

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по выполнению выпускной квалификационной работы для выпускников  
среднего профессионального образования по программе подготовки  
специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положением ГИА выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования с учетом пожеланий социальных партнеров. Пособие содержит: перечень актуальных тем выпускных квалификационных работ, требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР, критерии оценки, порядок защиты и приложения.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. Область применения и назначение.....	3
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Определения и термины .....	4
4. Общие положения .....	5
5. Цели и задачи выпускной квалификационной работы.....	5
6. Разработка тематики выпускной квалификационной работ.....	6
7. Организация выполнения выпускной квалификационной работы	7
8. Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....	7
9. Основные требования к оформлению выпускной квалификационной работы.	9
10. Рецензирование выпускной квалификационной работы .....	10
11. Защита выпускной квалификационной работы .....	14
12. Критерии оценки выпускной квалификационной работы .....	17
13. Список использованных источников .....	17
14. ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	18
15. ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	20
16. ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	23
17. ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	24
18. ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	25
19. ПРИЛОЖЕНИЕ Е.....	26

Оценка качества освоения программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена осуществляется в процессе текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся. В соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования обязательными этапами

Защита выпускной квалификационной работы является аттестационным испытанием выпускников, завершающих обучение по специальности «Технология продукции общественного питания», и должна обеспечивать не только оценку приобретенных в образовательном процессе знаний и умений, но и освоение компетенций.

Компетентностный подход изменяет общие подходы к разработке тематики выпускной квалификационной работы, требования к её содержанию. Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, обеспечивать демонстрацию освоения выпускниками видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендации разработаны для оказания методической помощи выпускникам при разработке содержания выпускной квалификационной работы, определении порядка её выполнения и защиты.

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ**

Настоящие методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, вводятся для достижения следующих целей:

выполнение Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

регламентации организации и содержания работы в техникуме по подготовке студентами выпускных квалификационных работ и их защите в рамках государственной итоговой аттестации;

подготовка и защита выпускной квалификационной работы (п.8.6.ФГОС СПО); распределение полномочий и ответственности между участниками процесса; гарантия соответствия фактической организации учебного процесса, установленным требованиям.

Выпускная квалификационная работа выполняется по нескольким видам профессиональной деятельности:

*Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.*

*Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.*

*Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

*Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.*

*Организация работы структурного подразделения.*

## **2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) выпускниками, получающими среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработаны в соответствии Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59), приказом № 968 Министерства образования и науки Российской Федерации 16 июня 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В Рекомендациях использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно -исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»;

ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления».

## **3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ**

**ВКР** - выпускная квалификационная работа - самостоятельно выполненная работа, содержащая теоретическое обоснование и (или) опытно-практические исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки студента.

**ГИА** - государственная (итоговая) аттестация.

**Дипломная работа** - самостоятельная разработка, предполагающая анализ, обобщение и проведение эксперимента по решению современных профессиональных задач в соответствующем направлении деятельности специалистов.

**ГЭК** - государственная экзаменационная комиссия.

**Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к заданным ФГОС результатам образования, предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого вида деятельности.

**Руководитель** - специалист в области, в рамках которой определена тема ВКР, обладающий высокой квалификацией и надлежащей педагогической компетенцией.

**Консультант** - специалист в узкой производственной области, использующейся при написании ВКР.

**Рецензент** - специалист по профилю рецензируемой ВКР, определяющий на основании ее текста уровень выполнения требований к подготовке специалиста.

**ПП ССЗ** - программа подготовки специалистов среднего звена

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

#### **4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

4.1. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.2. В выпускной квалификационной работе выпускник должен продемонстрировать знания по выбранной теме, соответствие профессиональной подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания», умение анализировать и систематизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, решать практические задачи профессиональной деятельности.

4.3. Цель настоящих рекомендаций - помочь студентам качественно выполнить выпускную квалификационную работу в соответствии с современными требованиями, своевременно и профессионально подготовить ее к защите на ГЭК.

4.4. Рекомендации определяют порядок выбора выпускником темы работы и ее утверждения, общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению, определяют обязанности руководителя, консультанта, порядок рецензирования и защиты выпускной квалификационной работы.

#### **5. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

5.1. Цель выпускной квалификационной работы - проверка качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированность общих и профессиональных компетенций, позволяющих самостоятельно решать профессиональные задачи.

5.2. Задачи выпускной квалификационной работы: систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических, практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям; формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию; применение полученных компетенций при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе теоретических и практических вопросов; подготовленность выпускника к самостоятельной трудовой деятельности по специальности.

#### **6. РАЗРАБОТКА ТЕМАТИКИ**

##### **ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

6.1. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с программой государственной итоговой аттестации по специальности среднего

профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.2. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ПП ССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение А).

