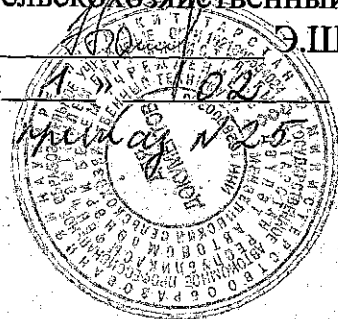


РАССМОТРЕНО
На педагогическом совете
Протокол № 5 от 15.01. 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Мензелинский
сельскохозяйственный техникум»
Э.Ш. Фаттахова
« 1 » 02 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК И.В. Рубцова
« 15 » 01 2024 г.

Зав. производством ЗАО «Мензелинский
хлебозавод»



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

г. Мензелинск. 2024 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Ражапова Г.И. – заместитель директора по учебной работе ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Дюпина А.С. – мастер производственного обучения ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Кочеткова О.А. - мастер производственного обучения ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	5
Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....	7
1. Вид государственной итоговой аттестации.....	7
2. Объём времени на подготовку и проведение ВКР.....	9
3. Руководство дипломной работой	10
4. Выполнение и оформление дипломной работы	11
4.1. Содержание дипломной работы.....	11
4.2. Оформление дипломной работы.....	14
4.3. Оформление иллюстраций.....	17
4.4. Оформление таблиц	18
4.5. Оформление формул.....	19
4.6. Оформление ссылок.....	20
4.7. Оформление списка литературы и источников.....	21
4.8. Оформление приложений.....	22
5. Требования к объёму структурных элементов.....	23
6. Допуск к защите дипломной работы	25
7. Защита дипломной работы.....	25
8. Условия организации и проведения ГИА.....	29
9. Методическое и информационное обеспечение ГИА.....	29
10. Приложения.....	30

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 сентября 2022 г., федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Мензелинский сельскохозяйственный техникум».

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка уровня освоения профессиональной образовательной программы, сформированности компетенций выпускника и соответствия результатов освоения основной профессиональной образовательной программы требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в техникуме. К итоговым аттестационным испытаниям, к государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты и дипломы участия или побед на олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

**Паспорт программы государственной итоговой аттестации
Область применения программы государственной итоговой
аттестации**

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

**ПМ. 01 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.

**ПМ. 02 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.

**ПМ. 03 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.

ПМ. 04 Организация процесса приготовления 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.

ПМ. 05 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.

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

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

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы

1. Вид государственной итоговой аттестации.

Выпускная квалификационная работа (далее – дипломная работа) является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования в виде дипломной работы.

Дипломная работа — это комплексная самостоятельная исследовательская работа, в ходе которой студент решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по профессиональным циклам.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и овладению общими и профессиональными компетенциями, установленными по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное

требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Дипломная работа специалиста технолога является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и выполняется с целью проверки сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи, а также определение качества полученных студентом знаний, умений и навыков в коммерческой деятельности.

К выполнению дипломной работы допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные рабочим учебным планом. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Дипломная работа выполняется на основе изучения нормативно-правовых документов, литературных и других источников информации, а также навыков полученных студентом в процессе прохождения учебных и производственных практик. Необходимым условием работы является использование практических материалов организаций или предприятий, в которых студенты проходят практику.

Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий характер с использованием действующих нормативных документов и современной литературы по проблеме исследования;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;
- отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;
- отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

Целью государственной итоговой аттестации в виде защиты дипломной работы является установление соответствия уровня и качество подготовки выпускника ФГОС по специальности СПО, владеющего научными методами

познания и способного самостоятельно решать профессиональные задачи на основе интеграции практических умений, навыков и теоретических знаний, приобретенны в процессе обучения в ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Задачами по выполнению обучающимися дипломной работы являются:

Систематизация, закрепление, углубление и расширение практического опыта, умений и теоретических знаний по общепрофессиональному циклу, профессиональным модулям, междисциплинарным курсом, умение применять их при решении практических, профессиональных задач;

Формирование навыков проведения экспериментирования, использование справочной, нормативной документации;

Развитие умения изучать, анализировать, обобщать литературные источники и материалы предприятий общественного питания

Развитие умения логически излагать материал, формулировать выводы и предложения при решении разработанных в дипломной работе вопросов;

Формирование навыков проведения расчетов, экспериментирования и владения современным оборудованием и инвентарем;

Приобретение выпускниками опыта публичного выступления по результатам профессиональной деятельности и умения аргументировано отстаивать и защищать свою позицию;

Развитие навыков самостоятельной работы и творческой инициативы, ответственности, организованности;

Подготовка выпускника к работе по специальности.

Защита дипломной работы является одной из форм обязательной государственной (итоговой) аттестации (далее - ГЭК) выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО. Дипломная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой ГЭК решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации специалиста.

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные ФГОС СПО по специальности и прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом ГАПОУ «МСХТ».

Рецензирование, подготовка к защите проводятся в течение срока ГЭК – 2 недели.

2. Объем времени на подготовку и проведение ВКР.

В соответствии с учебным планом объём времени и сроки, отводимые на выполнение ВКР: 4 недели с 20.05.2023 по 15.06.2024. Сроки защиты ВКР: 2 недели с 17.06.2024 по 29.06.2024.

Требование к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные Мензелинским сельскохозяйственным техникумом, доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Дипломная работа должна соответствовать профилю специальности, задачам теоретической и практической подготовки специалиста, быть актуальной, учитывать направленность и проблемы общественного питания, решать конкретные задачи, в условиях реальной ситуации предприятий питания, где обучающиеся проходят преддипломную практику.

Темы дипломной работы разрабатываются преподавателями методической комиссии по специальности совместно со специалистами баз практик заинтересованных в трудоустройстве выпускников, на которых предполагается выполнение дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы или допускается выполнение дипломной работы по заказанной тематике предприятий питания. Перечень тем дипломной работы представлен в приложении 1.

3. Руководство дипломной работой

3.1. Приказом директора техникума на основании решения выпускающего отделения каждому студенту, выполняющему квалификационную работу, назначается научный руководитель.

Научными руководителями назначаются преподаватели, имеющие достаточный опыт научной и педагогической работы.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы:

- выдает задание на выпускную квалификационную работу и заполняет календарный план выполнения работы (Приложение 2);
- рекомендует студенту необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме;
- проводит индивидуальные консультации;
- проверяет и оценивает выполнение работы в соответствии с календарным планом;

- пишет отзыв на готовую выпускную квалификационную работу (Приложение 3).

