формулировке темы следует учитывать, что тема должна отражать вид профессиональной деятельности и предприятие, на котором выполняется ВКР.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора ГБПОУ «ПХТТ».

1.3. Руководство выпускной квалификационной работы

При подготовке ВКР каждому обучающемуся назначаются руководитель и, при необходимости, консультант(ы). Консультирование осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием консультаций.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий по утвержденным темам (форма индивидуального задания представлена в Приложении 1);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы и источников;
- контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Индивидуальные задания рассматриваются на заседании ПЦК Сферы услуг, подписываются руководителями ВКР и утверждаются заместителем директора. Индивидуальные задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполнение индивидуальных заданий сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы. Не реже одного раза в неделю обучающийся должен отчитываться по выполненной работе перед руководителем ВКР, который на основе календарного плана работы фиксирует степень готовности выпускной квалификационной работы в процентах к объёму работы. В случае отставания от календарного графика выполнения работы, обучающийся обязан представить письменное объяснение своему руководителю и заведующему отделением.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

Все выпускные квалификационные работы должны пройти нормоконтроль, который осуществляет руководитель выпускной квалификационной работы. Нормоконтроль осуществляется по направлениям:

- оформление выпускной квалификационной работы;
- структура выпускной квалификационной работы;
- выполнение требований настоящих методических рекомендаций.

Для проведения нормоконтроля обучающийся предоставляет выпускную квалификационную работу на проверку не позднее 7 дней до начала государственной итоговой аттестации.

Завершенные выпускные квалификационные работы передаются руководителю не позднее, чем за три дня до начала государственной итоговой аттестации для формирования отзыва и передачи в предметно-цикловую комиссию. На заседании ПЦК Сферы услуг принимается решение о рекомендации ВКР к защите и передачи ее в учебную часть.

Руководитель проверяет выпускную квалификационную работу и пишет аргументированный отзыв.

Отзыв руководителя может составлять 1-2 страницы рукописного или печатного текста (Приложение 2).

В отзыве должно быть отражено следующее:

- соответствие содержания выпускной квалификационной работы заданию;
- степень полноты, глубины, обоснованности темы;
- краткий перечень работ, выполняемых в соответствии с заданием;
- характеристику выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы и степени использования литературы учебной, научной, периодической, актуальность работы;
- степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы, проявленные (не проявленные) им способности;
- умение обучающегося работать с литературой, проводить анализ и обобщение, делать выводы;
- возможность практического использования выпускной квалификационной работы;
- соответствие выпускной квалификационной работы требованиям, предъявляемым к профессиональным компетенциям специалиста;
- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, а также теоретической и практической подготовки, продемонстрированные при выполнении ВКР;

- недостатки, в случае их обнаружения;
- предварительная оценка по пятибалльной системе.

1.4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в виде дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Требование самостоятельности выполнения выпускной квалификационной работы полностью исключает возможность дублирования отчетных материалов несколькими обучающимися. Иными словами, *не* допускается представление двумя (или несколькими) обучающимися одной общей пояснительной записки и (или) одного или нескольких общих (одинаковых по содержанию) листов графических материалов.

В работе должны найти отражение основные положения законов Российской Федерации «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании», «О стандартизации», «Об обеспечении единства измерений», Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» и других законодательных актов применительно к решению проблем коммерческой деятельности.

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки, презентации и _____ (например: раскрытия изучаемой темы и её решения). В пояснительной записке дается обоснование принятых в ВКР решений.

Структура пояснительной записки выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой выпускник показывает навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов по организации коммерческой деятельности, способность к постановке конкретных задач и нахождению путей их практического решения.

Содержание выпускной квалификационной работы должно отражать современную ситуацию, складывающуюся на предприятиях общественного питания и применение

современных методов и процессов производства, и реализации кулинарной продукции, и быть направлено на разработку вопросов:

- повышения качества продукции и обеспечения ее конкурентоспособности;
- установления соответствия качества продукции стандартам, техническим условиям, договорам, контрактам и другим нормативным документам;
- совершенствования и оптимизации ассортимента;
- потребительской и экспертной оценки отдельных групп продуктов;
- изучения потребительских свойств и разработки экспресс – методов их оценки;
- типологизации потребления и потребителей на основе социологических опросов;
- выявления направлений оптимизации упаковки, маркировки и хранения продукции отдельных групп;
- изыскания путей повышения качества и безопасности выпускаемой продукции.

