

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

протокол от «30» авг 2018 г.

№ 12



Ф.И. Исламгалиев

Приказ № 101 от «31» авг 2018 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
к выполнению и защите выпускной квалификационной работы
(дипломной работы)
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Екатеринбург
2018

Авторы-составители: преподаватель 1КК Елена Васильевна Дюдинова

Рецензент: старший методист Татарина Ольга Владимировна.

Методические указания к выполнению и защите выпускной квалификационной работы (далее-ВКР) составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

*Согласовано при истреб. Кемсит
Кремль. А. П. К. П.*

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с Положением, разработанным в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (с изменениями от 15.12.2014 г.), Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22. 04. 2014г., № 384. Профессиональным стандартом: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015г.

Уставом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Выпускная квалификационная работа – это комплексная 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 в ходе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
2. Цель и задачи выпускной квалификационной работы	6
3. Тема выпускной квалификационной работы	9
4. Основные требования к выпускной квалификационной работе	10
4.1. Структура работы	10
4.2. Содержание структурных элементов работы	10
5. Требования к оформлению работы	16
5.1. Общие требования	16
5.2. Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов	16
5.3. Правила оформления сокращений и аббревиатуры	17
5.4. Правила оформления перечислений	18
5.5. Правила оформления рисунков	19
5.6. Правила оформления таблиц	20
5.7. Правила оформления списка использованной литературы	21
5.8. Правила оформления приложений	23
5.9. Правила изложения текста	24
6. Организация выполнения выпускной квалификационной работы	26
7. Организация защиты выпускной квалификационной работы	28
7.1. Предварительная защита	28
7.2. Защита ВКР	28
7.3. Требования к компьютерной презентации	30
Приложения:	
А. Пример оформления титульного листа	30
Б. Пример заполнения задания на ВКР	31
В. Календарный план	32
Г. Пример оформления содержания	33
Д. Отзыв руководителя	34
Е. Рецензия	35

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников, выполнение ВКР и её защита является обязательной составляющей итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений профессионального образования. Содержание работы должно соответствовать одному или нескольким модулям основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и являются обязательным условием присвоения квалификации «техник-технолог».

2. Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и практического опыта.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (далее – Государственные требования) и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Основной целью выполнения ВКР является определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) программ подготовки специалистов среднего звена (ПСССЗ):

Общие компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.
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.
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.
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.
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.

2. В процессе выполнения ВКР реализуются следующие задачи:

- систематизация, расширение и углубление теоретических и практических знаний обучающихся по специальности;

- применение теоретических знаний и практического опыта, полученного во время прохождения производственной и преддипломной практики для выполнения ВКР;

- развитие умений и навыков самостоятельной работы.

3. ТЕМА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Тематика ВКР для специальности «Технология продукции общественного питания» предлагается руководителем ВКР, согласовывается методической комиссией и утверждается приказом директором Техникума.

Организация технологического процесса горячего (кондитерского) цеха предприятия общественного питания (ПОП) на примере ... (указывается конкретное предприятие, в котором обучающийся будет проходить преддипломную практику).

4. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1. Структура работы

ВКР представляет дипломную работу с электронной презентацией.

Объем ВКР (с учетом приложений) должен составлять не менее 50 страниц машинописного текста.

Структура ВКР:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- календарный план;
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть – разделы, подразделы под номерами;
- заключение;
- приложения с названиями и номерами (при необходимости);
- список использованной литературы.

! Отзыв руководителя и рецензия на ВКР в папку не переплетается.

4.2. Содержание структурных элементов работы

4.2.1. Титульный лист и задание на работу оформляются на официальных бланках и содержат все необходимые подписи.

Титульный лист, задание, календарный план не нумеруются.

4.2.2. Отзыв руководителя

В отзыве руководителя отмечается соответствие темы ВКР заданию, следующие умения обучающегося:

- точно ставить цель и задачи;

- самостоятельно искать, анализировать, отбирать, обрабатывать и обобщать информацию;
- самостоятельно решать профессиональные проблемы (ситуации);
- применять полученные знания, умения, навыки в профессиональной деятельности;
- анализировать полученный результат относительно поставленной задачи;

В рекомендации отражается возможность допуска обучающегося к защите; в заключении:

- полнота раскрытия темы;
- степень самостоятельности и творческой инициативы обучающегося.