3.2. Темы дипломных работ и руководители утверждаются приказом директора учебного заведения.

3.3. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

3.4. Студенты, не представившие дипломную работу в установленные сроки, считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из учебного заведения.

4. Выполнение и оформление дипломной работы

4.1 Содержание дипломной работы

Выполнение дипломных работ осуществляется в сроки, предусмотренные учебным планом.

Студент совместно с руководителем составляет план работы и определяет основные этапы работы и сроки их выполнения.

Основными этапами плана являются:

- подбор и изучение литературы по теме;
- изучение, обобщение и анализ нормативной документации;
- сбор иных материалов по теме дипломной работы;
- анализ полученных материалов;
- написание и оформление дипломной работы;
- предварительная защита дипломной работы.

Работа должна содержать:

- титульный лист (Приложение 4);
- задание (Приложение 5);
- рецензию (Приложение 6);
- содержание (Приложение 7);
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список источников и литературы (15-20 источников);
- приложения.

Содержание работы (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с научным руководителем. В процессе написания работы план может корректироваться или уточняться. Содержание выпускной квалификационной работы содержит введение, 2-3 главы, разбитые на 2-3

параграфа, заключение, список источников, приложения.

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования, разработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы.

Актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых технологиях;
- потребностью практики.

Обосновать актуальность, значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

Объект исследования - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

Предмет исследования - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

Цель исследования — это желаемый конечный результат исследования. Наиболее типичны следующие цели:

Определение характеристики явлений не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных;

Выявление взаимосвязи явлений;

Изучение динамики явлений;

Обобщение, выявление общих закономерностей;

Создание классификаций, типологий;

Создание методик;

Адаптация методик;

Совершенствование технологии;

Оптимизация производственного процесса.

Задачи исследования - это выбор путей и средств для достижения цели.

Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. В работе может быть поставлено несколько задач.

Основные методы исследования - перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование: теоретические и практические.

Структура исследования - исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложения.

Теоретическая значимость - на какую область специальности могут

оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

Практическая значимость - определяется влияние полученных рекомендаций, предложений на изучаемый процесс, решением практических вопросов.

Основная часть работы. Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – 2.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует:

определить сущность исследуемой проблемы, изучить опыт её реализации в практике деятельности предприятия (технологического процесса);

дать характеристику степени проработанности проблемы в литературных источниках (книгах, журналах, монографиях, газетных статьях, материалах конференций и т.д.), наметить пути решения проблемы;

необходимо увязать проблематику исследования с общетеоретическими положениями, дополняя и развивая их;

создать основу (базу) для последующих глав, которые будут конкретизировать теоретические положения выпускной квалификационной работы.

Во второй главе исследование и изложение материала носят более конкретный характер. Здесь должны быть представлены результаты проделанных исследований. Если для получения результатов необходимо использовать уже имеющуюся методику, то необходимо сделать на неё соответствующую ссылку. Если автор предлагает свою методику, то в тексте главы кратко излагается её содержание, приводятся результаты её апробации, т.е. вторая глава является аналитической, а также содержит предложения и рекомендации, пути решения задач, поставленных во введении проекта.

Между параграфами и между главами необходимы смысловые связки, чтобы текст выпускной квалификационной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

В заключении исследования раскрывается значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке и приложения к выпускной квалификационной работе.

Список источников и литературы отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. Дипломная работа должна иметь не менее 15-20 источников.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;

приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;

каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;

приложения нумеруются буквами алфавита, которую размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;

приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;

на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть ссылки.

4.2. Оформление дипломной работы

Изложение текста и оформление дипломной работы следует выполнять в соответствии с требованиями ГОС 7.32-2001, ГОСТ 2.105-95 и ГОСТ Р 6.30-97.

Выпускная квалификационная работа выполняется на компьютере в одном экземпляре, и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги следующим образом:

- размер бумаги стандартного формата А 4 (210 х 297 мм)
- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм.
- ориентация: книжная
- шрифт: Times New Roman.
- кегль: - 14 пт в основном тексте , 12 пт в сносках , таблицах
- междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных сносках, многострочных заголовках (подзаголовках), громоздких таблицах;
- расстановка переносов – автоматическая
- форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине»
- цвет шрифта – черный (Авто)
- красная строка – 1,25 см

Дипломная работа должна быть написана логически последовательно, грамотно, литературным языком. Текст должен быть кратким, четким, без субъективных толкований. Важнейшим средством выражения логических

связей являются специальные функционально-синтаксические средства, указывающие на такие моменты, как:

- последовательность развития мысли (*вначале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак*);
- противоречивые отношения (*следовательно, поэтому, благодаря этому, сообразно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же*);
- переход от одной мысли к другой (*прежде чем перейти к ..., обратимся к ..., рассмотрим, остановимся на ..., рассмотрев, перейдем к ..., необходимо остановиться на ..., необходимо рассмотреть*);
- итог, вывод (*итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подведя итог, следует сказать ...*);

Могут использоваться местоимения, прилагательные и причастия (*данные, этот, такой, названные, указанные и др.*).

В тексте документа не допускается применять:

- обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- произвольные словообразования;
- сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и государственными стандартами;
- сокращения обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

Общий объём дипломной работы - от 40 до 60 страниц. При оформлении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и чёткость изображения по всей работе. Не должно быть помарок, перечеркивания, сокращения слов, за исключением общепринятых.

При нумерации страниц выпускной квалификационной работы выполняются следующие требования:

Страницы текста нумеруют арабскими цифрами внизу справа. По всему тексту соблюдается сквозная нумерация. Номер титульного листа **не проставляется**, но включается в общую нумерацию выпускной квалификационной работы. Нумерация начинается с «**Введение**», страница № 4.

Нумерация страниц производится последовательно, включая введение, 1 и 2 главы, заключение, список использованной литературы.

Страницы приложения не нумеруются.

При оформлении выпускной квалификационной работы заголовки должны соответствовать следующим требованиям:

Все структурные элементы работы: Введение, Главы основной части, Заключение, Список источников, Приложения должны начинаться с новой страницы.

Заголовки структурных элементов печатают **строчными буквами (полужирное начертание)** и выравниваются по центру. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал. Переносы слов во всех заголовках **не допускаются**.