Например:

Титульный лист (Приложение 3)

Задание

Содержание

Введение

Теоретическая часть

...

...

Практическая часть

...

...

Заключение

Список литературы

Приложения

Во введении обосновывается актуальность, новизна и практическая значимость выбранной темы, ее связь с задачами конкретного предприятия, необходимо кратко:

- охарактеризовать современную ситуацию, сложившуюся в производстве или на рынке исследуемой группы товаров;
- обосновать актуальность и значительность выбранной темы;
- отметить степень ее разработанности;
- указать объект и предмет исследования;
- отразить источники и место сбора фактических данных (организация, предприятие торговли или промышленности);

- определить методологические приемы решения поставленных задач.

Формулируются цель и задачи выпускной квалификационной работы. Обосновывается необходимость выполнения работы по выбранной теме (1-2 стр.).

При работе над теоретической частью (аналитический обзор литературы) выделяют 3-5 вопросов, раскрывающих сущность рассматриваемой проблемы. По некоторым темам в нем может быть дана общая экономическая характеристика, например, состояния производства и продажи товаров с использованием статистического материала в целом по стране, региону, области, городу.

Раздел излагается обычно на 15-20 страницах. Успешному написанию этой части работы способствует тщательный подбор литературы, обстоятельное, вдумчивое ее изучение, выявление и обобщение существующих подходов и точек зрения, критическое отношение к изучаемым документам и материалам. Необходимо показать также аргументированное отношение к известным из литературы или принятым на практике традиционным трактовкам рассматриваемых вопросов, понятий, существующим методам их решений. Материал в обзоре следует представлять в собственном изложении и избегать использования элементарных понятий и общеизвестных истин, четко соблюдать этику научного исследования, то есть представлять ссылки на автора и источник информации. Ценность работы повышает полемический характер изложения материала.

Освещение теоретических основ избранной темы выпускной квалификационной работы должно производиться с позиции современных научно – технических достижений и с учетом основных положений законодательных актов, относящихся к рассматриваемой проблеме. Данный раздел определяет наиболее важные вопросы, которые необходимо решить в работе, служит основой исследования фактических данных в последующих разделах, являющихся логическим продолжением теоретической части.

Количество использованных источников при выполнении работы должно быть 20-25.

При работе над практической частью необходимо выделить несколько подразделов, в которых приводятся характеристика объекта исследования; описание приборов и методик испытаний, методов сбора первичной информации; порядок обработки фактических данных; излагаются и анализируются полученные результаты.

Цифровой материал (статистический и результаты проведенных исследований) для удобства анализа группируется, оформляется в виде таблиц, данные которых в текстовой части работы анализируются и комментируются. Основные результаты целесообразно иллюстрировать рисунками.

Исследуемый объект желательно изучать в динамике, для чего исходные данные берутся за период 3-х лет, сопоставляются начальные результаты с конечными, прослеживается характер изменения их структуры, выявляются и оцениваются тенденции развития, определяются факторы, повлиявшие на состояние и динамику показателей.

При анализе статистических материалов необходимо обеспечить их сопоставимость. Например, данные о товарообороте следует приводить в действующих и сопоставимых ценах.

Исследование проводится на основе существующих или разработанных студентом программ, методик, анкет, согласованных с научным руководителем.

В случае проведения лабораторного эксперимента необходимо выполнять все требования, обеспечивающие объективность и достоверность полученных результатов (подготовка образцов, соблюдение методик и условий испытаний, воспроизводимость опытов, обработка результатов исследования).

При использовании экспертных и социологических методов для оценки ассортимента, конкурентоспособности, показателей качества следует обосновать число опрашиваемых, (объем выработки) рассчитать степень согласованности их мнений, ошибку опыта.

Для этих целей, а также для выявления закономерностей и тенденций при обработке практического материала используются современные математико-статистические методы анализа.

Достаточная полнота, качество и репрезентативность, а также грамотная математико-статистическая обработка данных с использованием компьютера являются непременным условием объективного анализа и успешного выполнения выпускной квалификационной работы. Следует обратить внимание на убедительность аргументации, краткость и точность формулировок, исключающих возможность их неоднозначного толкования; конкретность, изложения результатов работы.

Уровень работ существенно повышает наличие элементов собственного научного исследования.