4.2.3. Рецензия на работу

Рецензентами являются руководители или специалисты предприятия общественного питания того предприятия, где обучающийся проходил преддипломную практику.

В рецензии должны быть отражены:

- соответствие содержания работы его теме;
- актуальность и практическая значимость темы;
- оценка основных результатов работы (полнота раскрытия темы, новые идеи, оригинальные методы исследования, использование современных методик);
- анализ обоснованности выводов и предложений;
- имеющиеся недостатки по содержанию, изложению и оформлению материала;
- возникшие вопросы;
- рекомендуемая оценка.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускаются.

4.2.4. Содержание

В содержании указывается перечень и название всех разделов и подразделов ВКР работы и номера страниц, на которых размещается начало материала. В содержание включаются также все приложения с указанием их номеров и заголовков. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Заголовки разделов не должны повторять название ВКР, а заголовки подразделов – название разделов.

4.2.5. Введение

Во введении необходимо:

- обосновать актуальность выбранной темы;
- указать основную цель ВКР, выделить задачи, решение которых способствует достижению поставленной цели.

Целью ВКР может быть сформулирована с использованием следующих глаголов:

- проанализировать
- рекомендовать
- внедрить ...

4.2.6. Аналитическая часть

Аналитическая часть ВКР содержит описание, изложение материала, раскрывающего решение намеченных во введении задач и должна содержать следующие разделы:

4.2.6.1. Анализ типа и места расположения предприятия:

- тип (класс);
- адрес;
- организационно-правовая форма;
- виды предприятий и сооружений, расположенные в данном районе;
- ближайшие конкуренты;

4.2.6.2. Характеристика предприятия:

- специфика предприятия (миссия предприятия);
- режим работы;
- вместимость зала;
- формы и методы обслуживания;
- характер производства;
- структура управления;
- предоставляемые услуги.

4.2.6.3. Анализ потребительского спроса в зависимости от типа предприятия:

- Определить контингент потребителей;
- Изучить и проанализировать виды меню в соответствии с ассортиментным минимумом и производственной мощностью предприятия;
- Дать рекомендации по улучшению ассортимента блюд и услуг для удовлетворения потребительского спроса

4.2.6.4. Анализ режима работы горячего цеха и количества производственных работников в соответствии с трудовым законодательством:

- приложить график выхода на работу;
- количество и квалификацию производственных работников.

4.2.6.5. Анализ производственного процесса в горячем цехе:

- Анализ расстановки оборудования и площади горячего цеха на соответствие к требованиям (соблюдение СанПин и СНиП, ПОТ);
- Приложить план – схему горячего цеха с расстановкой оборудования;
- Составить спецификацию оборудования.

4.2.6.6. Методы и принципы организации производства в горячем цехе:

- производственные факторы организации труда в цехе;
- производственная санитария и гигиена;
- описание технологических линий, участков и отделений;
- организация рабочих мест;
- охрана труда, техники безопасности

Сделать выводы о положительных и отрицательных сторонах организации производственного процесса предприятия и соответствие нормам оснащения ПОП оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой.

Предложить меры по устранению недостатков, совершенствованию и оптимизации производственного процесса.

4.2.7. Технологическая часть: разработка трех новых фирменных блюд: .

- характеристика разработанных блюд;
- товароведная характеристика основных видов сырья;
- пищевая и биологическая ценность сырья;
- расчет пищевой и энергетической ценности блюда;
- нормативно-технологическая документация (ТТК);
- аппаратно-технологические схемы приготовления блюд.

Текстовая часть основного раздела должна дополняться таблицами, рисунками.

4.2.8. Заключение

В заключении необходимо кратко отразить основные моменты каждого раздела работы с выводами. Предложить мероприятия по повышению конкурентноспособности предприятия

В разделе обязательно должны быть сделаны выводы о степени решения поставленных в начале работы задач.