Оформление глав и параграфов. Каждая глава выпускной квалификационной работы начинается с новой страницы. Расстояние между Главами и параграфами должно быть равно 3 интервалам.

Расстояние между названием параграфа и последующим текстом должно быть равно 1,5 интервала. Заголовки параграфов пишутся строчными буквами (первая буква заголовка параграфа заглавная), **полужирное начертание** и выравниваются по центру. Если заголовок или подзаголовок включает несколько предложений, их разделяют точкой.

Главы выпускной квалификационной работы должна иметь обозначение «Глава», порядковую нумерацию арабскими цифрами с точкой прописными буквами, располагается по центру (**полужирное начертание**). Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер включает номер главы и порядковый номер параграфа, отделённый точкой, например: 1.1., 1.2., 2.1., 2.2., 2.3. и т.д., например:

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

(3 интервала, нажатие 2 раза enter)

1.1. Характеристика предприятия

(1,5 интервала, нажатие 1 раз enter)

Текст текст текст

Содержание – это отображение структуры работы в виде списка, включающего: введение, названия глав, параграфов каждой главы, выводы по 1 и 2 главе, список использованной литературы, приложения. Слово «СОДЕРЖАНИЕ» пишется по центру прописными (заглавными) буквами.

Создание оглавления в выпускной квалификационной работе осуществляется автоматически.

При создании оглавления для формирования его структуры необходимо каждому заголовку и подзаголовку присвоить нужный стиль.

В выпускной квалификационной работе используется два уровня для создания заголовков (1-й уровень - Введение, Главы; 2-уровень – параграфы).

Для автоматического создания оглавления необходимо:

Установить курсор в место вставки оглавления (после титульного листа перед текстом работы).

Ввести команду **Вставка - Ссылка - Оглавление и указатели**.

В диалоговом окне на вкладке **Оглавление** выбрать нужный формат оглавления и ввести необходимые параметры. Чтобы в оглавлении присутствовали номера страниц, можно установить флажок - **Показать номера страниц**.

Установите флажок **Номера страниц** по правому краю, чтобы выравнивать номера страниц вправо.

Если этот флажок установлен, то доступен раскрывающийся список **Заполнитель**.

Выделите стиль заполнителя пространства между заголовком и номером страницы в оглавлении. Это могут быть точки, дефисы, сплошная линия или заполнитель может отсутствовать.

Нажмите кнопку **ОК**. Word заново разобьет документ на страницы и соберет оглавление.

Чтобы **обновить оглавление** по усмотрению пользователя, нужно установить курсор внутри оглавления и нажать клавишу F9.

Для удаления оглавления нужно его выделить и нажать клавишу Del.

4.3 Оформление иллюстраций

1. Все иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, фотоснимки) именуется в курсовой работе словом «рисунок». Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. При ссылке на иллюстрацию следует писать «...в соответствии с рисунком 3». На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

2. В дипломной работе рекомендуется нумеровать рисунки арабскими цифрами в пределах каждого раздела. *Например*, Рисунок 1.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом: Рисунок 1 – Название. *Пример:*



Рисунок 1 – торт Тропический с кокосовым кремом

3.Иллюстрации можно приводить в приложении обозначая отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. *Например*, Рисунок А.2.

4.4 Оформление таблиц

1.Название таблицы следует помещать над таблицей справа. Знак «№» не ставится.

2.Название таблицы должно быть точным, кратким и отражать ее содержание.

3.Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В заголовках после запятой приводится обозначение единиц измерения. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах каждого раздела дипломной работы, *например*: Таблица 2.1.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист, при этом слово «Таблица», ее номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями пишут, *например*: «Продолжение таблицы 2.1».

Например:

Таблица 2.1 – Характеристика сырья

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты
1	2	3	4
мясо говядины			

Продолжение таблицы 2.1

1	2	3	4
Лук репчатый			

4. Таблицу следует располагать в дипломной работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа.

5. Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы допускается горизонтальное расположение таблицы (формат альбомный).

6. Допускается применять в таблице размер шрифта меньший, чем в тексте Times New Roman 12-й кегль, межстрочный интервал в тексте таблицы допускается уменьшать до 1-1,4.

6. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

4.5 Оформление формул

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если формула не уместится в одну строку, то она должна быть перенесена после математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы в дипломной работе нумеруют по порядку в пределах каждого раздела арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например, (2.4).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, *например*: ... расчет количества потребителей производится по формуле (2.4).

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Значение каждого символа записываются с новой строки в последовательности, данной формуле, с указанием единиц измерения после запятой.

Например:

Расчет численности производственных работников находится по формуле:

$$N_1 = \sum \frac{nt}{T \cdot 3600 \lambda}, \quad (2.4)$$

где n — количество изделий (или блюд), изготавливаемых за день, шт, кг, блюд; t — норма времени на изготовление единицы изделия, с; $t = K \cdot 100$; здесь K — коэффициент трудоемкости; значения коэффициентов трудоемкости K даны в Справочнике руководителя предприятия общественного питания (1981 г.); 100 — норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1, с; T — продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч ($T = 7—7,2$ ч или $8—8,2$ ч); λ — коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$), применяют только при механизации процесса.

Применение в одной формуле рукописных и компьютерных знаков не допускается.

4.6 Оформление ссылок

В тексте допускаются ссылки на данный документ, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документов.

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются, за исключением подразделов, пунктов, таблиц и иллюстраций данного документа.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначения, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников в соответствии с ГОС 7.1. В работе могут применяться внутри текстовые ссылки и подстрочные сноски. Текст сноски (пояснения) располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, и отделяют от основного текста короткой тонкой горизонтальной линией с левой стороны листа. Применять на одной странице более четырех сносок не допускается.

Знак сноски выполняют арабскими цифрами со скобкой и помещают на уровне верхнего обреза шрифта.

Например:

«...остаточная стоимость¹⁾...»

Допускается вместо цифр обозначать сноску звездочкой. Подстрочные сноски необходимо расположить под соответствующим знаком внизу страницы. Сноски оформляются 8-10 шрифтом.

Например:

* Масса пассерованного лука

Для внутритекстовых ссылок непосредственно за цитатой, цифровым материалом ставится номер литературного источника в соответствии со списком использованной литературы, с которой взят материал.