В зависимости от темы 2 раздел может составлять 15-20 страниц.

Заключение является важной завершающей частью, подводящей итоги теоретического и практического разделов. В нем должны быть сформулированы по пунктам, четко, кратко, обоснованно выводы и предложения. Они должны носить конкретный характер, логически вытекать из содержания работы и отражать ее основные результаты. Предложения должны основываться на выводах; в них намечаются пути

реализации рекомендаций, отмечается их целевая направленность и указываются организации (предприятия, фирмы и др.), их подразделения, которым они адресованы.

В конце заключения должна быть показана научная, социальная и экономическая ценность работы. Если возможно, предложения по использованию разработанного решения.

Заключение должно занимать 3-4 стр.

Список литературы

Представляет собой перечень всех источников, использованных при выполнении работы должно быть 20 - 25. В перечень включают нормативно-правовые акты (законы и подзаконные акты, в действующей редакции), научные статьи в журналах и специальных изданиях, монографии, учебники и учебные пособия, Интернет-ресурсы.

Приложения

Как правило, в приложениях располагаются материалы вспомогательного характера, которые были использованы автором в процессе разработки темы. К таким материалам относятся:

- различные положения, инструкции, копии документов; на основе которых выполнена выпускная квалификационная работа;
- схемы, графики, диаграммы, таблицы, которые нецелесообразно размещать в тексте (так как, например, они носят прикладной или иллюстративный характер);
- методики, диагностики, которые использованы автором выпускной квалификационной работы в процессе изучения явления;
- иллюстративный материал, в том числе и примеры, на которые имеет место ссылка в тексте и др.

В тексте выпускной квалификационной работы дается ссылка на каждое приложение. Приложения оформляются на последних страницах работы и не входят в её объем.

1.5. Общие требования к изложению и стилю текста

При написании выпускной квалификационной работы очень важно не только то, как Вы раскроете тему, какие используете источники, но и язык, стиль, общая манера подачи содержания.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать требованиям научного стиля текста.

Для научного текста характерен формально-логический способ изложения. Изложение должно быть целостным и объединенным единой логической связью,

поскольку преследует единую цель — обосновать и доказать ряд теоретических положений.

В научном тексте является лишним и ненужным: выражение эмоций, художественные красоты, пустопорожняя риторика. Используемые в нем средства выражения, прежде всего, должны отличаться точностью, смысловой ясностью. Ключевые слова научного текста — это не просто слова, а понятия. При написании выпускной квалификационной работы следует пользоваться понятийным аппаратом, т. е. установленной системой терминов, значение и смысл которых должны быть для Вас не расплывчатыми, а четкими и ясными.

Научная речь предполагает использование определенных фразеологических оборотов, слов-связок, вводных слов, назначение которых состоит в том, чтобы показать логическую связь данной части изложения с предыдущей и последующей или подчеркнуть рубрикацию текста. Так, вводные слова и обороты, например «итак», «таким образом», показывают, что данная часть текста служит обобщением изложенного выше. Слова и обороты «следовательно», «отсюда следует, что...» свидетельствуют о том, что между сказанным выше и тем, что будет сказано сейчас, существуют причинно-следственные отношения. Слова и обороты «вначале», «во-первых», «во-вторых», «прежде всего», «наконец», «в заключение сказанного» указывают на место излагаемой мысли или факта в логической структуре текста. Слова и обороты «однако», «тем не менее», «впрочем», «между тем» выражают наличие противоречия между только что сказанным и тем, что сейчас будет сказано.

Обороты «рассмотрим подробнее...» или «перейдем теперь к...» помогают более четкой рубрикации текста, поскольку подчеркивают переход к новой, не выделенной особой рубрикой части изложения.

Синтаксис научного текста отличается обилием сложных предложений. Именно сложные, в особенности сложноподчиненные предложения способны адекватно передавать логические механизмы научной аргументации и причинно-следственные связи, занимающие важнейшее место в научном тексте. Сплошной поток простых предложений производит впечатление примитивности и смысловой бедности изложения. Однако следует избегать слишком длинных, запутанных и громоздких сложных предложений, читая которые, к концу забываешь, о чем говорилось вначале.