Объем заключения составляет не менее 2-3 страниц.

4.2.9. Список использованной литературы

Основные требования, предъявляемые к списку использованной литературы:

- соответствие теме ВКР;
- полнота (не менее 15 изданий);

– разнообразие видов изданий (официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, производственно-практические, периодические и др.);

– отсутствие морально устаревших документов и изданий (учебники не старше 5 лет, СанПин и ГОСТ - действующие).

4.2.10. Требования к текстовой части работы.

4.2.10.1. ВКР должна быть выполнена в рамках определенного стиля изложения материала, не должен содержать орфографических, грамматических, пунктуационных, стилистических ошибок, а также опечаток.

Не допускается сочетание печатного и рукописного текста, смена размера шрифта.

4.2.10.2. Текст работы должен отвечать следующим основным формальным требованиям:

- четкость структуры;
- логичность и последовательность;
- точность приведенных сведений;
- ясность и лаконичность изложения материала;
- соответствие изложения материала нормам литературного русского языка.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

5.1 Общие требования

ВКР выполняется печатным способом с использованием компьютера (текстовый редактор Microsoft Word) и принтера на белой бумаге стандартного формата А4 (размером 297x210 мм) на одной стороне листа.

Каждая страница текста, включая иллюстрации и приложения, нумеруется арабскими цифрами по порядку, без пропусков и повторений. Номера страниц проставляются в нижней части листа справа, без точки. Титульный лист, включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей (обычное): правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Шрифт TimesNewRoman, размер 14 pt (пунктов) (на рисунках и в таблицах допускается применение более мелкого размера шрифта, но не менее 10 pt).

Текст печатается через 1,5 интервал, абзацный отступ – 1,25 см.

Цвет шрифта должен быть черным, необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах и формулах, применяя курсив, жирный шрифт не применяется.

5.2 Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов

ВКР должна включать следующие структурные элементы: содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников

(являются обязательными элементами), приложения (является дополнительным элементом).

Каждый структурный элемент ВКР (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) и главы необходимо начинать с новой страницы. Следующий параграф внутри одной главы начинается через два межстрочных интервала на том же листе, где закончился предыдущий.

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет два межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов ВКР («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки в конце прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая. Главы и параграфы должны иметь заголовки. Их следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы прописными (заглавными) буквами без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом, а также между заголовками раздела и подраздела должно быть равно двум интервалам.

Переносы слов в заголовках не допускаются.

Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

5.3 Правила оформления сокращений и аббревиатуры

В тексте ВКР допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными

документами, например: литр – л., грамм– гр., год – г., годы – гг., и так далее – и т.д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн, миллиард – млрд, триллион – трлн, страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

При использовании авторской аббревиатуры необходимо при первом ее упоминании дать полную расшифровку, например: «... Техникум индустрии питания и услуг (далее – ТИПУ)...».

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках ВКР, глав и параграфов.

5.4 Правила оформления перечислений

При необходимости в тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис (иные маркеры не допустимы). Например:

«...заключение содержит:

- краткие выводы;
- оценку решений;
- разработку рекомендаций».

При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в алфавитном порядке, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ъ, ы, ь).

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример:

- а) ...;
- б) ...;
- 1) ...;
- 2) ...;

в) ...

5.5 Правила оформления рисунков

В ВКР для наглядности текста следует использовать иллюстрации – графики, схемы, диаграммы, чертежи, рисунки и фотографии.

Все иллюстрации именуется рисунками. Их количество зависит от содержания работы и должно быть достаточно для того, чтобы придать ей ясность и конкретность.

Рисунки должны быть созданы с помощью инструментов Microsoft Word, возможно использование цвета. При цветном исполнении рисунков следует использовать принтер с возможностью цветной печати.

При использовании в рисунках черно-белой печати следует применять черно-белую штриховку элементов рисунка.

Иллюстрации должны иметь тематические наименования.