Например:

Общая потребность в калориях для среднего жителя установлена 2500 ккал.

4.7. Оформление списка литературы и источников

Любая письменная работа не может считаться научной, если она не снабжена справочно-библиографическим аппаратом: списком используемых источников по теме исследования и ссылками на цитируемые и упоминаемые в тексте документы.

Литература по теме выпускной квалификационной работы может быть подобрана студентом при помощи каталогов, картотек и библиографических указателей библиотек. При подборе источников необходимо изучить все виды изданий по исследуемой проблеме: монографии, сборники научных трудов и материалы научных конференций, учебники, учебные пособия, диссертации, периодические издания, законодательные и нормативные акты и т.д. Следует также обращать внимание на ссылки в тексте (авторитетные источники), имеющиеся в монографиях и статьях. Необходимо изучить профессиональные издания последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы.

Не менее важным является анализ существующих нормативно-правовых актов: международных договоров, соглашений, конвенций, документов, принятых в рамках межправительственных организаций и на международных конференциях, национального законодательства государств.

Поиск необходимого материала можно осуществлять и с помощью поисковых систем Интернет, а также в справочно-правовых информационных системах «Консультант» и «Гарант» и др.

В процессе изучения материалов по теме выпускной квалификационной работы студент выбирает наиболее важные, весомые высказывания, основные идеи, которые необходимо процитировать. Проработка источников сопровождается выписками, конспектированием. Выписки из текста делают обычно дословно, в виде цитаты. Академический этикет требует точно воспроизводить цитируемый текст, т.к. сокращение может исказить смысл, который был в нее вложен автором. При выписке необходимой информации целесообразно фиксировать из какого источника заимствован материал.

Поэтому следует сразу же делать ссылки: автор, название издания, место издания, издательство, год издания, номер страницы.

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники (не более 20), которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

Список должен быть пронумерован, каждый источник должен начинаться с абзацного отступа.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги / данные о редакторе (если книга написана группой авторов) – название города, в котором издана книга: название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», год издания без слова «год», количество страниц.

Например: Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов./ И, М. Скурихин, В. А. Тутельян, Москва: Де Липринт, 2002г.- 235с.

При описании статей указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

Например: Кузнецов, С. Оценка бизнеса [Текст] / С. Кузнецов // Аудит и налогообложение. - 2002. - № 6. - С. 24-26 ; № 7. - С. 19-21 ; № 8. - С. 19-26.

При использовании информации из интернет - источников указывается адрес веб-страницы со ссылкой на данный документ

Например: http://www.gastronom.ru/artikle_recipe

Основное требование к составлению списка источников – единообразное оформление и соблюдение ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления». По стандарту в списке источников должны быть максимально сокращены все слова, кроме основного заглавия (названия документа). Используется литература не старше 5 лет от нынешнего года написания дипломной работы.

Все источники, приведенные в списке, располагаются в едином алфавитном порядке.

4.8 Оформление приложений

1. Приложения оформляют как раздел дипломной работы.

2. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки, в соответствии с которыми их и располагают.

3. Каждое приложение начинают с новой страницы. Слово «Приложение» располагают справа от заголовка. Приложения обозначают заглавными

буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением некоторых букв, например: Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ь, Ы.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Например:

Приложение В

Технологическая схема приготовления блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»

4. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков.

5. Страницы приложения в дипломной работе не нумеруются

5. Требования к объему структурных элементов дипломной работы

5.1. Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителей по соответствующим разделам и т. д. (Приложение 4).

Титульный лист выдает студенту руководитель.

5.2. Задание выдается руководителем дипломной работы (Приложение 5).

5.3 Содержание включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены. Пример содержания дипломной работы приведен в Приложении 7.

5.4. Введение обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Рекомендуемый объем введения – 2-3 страницы.

5.5. Приведем пример теоретической части для специальности Технология продукции общественного питания

Теоретическая часть (Глава 1) должна представлять:

- характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню, а также их критический анализ, определение и обоснование направлений дальнейшего развития и логотип предприятия;

- снабжение данного предприятия сырьём, полуфабрикатами: описать источники поступления.

Кроме того должно быть предусмотрено краткое заключение, в котором необходимо показать положительные стороны, отразить нерешенные проблемы, указать возможные пути их решения.

- организация складского помещения Наименование складских помещений Перечень товаров, подлежащих хранению в складском помещении Условия и сроки хранения товаров в складском помещении

Теоретическая часть не должна превышать 10-15% от общего объема.

5.6. Практическая часть (Глава 2) должна включать разработку нового блюда и содержит:

- рецептуру;
- подробное описание технологии приготовления;
- пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса;
- технико-технологическую карту;
- технологическую схему;
- калькуляционную карту;
- контроль качества производственного процесса
- подбор оборудования для приготовления фирменных блюд (изделий)

Описать опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменных блюд, соблюдение техники безопасности при приготовлении фирменного блюда (изделия)

Безопасность жизнедеятельности включает характеристику параметров атмосферного воздуха – ПДК, требования к качеству воды, применяемой для приготовления фирменных блюд.

Описание организации вывоза и сдачи отходов, используемой нормативно - технологи-ческой документации на ПОП по охране окружающей среды.

5.7.Список использованной литературы и источников должен включать не менее 15-20 источников.

Библиографию приводят в конце текста работы. Оформляется список литературы и ссылка на него по ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Источники располагаются в алфавитном порядке.

5.8. Приложения могут включать: материалы, дополняющие работу: расчеты, таблицы, иллюстрации вспомогательного характера, графики, рисунки, диаграммы и т. п.

6. Допуск к защите дипломной работы

6.1 Законченная дипломная работа, подписанная на титульном листе студентом, руководителем направляется на рецензирование.

6.2 Рецензент назначается из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений – заказчиков кадров соответствующего профиля.

6.3. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

- тема рецензируемой дипломной работы;
- актуальность выбранной темы;
- полнота раскрытия проблемы;
- перечень достоинств дипломной работы и характеристика соответствия ее современным требованиям науки или производства;
- перечень недостатков;
- грамотность и лаконичность текста;
- заключение о возможности допуска дипломной работы к защите;

Форма рецензии приведена в приложении 8.

7. Защита дипломной работы

7.1. Расписание работы ГЭК, согласованное с ее председателем, утверждается директором техникума и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала работы ГЭК. На одно заседание ГЭК по защите дипломных работ выносятся не более 15 работ.