Установившаяся традиционно форма подачи научного текста предполагает максимальную отстраненность от изложения личности автора с его субъективными предпочтениями, индивидуальными особенностями речи и стиля, эмоциональными оценками. Такой эффект отстраненности, безличного монолога достигается рядом

синтаксических и стилистических средств, например, использованием безличных и неопределенно-личных конструкций, конструкций с краткими страдательными причастиями, как например, «выявлено несколько новых принципов», ведением изложения от третьего лица и т. д. Кроме того, особенностью современного научного текста является почти полное исключение из употребления личного местоимения первого лица единственного числа — «я».

В процессе подготовки выпускной квалификационной работы в качестве примера можно порекомендовать использовать следующие функционально-синтаксические и специальные лексические средства:

- средства, указывающие на последовательность изложения: вначале; прежде всего; затем; во-первых (во-вторых, и т. д.); впоследствии; после;
- средства, указывающие на противопоставление отдельных тезисов изложения: однако; в то же время, между тем, тогда как; тем не менее;
- средства, указывающие на наличие причинно-следственных отношений: следовательно; поэтому; потому что; благодаря; сообразуясь с; вследствие;
- средства, отражающие переход изложения от одной мысли к другой: прежде чем; обратимся к; рассмотрим, как; остановимся на; подчеркнем следующее;
- средства, подытоживающие изложение или часть изложения: итак; таким образом; значит; в заключение отметим; на основе сказанного; следовательно.

Кроме того, в качестве рассматриваемых средств в ряде случаев могут выступать местоимения, прилагательные и причастия, как-то: данный; этот; эти; такая; названные; упомянутые; указанные.

В содержании выпускной квалификационной работы, не допускается применять:

- обороты разговорной речи, произвольные словообразования, в том числе профессионализмы;
- различные научные термины, близкие по своему значению для обозначения одного и того же понятия;
- иностранные слова и термины — при наличии русскоязычных аналогов;
- сокращения обозначений единиц физических величин — при их употреблении без цифр (кроме единиц физических величин в головках и боковиках таблиц и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы).

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1. Общие требования

По объему выпускная квалификационная работа должна быть не менее 80 страниц печатного текста (приложения не входят в это число). Оформление выпускной квалификационной работы должно соответствовать требованиям: «ГОСТ Р 7.0.97-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов».

Пояснительная записка к выпускной квалификационной работе распечатывается на листах бумаги формата А4 (210 × 297 мм), с одной стороны листа. Шрифт: № 14 Times New Roman с полуторным интервалом между строк (абзац - междустрочный интервал - полуторный).

2.2. Оформление текстовой части работы

Введение, разделы в дипломной работе, заключение, список литературы, приложения начинаются с новой страницы.

Подразделы с новой страницы не начинают, кроме тех случаев, когда после заголовка подраздела остается четыре строки до конца страницы.

Оформление содержания. Содержание работы представляет собой план работы.

Нумерация глав и подразделов в плане и основной части производится арабскими цифрами.

Например:

В дипломной работе:

Глава 1. Теоретические и методологические аспекты организации маркетинга и оценки ее эффективности.

1.1. Теоретические основы организации маркетинга.

1.2. Социально-экономическая сущность и сущность содержание маркетинговой деятельности предприятия.

1.3. Методология оценки эффективности системы маркетинга.

Оформление заголовков глав.

Заголовки разделов, подразделов, пунктов начинают с абзацного отступа и печатают строчными буквами, кроме первой прописной, без точки в конце, не подчеркивая и отделяются от заголовка главы и текста пустыми строками.

В конце заголовков глав, подразделов, таблиц и рисунков точки не ставятся и переносы слов не допускаются.

Пример оформления заголовков глав и подразделов:

Глава 1. Теоретические и методологические аспекты организации маркетинга и оценки ее эффективности.

1.1. Теоретические основы организации маркетинга.

Нумерация страниц работы, включая приложения, должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, второй (третьей) – содержание, последующей – введение. Номера страниц проставляют, начиная с введения, арабскими цифрами в центре нижней части листа без точки.

2.3. Оформление иллюстраций.

Все иллюстрации (чертежи, схемы, графики, диаграммы, компьютерные распечатки, фотоснимки) именуются рисунками. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветными. Количество иллюстраций (рисунков), помещенных в тексте работы, определяется ее содержанием и должно быть достаточным для того, чтобы придать излагаемому материалу наглядность. Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях.

Оформление заголовков иллюстративного материала. Все иллюстрации - графики, диаграммы, рисунки, схемы - нумеруются аналогично таблицам.