Каждый рисунок (схема, график, диаграмма) обозначается словом «Рисунок», должен иметь заголовок и подписываться следующим образом - посередине строки без абзацного отступа, например:

Рисунок 1 – Структура администрации района

Иллюстрации – чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, а при необходимости, в приложении.

Рисунки, за исключением рисунков в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» или (рисунок 2).

Слово «Рисунок», порядковый номер и наименование располагают посередине строки под иллюстрацией.

Если рисунок достаточно велик, его можно размещать на отдельном листе. Допускается поворот рисунка по часовой стрелке (если он выполнен на отдельном листе).

5.6 Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире и записывать с прописной буквой без точки в конце.

Например:

Таблица 1– Распределение доходов населения в России

Статья расходов	Цена за единицу в 2000 году, руб.	ИТОГО в 2000 году руб.	Цена за единицу в 2002 году, руб.	ИТОГО в 2002 году руб.
Налоги с ФОТ	10 000	29 000	23 000	40 000
Использование помещений и оборудования	30 000	15 000	30 000	31 000
Доход исследовательской компании	55 000	15 000	60 000	31 000
Итого (без НДС)	95 000	59 000	113 000	102 000

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые.

Выше и ниже каждой таблицы должна быть оставлена свободная строка.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если таблицы размещены в приложении, их нумерации имеет определенные особенности. Таблицы каждого приложения нумеруют отдельной нумерацией арабскими цифрами. При этом перед цифрой, обозначающей номер таблицы в приложении, ставится буква соответствующего приложения, например:

Таблица В.1.– Динамика показателей за 2016–2017 г.

На все таблицы должны быть ссылки в работе.

Пример ссылки: «Взаимосвязь показателей наглядно представлена в таблице 2».

Пример ссылки: «...(см. таблицу 3)».

Если таблица переносится, то на странице, где помещена первая часть таблицы, нижняя ограничительная линия таблицы не проводится.

Это же относится к странице (страницам), где помещено продолжение (продолжения) таблицы. Нижняя ограничительная линия таблицы проводится только на странице, где помещено окончание таблицы.

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 конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе слово «Таблица», номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы.

Например: «Продолжение таблицы 2»

5.7. Правила оформления списка использованной литературы

Библиографическое описание использованных источников следует выполнить в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;

- статьи из журналов и газет;
- ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Описание книги проводится по следующей схеме: фамилия автора – инициалы автора – название книги – инициалы, фамилии всех авторов – место издания – наименование издательства – год издания.

Каждый элемент отделяется от последующего условными разделительными знаками (запятая, косая черта, точка, тире, двоеточие).

Пример оформления книги одного автора:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена Учеб.пособие для нач. проф. образования. М.: Издательскийцентр "Академия", 2016.
2. Барайс Герман. Как это едят. Перевод с нем. М.: БММ АО, 2017.

Пример оформления книги двух, трех авторов:

1. Фиалков, Н.Я. Физическая химия неводных растворов / Н.Я.Фиалков, А.Н. Житомирский, Ю.Н. Тарасенко. – М.: Химия, Ленинградское отделение, 1973.
2. Гарви, Майкл, Дизмор, Хезер, Дизмор, Эндрю Ресторанный бизнес для "чайников".: М.: ООО "И.Д. Вильямс", 2017.

Пример оформления книги четырех и более авторов:

1. Обеспечение качества результатов химического анализа / П.Ф. Буйташ [и др.] – М.: Наука, 2017.

Пример описания статей и других материалов, опубликованных в журналах:

1. фамилия автора – инициалы, название статьи, фамилии всех авторов – наименование журнала (газеты) – год издания - № журнала (газеты).

Пример оформления статьи из журнала:

1. Борискин, В.В. Нормативное регулирование делопроизводства / В.В. Борискин // Справочник секретаря и офис-менеджера. – 2018. - № 9.
2. Антипова, О.Я. Регулирование рыночных рисков / О.Я. Антипова, П.И. Иванченко // Банковское дело. – 2018. - № 3.

Описание ресурсов Интернет:

Пример:

Статистическая информация Статкомитета СНГ. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cisstat.com> (дата обращения: 18.12.2017).