7.2. Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с доклада дипломником основных положений работы. Защита имеет своей целью выявление степени раскрытия автором темы работы, самостоятельности изучения поставленных в ней проблем, обоснованности выводов и предложений. Защита работы проводится каждым студентом индивидуально.

Во время доклада студент должен использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы. Пример разработки доклада для защиты и оформление компьютерной презентации представлены в приложении 9.

Персональная защита дипломника начинается с того, что секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество дипломника и тему его дипломной работы,

после чего предоставляет слово дипломнику. Далее процедура защиты дипломной работы реализуется в следующей последовательности:

- доклад дипломника;
- вопросы председателя и членов ГЭК;
- ответы дипломника на вопросы;

После изложения содержания работы зачитываются отзыв и рецензия, дипломнику могут быть заданы вопросы по теме работы.

7.3 Критерии оценки дипломной работы:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);

- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;

- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка «хорошо»:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;

- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;

- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;

- составлена библиография по теме работы.

Оценка «удовлетворительно»:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;

- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;

- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;

- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;

- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;

- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка «неудовлетворительно»:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» определяется открытым голосованием членов ГЭК, присутствующих на защите. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Результаты защиты дипломной работы объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания ГЭК.

Студенту, защитившему дипломную работу, решением ГЭК присваивается квалификация в соответствии с полученной специальностью 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дипломные работы после защиты хранятся в архиве техникума в течение 5 лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора техникума комиссией, которая представляет предложения о списании дипломных работ. Списание дипломных работ оформляется соответствующим актом. Лучшие работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в техникуме.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации

соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

8. Условия организации и проведения ГИА.

8.1. Перечень нормативных документов.

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Программа ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

9. Методическое и информационное обеспечение ГИА

- Список литературы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Методические указания по выполнению дипломной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Сводная ведомость успеваемости.

Перечень тем дипломных работ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе на 100 посадочных мест
2. Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе на 75 посадочных мест
3. Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе - молодежное на 60 посадочных мест
4. Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха детского кафе на 40 посадочных мест
5. Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана, на 100 посадочных мест
6. Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха кафе на 50 посадочных мест
7. Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана класса Люкс на 50 посадочных мест
8. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих супов – пюре.
9. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из рыбы.
10. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих мясных блюд.
11. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих супов.
12. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих закусок.
13. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из птицы.
14. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд жареных на вертеле.
15. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из запечённых овощей.
16. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих соусов на основе «Бешамель».
17. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих вегетарианских блюд.
18. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд приготовленных в воке.
19. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд приготовленных на гриле.
20. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих национальных супов
21. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из сыра.
22. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из фаршированной рыбы.

- 23. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих соусов.
- 24. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных блюд из запеченной рыбы.
- 25. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

**Календарный план
выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)**

№ п/п	Сроки преддипломной практики	4 недели
1	Выбор темы, руководителя, оформление заявления Утверждение темы ВКР	Сентябрь-октябрь
2	Выполнение задания по теме ВКР	с 20.05.2024 по 15.06.2024 г.
3	Предоставление отчета по практике Руководителю	20 - 21 мая 2024 г.
4	Аттестация по преддипломной практике	20 – 21 мая 2024 г

№ п/п	Подготовка ВКР	6 недель
1	Утверждение задания на ВКР Подбор и анализ исходной информации Подготовка и утверждение плана (организация) ВКР	Сентябрь-октябрь
2	Работа над разделами (главами) и устранение замечаний руководителя ВКР Составление содержания ВКР, устранение замечаний	с 20.05.2024 по 08.06 2024 г.
3	Оформление и предоставление руководителю полного текста работы	10 июня 2024 г.
4.	Предоставление студентом готовой ВКР рецензенту.	11 июня 2024 г.
5	Предварительная защита дипломной работы	по графику

Руководитель

подпись

Ф.И.О руководителя

План принят к исполнению

Дата « ____ » _____ 2024 г.

Студент

подпись

Ф.И.О. студента

На тему: _____

 обучающийся _____
 группы _____ курса _____ специальности(профессии)

- [illegible]

33

Приложение 4

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: _____
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил	(Ф.И.О)	(Дата)	(подпись)
Руководитель проекта	(Ф.И.О)	(Дата)	(подпись)
Рецензент	(Ф.И.О)	(Дата)	(подпись)
Оценка	_____ (оценка)		
Допуск к защите	Зам. директора по УР		
Председатель ГЭК		(подпись)	(Ф.И.О председателя ГЭК)
Дата	_____		

г. Мензелинск, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы

Студенту
/обучающемуся _____ группы _____ по
Цель: подготовка к государственной итоговой по
специальности/профессии _____

Вид _____
ВКР _____
Тема _____
ВКР _____

Руководитель
ВКР _____
/Ф.И.О./

Консультант
ВКР _____
/Ф.И.О./

1. Содержание задания на выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР):
- 1.1. Ознакомиться с требованиями к выполнению и оформлению ВКР, при необходимости проконсультироваться у руководителя.
 - 1.2. Ознакомиться с методическими указаниями к проектированию ВКР.
 - 1.3. Составить структуру дипломной работы (проекта или письменной экзаменационной работы по заданной теме и выполненной практической квалификационной работы) и, по согласованию с руководителем, оформить её с учетом п.п. 1.1 и 1.2.
- Введение.
- Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление **сложных горячих блюд**.
- 1.1. Общая характеристика **сложных горячих блюд**
 - 1.2. Организация рабочего места в производственных цехах и безопасная эксплуатация технологического оборудования.
 - 1.3. Товароведная характеристика сырья.
 - 1.4. Технология приготовления **сложных горячих блюд**.
- Раздел 2. Расчётная часть.
- 2.1. Расчёт необходимого количества сырья на порцию.
 - 2.2. Расчёт энергетической ценности **сложного горячего блюда** на 1 порцию.
 - 2.3. Разработка технико – технологических карт на два блюда
 - 2.4. Расчет сырья для цеха
 - 2.5. Разработка технологической схемы на два блюда
- Раздел 3. Экономическая часть.
- 3.1. Расчёт калькуляционных карт себестоимости 1 порции блюда.

3.2 Контроль качества технологического процесса

Заключение.