Например:

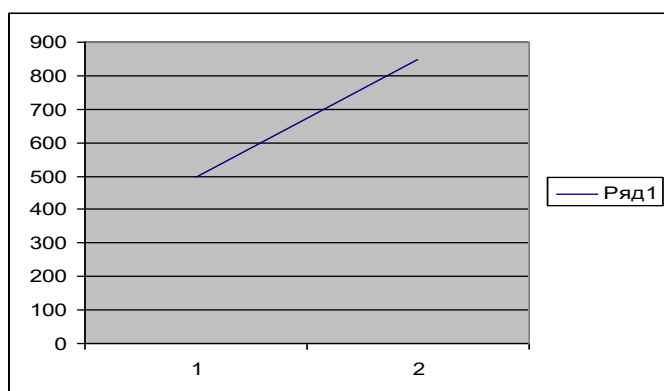


Рисунок 2.1 - График пересечения кривых спроса и предложения

2.4. Оформление таблиц.

Оформление табличного материала. Цифровой материал при необходимости оформляется в виде таблиц. Все таблицы нумеруют арабскими цифрами без указания знака №. (Таблица 2.1).

Надпись «Таблица 2.1» размещается над левым верхним углом таблицы.

Например:

Таблица 2.1 - Финансово-экономические показатели ОАО «КЗПК» за 2020 – 2023 гг., тыс. руб.

Наименование	2016 год	2017 год	2018 год	%

Таблицы нумеруются в зависимости от раздела, где они будут находиться.

Например:

Раздел 2 – таблица 2.1. -, в этом же разделе вторая таблица нумеруется следующим образом таблица 2.2. -

Представление формул. Формулы необходимо располагать в центре строки и выполнять в программе «редактор формул». Нумерация формул осуществляется справа от формулы.

Например:

«Рентабельность инвестиционного проекта рассчитывается как отношение прибыли от реализации данного инвестиционного проекта к сумме инвестиций, в процентах:

$$R = \frac{\Pi}{I} \times 100\% \quad (2.1.)$$

где R - рентабельность;

Π - прибыль от реализации инвестиционного проекта;

I - сумма инвестиций».

В выпускных квалификационных работах при произвольном изложении сущности первоисточников или при прямом цитировании в обязательном порядке должны быть указаны ссылки на используемые источники информации.

Сноска за текстом на литературу, указанную в списке - оформляется в конце предложения перед точкой в следующем виде: [8. с. 24-35], что означает: источник под порядковым номером 8, страницы с 24 по 35. Не допускается оформление ссылок следующего вида: (7, с. 34) или /7, с. 34/.

2.5. Оформление списка литературы

Источники располагаются в алфавитном порядке. Список литературы должен быть оформлен единообразно с соблюдением государственного стандарта на библиографическое описание документа (Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1-2003 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления").

Структура библиографической записи: ФИО автора. Наименование: статус. - Место издания: издательство. - Год, кол-во страниц.

Если авторов несколько, то их перечисляют в алфавитном порядке через запятую. Если авторов более 3, то пишут: фамилия первого и др.

Например:

1. Иванов И.И. Информатика: Учебник для средн. проф. обр. - М.: Звезда. - 2015, 240 с.
2. Макарова С.В. Информатика. - СПб.: Наука и техника. - 2011, с. 20-50.

Оформление статьи из журнала: Автор, название статьи, год издания, номер и страницы журнала, на которых размещена статья.

Например:

Боярцева, В.К. Факторы экономического роста [Текст] /В.К. Боярцева // Экономический вестник. – 2019. - №5(12). – С. 15 – 20.

Оформление словарей:

Например:

Власов, О.И. Толковый словарь [Текст] /О.И. Власов. - М.: Дрофа, 2018. – 1020 с.

Оформление электронных ресурсов:

Словарь юридических терминов [Электронный ресурс]. – <http://...>

Экономический словарь [Электронный ресурс]. – <http://...>

Водянец, П.Л. Планирование на предприятии [Электронный ресурс]. – <http://...> – статья в интернете.

Громова, С. В. Исследование влияния роста заработных плат на уровень жизни населения [Электронный ресурс]: авт. дисс... к.э.н. - <http://...> – ссылка на автореферат диссертации.

2.6. Оформление приложений:

Приложения оформляются как продолжение текста работы (за списком использованных источников) и располагаются в порядке появления ссылок на них в тексте.

3. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1. Общие положения

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии с участием не менее двух третей состава.

Сроки проведения защиты выпускных квалификационных работ устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса и утверждаются директором.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. В качестве документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предоставляются зачетные книжки, личные карточки и экзаменационные ведомости с квалификационных экзаменов.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

На защите выпускник представляет доклад, сопровождающийся презентацией, в котором освещает вопросы и цель работы, полученные результаты, выводы и практические рекомендации. Время выступления не более 15 минут. После доклада обучающийся отвечает на вопросы государственной экзаменационной комиссии.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

3.2. Структура доклада и оформление иллюстрационного материала

Доклад к защите выпускной квалификационной работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время. Рекомендуемое время доклада не более 7 минут.

Структура доклада: актуальность темы исследования, цель и поставленные задачи, материалы и методы исследования, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, научная новизна, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите оформляется в виде компьютерной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом).

Требования к оформлению презентации (если она есть)

Презентация должна иметь следующую структуру:

1. титульный лист (наименование техникума, наименование специальности, тема выпускной квалификационной работы, ФИО выпускника, ФИО руководителя);
2. актуальность и постановка задачи;
3. содержание выпускной квалификационной работы (наиболее значимые моменты, для каждой специальности - свои);
4. заключение;
5. также можно добавить заключительный слайд, например, со словами "Доклад окончен, спасибо за внимание".

Презентация должна быть оформлена в едином стиле, с минимальным использованием анимации на каждом слайде. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

Возможно наличие в презентации гиперссылок на документы Word, Excel и др.

Информация, размещенная на слайдах, должна восприниматься с расстояния не менее 10 м при стандартной освещенности. Демонстрация презентации проводится в ручном режиме.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Критериями оценки являются:

- актуальность и значимость темы исследования;
- востребованность исследования, подтвержденного заявкой торговой (промышленной) фирмы (предприятия, организации) таможенной службы на его проведение и справкой о внедрении результатов в практическую деятельность;
- четкость формулирования цели и задач работы;
- новизна и научный уровень исследований, обусловленный, в частности, установлением закономерностей изменения изучаемых параметров, оценкой тенденций их развития, разработкой путей оптимизации и т.д.;
- взаимосвязь и обусловленность всех частей (разделов, подразделов, пунктов) работы;
- логичность и последовательность расположения рассматриваемых вопросов, равномерность распределения материала по разделам, подразделам, пунктам;
- полнота проработки и обобщение материалов литературных источников, целенаправленность их использования для раскрытия сущности рассматриваемой проблемы;
- разработанность темы, определяемая глубиной и полнотой анализа литературных, экспериментальных и фактических данных;
- завершенность исследования, т.е. степень достижения цели и решения поставленных задач;
- грамотность, логичность, четкость, информативность, профессионализм изложения материала, убедительность комментариев, уровень обобщений;
- уровень использования компьютерных технологий и математико-статистических методов, определяющий объективность и достоверность результатов исследований;
- владение методикой исследования вопросов, поставленных в работе;
- четкость формулирования, обоснованность выводов, полного отражения внешних результатов исследования;
- адресность, конкретность, реальность рекомендаций;
- соответствие оформления работы предъявляемым требованиям;
- ориентировочная экономическая эффективность или предполагаемый социальный эффект;
- четкость и конкретность изложения основных положений и результатов работы при защите;

- аргументированность ответов на замечания рецензентов и вопросы, заданные при защите работы.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
_____ /О.В. Князева/

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу

Обучающийся (аяся) _____
 Группа _____ ОП-20
 Специальность _____ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 Тема задания _____
 Вид ВКР _____
 Исходные данные _____

Объём выполнения выпускной квалификационной работы

	<i>Объем выполне- ния в % от всего задания</i>	<i>Срок выполнения</i>
Введение _____ _____ _____ _____ _____	5	
Разработка меню для предприятия общественного питания _____ _____ _____ _____	10	
Характеристика сырья _____ _____ _____ _____	15	

Составление технико-технологических карт на блюда. Расчёт пищевой ценности блюд _____ _____ _____ _____	40	
Калькуляция блюд _____ _____ _____ _____	10	
Анализ реализации блюд _____ _____ _____	10	
Санитарные требования и условия хранения блюд, требования к технике безопасности _____ _____ _____	5	
Заключение _____ _____	5	
Нормоконтроль		7 - 10 июня
Получение отзыва на выпускную квалификационную работу		10 – 14 июня

Руководитель работы _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК _____ **Сферы услуг** _____

Протокол № _____ от _____ 20 _____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Дата выдачи задания _____ 20 _____ г.