Библиографическое описание использованных источников следует выполнить в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;
- статьи из журналов и газет;
- ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Если в работе использованы нормативно-правовые акты, то для них обязательно должно быть дано указание на источник публикации. В списке нормативные акты располагаются по юридической силе: первой идет Конституция РФ, потом Кодексы РФ, Федеральные законы, постановления Правительства РФ, местные законы.

5.8 Правила оформления приложений

В приложения рекомендовано включать материалы, которые по каким либо причинам не могут быть включены в основную часть: технологическая карта на блюдо (изделие), фото.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь (ПРИЛОЖЕНИЕ А, ПРИЛОЖЕНИЕ Б, ПРИЛОЖЕНИЕ В и т.д.).

Само слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» пишется прописными (заглавными) буквами. Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Каждое приложение следует начинать с новой страницы. При этом слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его буквенное обозначение пишутся с абзацного отступа.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают на следующей строке после слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» с абзацного отступа.

Заголовок пишется с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки, например: «... в приложении Б...». Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа, сквозную нумерацию страниц.

5.9. Правила изложения текста

В текстах не допускается употребление личных конструкций:

Неправильно: В своей работе я хотел бы ответить на такие вопросы...

Правильно: В выпускной работе рассмотрены следующие вопросы...

Не допускается употребление глаголов побудительного наклонения (что делай? что сделай? что сделайте?).

Неправильно: При составлении анкеты избегайте вопросов, подсказывающих респонденту ответы.

Правильно: В анкете не должно быть вопросов, формулировки которых содержат на них ответы.

Не допускается употребление слов, относящихся к разговорному и просторечному стилю.

Неправильно: Использование в работе программных продуктов полезно для секретаря.

Правильно: Использование программных продуктов повышает эффективность работы секретаря.

Не допускается использование экспрессивной лексики.

Неправильно: Выводы оказались просто сумасшедшими.

Правильно: Были сделаны неожиданные выводы.

Рекомендуется избегать употребление указательных местоимений (этих, тот и т.д.).

Неправильно: Авторы этих статей думают, что...

Правильно: Авторы данных статей считают, что..

Сравнения с союзом «как» необходимо заменять конструкцией со словами «подобный», «напоминающий по форме», «в виде» и т.д.

Неправильно: Котлета формуется как листок.

Правильно: Котлета формуется в виде листка.

В тексте необходимо использовать термины и профессиональную лексику.

В тексте не допускается применять сокращения слов, кроме общепринятых.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Выполнение ВКР начинается во время преддипломной практики, в ходе которой обучающийся должен собрать необходимую для выполнения работы информацию.

Прежде чем приступить к написанию ВКР, обучающийся должен изучить требования к ее оформлению.

Взаимодействие обучающегося и руководителя в процессе дипломного проектирования осуществляется в часы консультаций.

В целях организации равномерной и успешной работы и завершения ВКР в установленные сроки в задании по ВКР устанавливается календарный график выполнения отдельных этапов. Руководитель устанавливает часы консультаций для обучающегося на весь период дипломного проектирования и делает отметки о степени готовности разделов ВКР в календарном графике.

На консультациях обсуждаются варианты выполнения разделов дипломного проекта. Руководитель делает критические замечания, дает указания, советы, пожелания по исправлениям или дополнениям.

Оценив положительно ВКР, руководитель ставит подписи на титульном листе, в задании: отметки о выполнении календарного плана, законченности ВКР, возможности допуска обучающегося к защите.

По результатам дипломного проектирования руководитель дает письменный отзыв.

ВКР направляется на рецензию. После сдачи работы на рецензию вносить в нее какие-либо поправки запрещается.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

7.1. Предварительная защита

Целью предварительной защиты является проверка готовности обучающегося к защите. Предварительную защиту проводит комиссия в составе 2-3 человек.

На предварительную защиту должны быть представлены:

- дипломная работа;
- компьютерная презентация.

Замечания, выявленные в ходе предварительной защиты, подлежат устранению в течение 1-2 дней.

Если комиссия по предварительной защите не считает возможным допустить обучающегося к защите в ГАК, вопрос рассматривается администрацией техникума.