Список используемой литературы

1.4. Рекомендуемые источники

ГОСТ Р 30390 – 2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

И.П.Самородова – «Организация приготовления и приготовления сложных горячих кулинарных блюд». – Академия, 2020 г.

И.Ю.Бурчакова – «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий», - Академия, 2020 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2016 г.

1.5. Графическая часть и приложения. Составить технологическую карту, технологическую схему по теме работы. В приложении представить фото изделий и блюд. Всю работу и презентацию записать на диск.

1.6. Подписать руководителем ВКР, консультантом титульный лист оформленной ВКР, при получении замечаний – откорректировать текст.

1.7. Пройти предварительную защиту работы с участием мастера п/о, руководителя _____ 20__ г.

1.8. Представить ВКР в брошюрованном виде для подготовки отзыва руководителя _____ 20__ г

1.9. Представить ВКР для рецензии _____ /Ф.И.О./ 20__ г

График консультаций по выполнению ВКР

Дата	Ознакомлен	Наименование разделов и подразделов дипломной работы
		Введение (ознакомление) Раздел 1. Теоретическая часть Общая характеристика сложных горячих блюд 1.2. Организация рабочего места в производственных цехах и безопасная эксплуатация технологического оборудования.
		1.3. Товароведная характеристика сырья 1.4. Технология приготовления сложных горячих блюд
		Раздел 2. Расчётная часть 2.1. Расчёт необходимого количества сырья на порцию 2.2. Расчёт энергетической ценности сложного горячего блюда на 1 порцию.
		2.3. Разработка технико – технологических карт. 2.4. Расчет сырья для цеха 2.5 Разработка технологической схемы
		Раздел 3. Экономическая часть 3.1. Расчёт калькуляционных карт себестоимости 1 порции блюда. 3.2 Контроль качества технологического процесса Заключение Список используемой литературы
		Презентация ВКР Сдача дипломной работы
		Преддипломная защита

Дата выдачи задания " _____ " _____ 20__ г

Срок выполнения работы " _____ " _____ 20__ г

Руководитель работы _____ Выпускник _____
(подпись) (подпись)

Работа сдана" _____ " _____ 20__ г

Зам. _____ директора _____ по _____ УПР _____
" _____ " _____ 20__ г

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

(вид ВКР)

ОУ ГАПОУ "Мензелинский сельскохозяйственный техникум"

Фамилия, имя, отчество студента (обучающегося)

[illegible]

Оценка ВКР (соответствие содержания ВКР её теме, актуальность и социальная значимость темы, оценка основных результатов работы, практическая значимость, возможность внедрения результатов, имеющиеся недостатки работы по содержанию, изложению и оформлению материала)

Работа (проект) заслуживает	оценки
-----------------------------	--------

Место работы и должность рецензента

Фамилия, Имя, Отчество

М.П. _____ " _____ " _____ 20 _____

Г. _____

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ И КРОЛИКА

- 1.1. Общая характеристика сложных горячих блюд из птицы и кролика
- 1.2. Организация рабочего места в производственных цехах и безопасная эксплуатация технологического оборудования
- 1.3. Товароведная характеристика сырья
- 1.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы и кролика

РАЗДЕЛ 2. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ

- 2.1. Расчёт необходимого количества сырья на порцию.
- 2.2. Расчёт энергетической ценности сложного горячего блюда на 1 порцию.
- 2.3. Разработка технико – технологических карт на два блюда
- 2.4. Расчет сырья для цеха
- 2.5 Разработка технологической схемы на два блюда

РАЗДЕЛ 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- 3.1. Расчёт калькуляционных карт себестоимости 1 порции блюда
- 3.2 Контроль качества технологического процесса

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Подготовка доклада для защиты дипломной работы

На защите дипломной работы студент должен выступить с докладом. Поскольку, одно из главных достоинств профессионально-грамотного человека, это умение кратко, ясно и четко излагать свои мысли – выступлению придается особое значение.

Это выступление должно быть подготовлено в письменном виде. Его объем не должен превышать 2 – 2,5 печатных страницы; произносить его студент должен 3 – 5 минут. Суметь «уместить» всю работу в эти временные рамки можно лишь очень серьезно подойдя к написанию своего выступления.

Увеличить информативность выступления при жестком временном ограничении позволяет компьютерная презентация и другие наглядные материалы. Их применение поможет лучше донести до комиссии наиболее важную информацию.

Доклад призван раскрыть сущность, теоретическое и практическое значение результатов проведенной работы. В структурном отношении доклад можно разделить на три логически взаимосвязанные части.

Первая часть доклада кратко характеризует актуальность темы, цель, поставленные задачи (3-6 предложений – не более 1 минуты).

Вторая, самая большая по объему часть, которая в последовательности, установленной логикой проведенного исследования, характеризует каждую главу дипломной работы. При этом особое внимание обращается на итоговые результаты. (до 10 предложений – не более 5 минут).

Заключительная часть строится по тексту заключения дипломной работы. Здесь целесообразно перечислить общие выводы его текста и собирать воедино основные рекомендации. Результаты перечисляются по пунктам путем указания на наиболее важные решения поставленной в дипломной работе проблемы (до 5 предложений – не более 1 минуты)

Рекомендации к подготовке и оформлению презентаций

1. Важным этапом подготовки к защите дипломной работы является подготовка презентации. Презентация - системный итог исследовательской работы студента по теме, в нее вынесены все основные результаты исследовательской деятельности.

2. Выполнение презентаций для защиты дипломной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

3. Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала. Соотношения в презентации теоретической и практической частей исследования 1 -3 времени представления материала.

4. Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы не более 15. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

5. Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

6. Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 24-54пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

7. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.

8. В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя (шаблон стандарта одинаковый для всех).

9. Образец:

Частное образовательное учреждение среднего профессионального образования

«Торгово-технологический колледж»

Дипломная работа по теме:

Студента (ки):

по специальности: 260807 Технология продукции общественного питания
руководитель:

Слайды с заголовком - Понятийный аппарат исследования:

1 слайд - титульный по установленному образцу

2 - объект и предмет исследования

3 - цель исследования

4 - схема организационной структуры предприятия (характеристика предприятия)

5 - схема снабжения предприятия

6 - производственная программа (сводная таблица блюд и изделий - холодные - ...шт. и т.д.)