Срок выполнения задания _____ 20 _____ г.

Задание получил _____ / _____ /

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

**ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу**

Тема _____

Обучающийся _____
(Ф. И. О.)

Группа ОП-20 Курс 4 Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа выполнена в виде _____

- 1 Объем выпускной квалификационной работы _____ страниц, в т. ч.
а) количество страниц практической (расчетно-аналитической) части _____
б) количество страниц приложений _____

2 Оценка содержания ВКР, ее положительные стороны и недостатки, выводы и предложения

Оценка _____

Фамилия, имя, отчество руководителя: _____

Место работы и должность руководителя: _____

Руководитель _____ / _____ /
« _____ » _____ 20 _____ г.

Отзыв должен содержать:

- а) краткий перечень работ, выполняемых в соответствии с заданием;*
б) характеристику выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы и степени использования литературы учебной, научной, периодической, актуальность работы;
в) степень новизны и реальности разработанных вопросов работы, практическая значимость выбранной темы; характеристику трудоспособности дипломанта, а также его теоретической и практической подготовки. Общая оценка ВКР дается по пятибалльной системе.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

РЕКОМЕНДОВАНО К ЗАЩИТЕ
председатель ПЦК Сферы услуг
_____ О.Е. Мизева

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ
заместитель директора
_____ О.В.Князева

Протокол № ____ от «__» _____ 2023 г.

«__» _____ 2023 г.

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Обучающийся группы _____ (_____)

Руководитель _____ (_____)

Тематика выпускных квалификационных работ для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023-2024 учебный год

№	Тема выпускной квалификационной работы	Перечень профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в кафе суши <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05
2	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета в кафе <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
4	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
5	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
6	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок для выездных мероприятий.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для вегетарианского банкета <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
8	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
9	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05

	кофе-брейк <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	
10	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
11	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05
12	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04, ПМ.05
13	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета ко Дню защиты детей.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд азиатской кухни.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Организация технологического процесса приготовления блюд в заводской столовой.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16	Организация технологического процесса приготовления ассортимента блюд для фабрики-кухни.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17	Организация технологического процесса приготовления ассортимента блюд для городской столовой.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
18	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
19	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
21	Организация технологического процесса приготовления сложных национальных блюд.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
22	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
23	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
24	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

	изделий и праздничного хлеба.	
25	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных, кондитерских изделий и праздничного хлеба.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
26	Организация работы предприятия быстрого питания <i>(на примере конкретного предприятия или организации Пермского края)</i> .	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Приложение 5

Список использованных источников

Основные законы и нормативные документы (НД)

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей"
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
3. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О техническом регулировании" (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.12.2021)
4. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
5. ГОСТ 30389-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
6. ГОСТ 30524-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
7. ГОСТ 31984-2012 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ 31985-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»;
9. ГОСТ 31987-2012 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
10. ГОСТ Р 5 0764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
11. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий;
12. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;
13. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
15. Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 "О безопасности зерна";
18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";
23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
24. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";
26. СанПиН 42-123-4117-86 4 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
27. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
28. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

29. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
30. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. №982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии";
31. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. №1036);
32. Правила продажи алкогольной продукции (утверждены постановлением Правительства РФ от 19 августа 1996 г. № 987) с изменениями от 16 ноября 1996 г., 14 июля 199 г., 13 октября 1999 г., 2 ноября 2000 г.
33. Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н (ред. от 15.08.2023) "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.02.2022 N 67428)
34. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.07.2000 N 2321)
35. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации ППБ- 01-93 (с изменениями от 25 июля 1995 г., 10 декабря 1997 г., 20 октября 1999 г.).
36. Сборник рецептур блюд диетического питания издания 1988 г.;
37. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
38. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России издания 1992 г.;
39. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть — М.: Хлебпродинформ, 1997 г.;
40. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, III часть — М.: Хлебпродинформ, 2000 г.;

41. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий — Сборник рецептов издания 1999 г.

Интернет-ресурсы, применяемые в качестве источников информации:

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
7. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
9. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
12. www.garant.ru - справочно- правовая система Гарант;
13. www.consultant.ru - справочно- правовая система Консультант Плюс.