7.2. Защита выпускной квалификационной работы

Защита осуществляется на заседании Государственной аттестационной комиссии, утверждаемой ежегодно в соответствии с приказом директора. Цель защиты ВКР на заседании ГАК – итоговая оценка подготовленности обучающегося к практической деятельности как специалиста, а также решение о присвоении ему квалификации и выдачи диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Заседание Государственной аттестационной комиссии начинается с того, что секретарь объявляет фамилию, имя и отчество обучающегося. Зачитываются рецензия и отзыв руководителя. Затем слово для защиты предоставляется самому обучающемуся.

На защиту ВКР отводится 20 минут. В процессе защиты обучающийся должен представить портфолио, сделать краткий доклад (7-10 мин.) с применением компьютерной презентации.

Примерная схема доклада:

- тема, цель и задачи ВКР;
- обзор используемых в работе источников информации;
- краткая характеристика предприятия;
- виды меню и ассортимент блюд;
- режим работы горячего цеха, количество производственных работников;
- план-схема горячего цеха.
- организация работы горячего цеха;
- организация технологического процесса в горячем цехе, охрана труда и техника безопасности, санитария и гигиена;
- характеристика разработанных блюд;
- выводы.

Доклад сопровождается применением компьютерной презентацией.

По окончании доклада обучающийся отвечает на вопросы членов ГАК и лиц, присутствующих на защите ВКР.

Обучающемуся могут быть заданы вопросы, как по содержанию ВКР, так и по дисциплинам, пройденным при обучении в техникуме.

Оценка защиты выпускной экзаменационной работы проводится по критериям оценочного листа.

Результаты защиты оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В случае получения оценки «неудовлетворительно» обучающемуся квалификация не присваивается, диплом не выдается, выдается справка установленного образца. Обучающейся может пройти итоговую аттестацию повторно, но не ранее срока работы следующей Государственной аттестационной комиссии

7.3 Требования к компьютерной презентации

Презентация должна соответствовать теме работы и в полном объеме представлять ее содержание

- тема;
- цель и задачи ВКР;
- краткая характеристика предприятия;
- фрагменты меню и ассортимента блюд;
- режим работы горячего цеха, график выхода на работу;
- план-схема горячего цеха.
- технологические линии, участки и отделения;
- характеристика одного из разработанных блюд: химический состав, ТТК, аппаратно-технологическая схема, требования к качеству;
- выводы.

Информация на слайдах должна быть представлена в форме таблиц, схем, диаграмм, графиков и т.п. Не допускается использование слайдов с большим количеством текстовой информации.

Переключение слайдов должно осуществляться по щелчку мыши. Если при оформлении слайдов используется анимация, то она должна быть автоматически настроена.

Вся презентация должна быть оформлена на одинаковых макетах слайдов (в одном цветовом решении). Для оформления можно использовать картинки и фотографии, тематически связанные с темой работы.

Первые слайды должны отражать тему работы, цель и задачи. Последний слайд содержит формулу вежливости (*Спасибо за внимание*) и указание на ФИО исполнителя презентации.

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ГОРЯЧЕГО
ЦЕХА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРИМЕРЕ
БАРА «КАНОН»

Выполнил:
обучающийся группы ЗТ-13

И.С. Анкудинов

Руководитель:
Преподаватель

Е.В. Дюдинова

Екатеринбург
2019 г

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе
Ирина Николаевна Субботина
(И.О.Ф.)

« ___ » _____ 2018 г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

обучающегося группы ЗТ-13
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(код, наименование)

Анкудинова Ивана Сергеевича
(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема выпускной квалификационной работы: Организация технологического процесса горячего цеха предприятия общественного питания на примере бара «Канон»

Руководитель ВКР Дюдинова Елена Васильевна
(ФИО)

Рассмотрено на заседании МК « ___ » _____ 2018 г.