7,8 - этапы приготовления фирменного блюда

9 - план цеха с размещением оборудования

10 - экономические показатели (сводная таблица)

11 - ТБ при приготовлении фирменного блюда

12 - Спасибо за внимание

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, графиков, диаграмм, должны быть представлены фотографии, рекомендации, характеристики, конспекты, портфолио.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты исследования.

На слайде по результатам оценочного этапа опытно-экспериментальной части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

На освещение одного слайда презентации должно отводиться 30 секунд. Рекомендуемый объем презентации – 10-12 слайдов

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Приложение В
(рекомендуемое)

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «Реноме»
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сандвич с рыбой, сыром и ананасом», вырабатываемый ООО «Реноме» и реализуемый в кафе ООО «Реноме» и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Сапат «Айсберг»	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	—	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист сапата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации — не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании. ...

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

ГОСТ 31987—2012

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид — булка для сэндвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата «Айсберг», ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.
Цвет — характерный для рецептурных компонентов.
Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
6.2 Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход — 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

П р и м е ч а н и е — При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

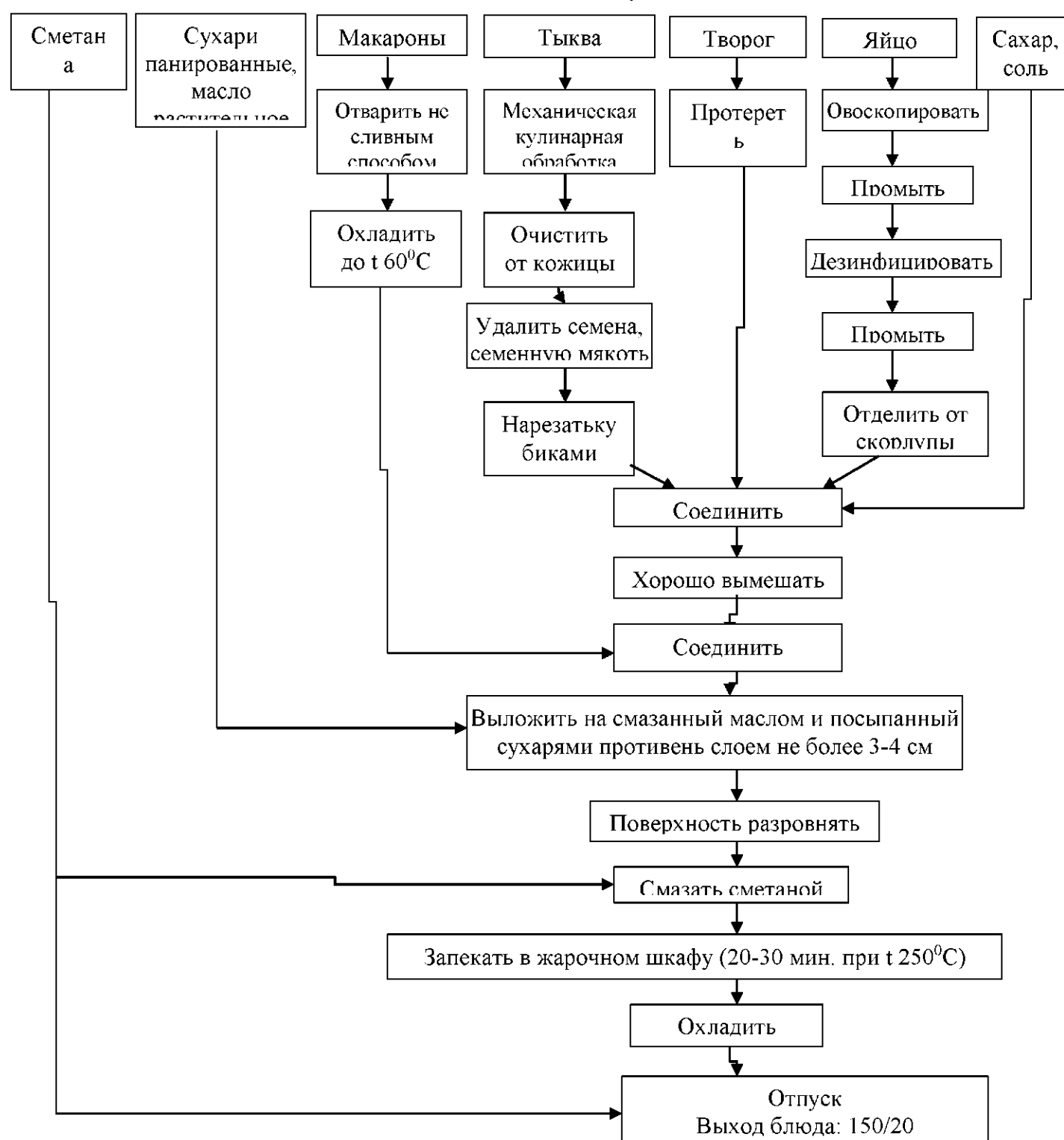
Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия *должны быть расположены в верхней части схемы.*
2. *Основной продукт* (полуфабрикат) располагают *по центру*, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
4. *Отдельные операции* технологического процесса *указываются* в технологической схеме *глаголами* неопределенной формы, в повелительном наклонении.
5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.
9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).
10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Технологическая схема приготовления
блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»



Поз.	Наименование операций	Количество	Примечание
1	Промывание	4	ВМ, ОЦ
2	Нарезание	1	ОЦ, СП-1200
3	Варка	1	ГЦ, ПЭ-0,17
4	Очистка	2	ОЦ, СП-1200
5	Запекание	1	ГЦ, ШЖЭ – 1

**Расчет пищевой и энергетической ценности новых и фирменных
блюд (изделий)**

Пищевую ценность блюда (изделия) определяют с целью проверки его соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах, а также для подсчета энергетической ценности пищи. Пищевая ценность блюда характеризуется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Под энергетической ценностью блюда (изделия) подразумевается доля энергии, высвобождающаяся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

$$\text{ - для белков: } B(Ky) = \sum B * 84,5 / 100; \quad (1)$$

$$\text{ - для жиров: } Ж(Ky) = \sum Ж * 94 / 100; \quad (2)$$

$$\text{ - для углеводов: } У(Ky) = \sum У * 95,6 / 100. \quad (3),$$

Где $B(Ky)$, $Ж(Ky)$, $У(Ky)$ – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

$\sum B$, $\sum Ж$, $\sum У$ – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты

энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

$$\text{ЭЦ} = \text{Б}(\text{Ку}) \cdot 4 + \text{Ж}(\text{Ку}) \cdot 9 + \text{У}(\text{Ку}) \cdot 3,8 \quad (4),$$

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». Расчеты свести в таблицу М.1.

Таблица М.1 - Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда _____
Название блюда

Сырье	Масса нетто 1 порции, гр	Масса в 100 гр			Масса в 1 порции, гр		
		Б	Ж	У	Б	Ж	У
Итого с учётом КУ:							

Унифицированная форма № ОИ-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

МОУ «Гимназия №2» им. М. Вахитова

организация

Столовая

структурное подразделение

Салат из свежей капусты с яблоками

наименование блюда

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

Код

0330501

Номер документа

Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Капуста свежая		56,3	10,00	0,56															
2	Морковь		18,8	10,00	0,2															
3	Яблоки свежие		3,57	35,00	0,12															
4	Лук репчатый		6,0	10,00	0,06															
5	Сахар		5,0	29,00	0,15															
6	Масло растительное		5,0	45,00	0,22															
7	Соль		2,0	8,50	0,017															
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	1,40	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____, %, руб.коп.			30																	
Цена продажи блюда, руб.коп.			4,20																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100																	
Заведующий производством		п о д п и с ь	Садыкова Э.Ф.																	
Калькуляцию составил			Садыкова Э.Ф.																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Таблица 1 - Шкала оценки качества _____
Название блюда

Наименование показателя	Требование к качеству	Возможные дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Консистенция		
Запах		
Вкус		
Дополнительные показатели		

Таблица 2 – Контроль качества выпускаемой продукции

Этапы контроля	Ответственное лицо или группа лиц (должность)	Точки контроля	Нормативно-техническая документация	Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных показателей
Входной				
Операционный				
Выходной				

Приложение 14

Унифицированная форма № Т-13
Утверждена постановлением Госкомстата России от 05.01.2004 № 1

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
	0301008

наименование организации
структурное подразделение

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

ТАБЕЛЬ
УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца																	Отработано за		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат						Неявки по причинам			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	половину месяца (I, II)	месяц	код вида оплаты						код	дни (часы)	код	дни (часы)	
																					корреспондирующий счет										
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	дни		код вида оплаты	корреспондирующий счет	дни (часы)	код вида оплаты	корреспондирующий счет	дни (часы)					
часы																															
1	2	3	4																	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
1								X										X													
																					X										
																		X													
																					X										

Ответственное
лицо _____

_____	_____	_____
ДОЛЖНОСТЬ	личная подпись	расшифровка подписи

Руководитель структурного подразделения _____ " ____ 20__ г.

должность личная подпись распифровка подписи

Работник кадровой службы _____ " _____ 20 ____ г.

 должность личная подпись расшифровка подписи

Планировка горячего цеха



Спецификация оборудования

Позиция	Оборудование	Тип, марка
1.	Плита электрическая	ПЭП – 0,48М
2.	Шкаф жарочный электрический	ШЖЭСМ – 2К
3.	Сковорода электрическая	СЭСМ – 0,2
4.	Пищеварочный котёл	КПЭ – 60 -1А
5.	Холодильный шкаф	ШХ-0,8
6.	Машина протирачная-резательная	МПР – 350 М
7.	Весы настольные порционные	CAS SW-251020
8.	Производственные столы	СП-1200
9.	Холодильник	Pozis – Мир – 121-2

Приложение 16

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий		Кол- во балло в
1	2	3		4
1	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	1 1 1 1 1	5
2	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание дисциплины Знание специальной терминологии Конструктивные ответы на вопросы Содержательность ответов Лаконичность ответов	1 1 1 1 1	5
3	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы	Умение выделить новизну темы, Умение выделить актуальность, Умение обосновать новизну темы, Умение обосновать актуальность, Умение выделить и обосновать практическую значимость	1 1 1 1 1	5
4	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты	Умение структурировать работу Умение изложить основные этапы ее проведения Умение раскрыть проблематику работы Умение обосновать результаты Владение риторикой	1 1 1 1 1	5
5	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений Наличие выводов в работе Наличие авторской позиции в работе Умение раскрыть авторскую позицию, изложенную в работе Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	1 1 1 1 1	5
6	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение основную часть, заключение Умение раскрыть значимость своих предложений Умение лаконично отвечать на вопросы	1 1 1	5
7	Научность работы	Научность языка изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	1 1 1 1 1	5
8	Использование средств визуализации при презентации	Использование вербальных средств Использование невербальных средств Использование проектора Использование наглядных пособий Умение презентовать себя	1 1 1 1 1	5

9	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком	1	5
		Высокая степень самостоятельности	1	
		Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок	1	
		Наличие логических связей между главами и параграфами работы	1	
		Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию	1	

Оценочная ведомость

образовательных достижений студента(ки) при выполнении ВКР (дипломной работы)

Ф.И.О студента			
Курс	IV		
Специальность	19.02.10	Технология	продукции общественного питания
	Код, наименование специальности		
Освоил (а) программу специальности	19.02.10	Технология	продукции общественного питания
	Код, наименование специальности		

Освоенные профессиональные компетенции при выполнении ВКР

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная – 1/ отрицательная – 0)
ПК 1.1 – 1.3	-основные критерии качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; – варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; – актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; – правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.	
ПК 2.1 -2.3	-основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; -демонстрация технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -температурные и санитарные режимы; -варианты сочетаемости используемых ингредиентов.	

ПК 3.1.- 3.4	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; – требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
ПК 4.1 – 4.4	<ul style="list-style-type: none"> – этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. 	
ПК 5.1 – 5.2	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация ассортимента сложных горячих десертов; – основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; – демонстрация приготовления сложных горячих десертов. 	
ПК 6.1-6.5	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать правильность и своевременность оформления первичных документов; – организовывать работу по повышению квалификации рабочих. 	
ОК 01-11	Самооценка «портфолио»	

Решение ГЭК: _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ГЭК _____

(Подпись)

(Ф.И.О)

Члены ГЭК

1	
	<hr/>
	(Подпись) (Ф.И.О)
2	
	<hr/>
	(Подпись) (Ф.И.О)
3	
	<hr/>
	(Подпись) (Ф.И.О)
4	
	<hr/>
	(Подпись) (Ф.И.О)
5	
	<hr/>
	(Подпись) (Ф.И.О)