Протокол № _____

Председатель МК _____
(ФИО) _____
Подпись

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Этапы работы	Разделы ВКР	Сроки выполнения разделов	Подпись, дата		Заключение руководителя
			Раздел сдал (обучающийся)	Раздел принял (руководитель)	
I	Подбор источников информации	15.05			
II	Анализ типа и места расположения предприятия Характеристика предприятия	16.05-18.05			
III	Анализ потребительского спроса	19.05			
IV	Анализ режима работы горячего цеха и количества производственных работников	20.05-21.05			
VI	Анализ производственного процесса в горячем цехе	22.05-24.05			
VII	Характеристика разработанных блюд	25.05-26.05			
VIII	Товароведная характеристика основных видов сырья Пищевая и биологическая ценность сырья	27.05-28.05			
IX	Расчет пищевой и энергетической ценности блюда	29.05-31.05			
X	Нормативно - технологическая документация (ТТК)	01.06-05.06			
XI	Аппаратно-технологические схемы приготовления блюд	06.06-11.06			
XII	Заключение, мультимедийная презентация	13.06-15.06			
XIII	Представление ВКР (на бумажном и электронном носителе)	16.06			

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель ВКР _____
(ФИО)

Подпись

Обучающийся задание принял _____
(ФИО)

Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Аналитическая часть	
1.1. Анализ типа и места расположения предприятия	
1.2. Характеристика предприятия	
1.3. Анализ потребительского спроса	
1.4. Анализ режима работы горячего цеха и количества производственных работников	
1.5. Анализ производственного процесса в горячем цехе.....	
2. Технологическая часть	
2.1. Характеристика разработанных блюд.....	
2.2. Товароведная характеристика основных видов сырья.....	
2.3. Пищевая и биологическая ценность сырья.....	
2.4. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда.....	
2.5. Нормативно-технологическая документация (ТТК).....	
2.6. Аппаратно-технологические схемы приготовления блюд.....	
Заключение.....	
Список используемой литературы.....	
Приложения.....	

ОТЗЫВ

Руководителя выпускной квалификационной работы

Обучающегося Анкудинова Ивана Сергеевича
 Группы ЗТ-13 специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Код. Наименование

Тема: Организация технологического процесса горячего цеха предприятия общественного питания на примере бара «Канон»

При работе над выпускной квалификационной работой проявил себя следующим образом:

1. Оценка умения точно ставить цель и задачи _____

2. Оценка умения самостоятельно искать, анализировать, отбирать, обрабатывать и обобщать информацию _____

3. Оценка умения самостоятельно решать профессиональные проблемы (ситуации) _____

4. Оценка умения применять полученные знания, умения, навыки в профессиональной деятельности _____

5. Оценка умения анализировать полученный результат относительно поставленной задачи _____

6. Рекомендации _____

7. Заключение _____

Оценка работы руководителя _____

Руководитель Дюдинова Елена Васильевна, преподаватель
Ф. И.О. , ученая степень, ученое звание, должность

Заместитель директора по учебной работе _____

« ___ » _____ 2019 г.

**РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Обучающегося Анкудинова Ивана Сергеевича

ЗТ-17 группы, специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Тема: Организация технологического процесса горячего цеха предприятия общественного питания на примере бара «Канон»

Критерии оценки	Балл
1. Оценка уровня владения приемами целеполагания и планирования	
2. Работа с профессионально-ориентированной информацией (умение подбирать, отбирать, анализировать и обобщать информацию)	
3. Полнота раскрытия темы	
4. Выдержанность логической структуры работы	
5. Сформулированы выводы	
6. Актуальность предложенных рекомендаций	
7. Отсутствие замечаний	
Итого	

Шкала оценивания: 0-признак отсутствует
1-признак присутствует частично
2-признак проявлен в полном объеме

Максимальное количество баллов- 14

14-13 баллов – 5 (отлично)

12-10 баллов – 4 (хорошо)

9-7 баллов - 3 (удовлетворительно)

Менее 7 баллов – 2 (неудовлетворительно)

4. Предварительная оценка _____

5. Вопросы к дипломнику _____

6. Фамилия имя и отчество рецензента _____

7. Место работы _____

8. Занимаемая должность _____

«___» _____ 2019 г.

Подпись _____

М.П.