Тема выпускной квалификационной работы может предлагаться студентом при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения.

6.3. При определении темы работы следует учитывать, что содержание ВКР может основываться на обобщении выполненной ранее студентом курсовых работ, если они выполнялись в рамках соответствующих профессиональных модулей, а также на использовании результатов выполненных компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к квалификационному экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

6.4. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития производства, иметь практико - ориентированный характер.

6.5. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями рабочих программ профессиональных модулей совместно со специалистами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются предметно-цикловой комиссией «Технология продукции общественного питания» не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации и утверждаются заместителем директора.

6.6. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловой комиссией «Технология продукции общественного питания», утверждаются заместителем директора (Приложения Б, В) и выдаются студентам под роспись об ознакомлении не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломную практику.

6.7. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляется приказом директора техникума не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломную практику.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

7.1. Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы:

- выбор темы, получение задания на выполнение работы;
- подбор и изучение литературы, других источников, относящихся к теме выпускной квалификационной работы, а также, при необходимости, практических материалов;
- сбор материалов, составление плана работы;

- обработка и анализ собранного материала;
- написание работы;
- формулирование выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями;
- оформление выпускной квалификационной работы в соответствии с установленными требованиями;
- представление работы руководителю, получение отзыва (Приложение Г) и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование работы (Приложение Д).

7.2. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, а на защиту выпускной квалификационной работы 2 недели в соответствии с рабочим учебным планом.

Выпускник несет полную ответственность за достоверность результатов проведенной работы.

7.3. Графики проведения ГИА, консультаций руководителей и консультантов по ВКР составляется за 2 недели до защиты ВКР.

## **8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

8.1. Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в выпускной квалификационной работе, и должна быть согласована с темой, целью и задачами излагаемого труда.

8.2. В выпускной квалификационной работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

8.3. Структура выпускной квалификационной работы включает:

- титульный лист (Приложение Е);
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть (теоретическая);
- практическая часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- список использованных источников;
- приложения.

8.3.1. *Содержание* выпускной квалификационной работы. Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические разделы, разделенные на пункты. Общее количество пунктов должно быть не менее трех и не более семи. Разделы и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Раздел или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

8.3.2. *Введение* - вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объем введения должен быть небольшим - 1,5-2 страницы. Введение к выпускной квалификационной работе в обязательном порядке содержит

следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект (структурное подразделение) и предмет (авторское блюдо) выпускной квалификационной работы.

### 8.3.3. Основная часть

*Основная часть* ВКР должна содержать теоретические обоснования темы: освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР.

Рассматриваемые вопросы:

- особенности кухни,
- организация работы цехов, структурных подразделений,
- оборудование и оснащение,
- санитария и гигиена на предприятии общественного питания,
- техника безопасности на предприятии общественного питания,
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями,

### 8.3.4. Практическая часть

При разработке *практической части* на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец), с учетом современных требований к технологии приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Разработать практические предложения в технологический процесс производства структурного подразделения предприятия с учетом инновационных изменений. В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления авторского блюда с учетом индивидуальных заданий;
- разработка нормативно -технологической документации на авторскую продукцию (техничко-технологическая карта, калькуляционная карта) в соответствии с индивидуальным заданием,
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- разработка форм и методов обслуживания, соответствующих заданию.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной и практической частей должны соответствовать освоенным видам профессиональной деятельности, включенным в программу ГИА.

8.3.5. *Заключение* подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1 - 2 страницы).

Заключение - последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

8.3.6. После заключения размещается *список использованных источников*, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущему);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.<sup>1)</sup>;
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- электронные документы.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями действующего государственного стандарта (Приложение Л).

8.3.7. Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложении.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме выпускной квалификационной работы.

## **9. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

9.1 На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу, ставится подпись руководителя о допуске работы к защите, подтверждающего готовность дипломной работы.

9.2 Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно - исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

9.3 Объем ВКР должен составлять 25-30 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. **Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.**

9.4 **Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое -30 мм, правое -10 мм, верхнее -20 мм, нижнее -20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.**

9.5 Нумерация страниц - сквозная. Страницы выпускной квалификационной работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номера страницы на нем не ставят. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

9.6 Наименование структурных элементов работы «Содержание», «Введение», «Основная часть» «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

9.7 Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте точку ставят (1., 2., 3. и т.д.). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой (1.1, 1.2, 1.3 и т.д.). Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё, з, о, ч, ь, й, ы, ь) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например,

а ) \_\_\_\_\_

б ) \_\_\_\_\_

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

9.8 Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки и т.п.) и таблицы следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1 - Банкетный зал ресторана

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

9.9 Слово «Таблица» помещается над таблицей с выравниванием по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы нумеруются двумя способами:

1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);

2) нумерация в пределах глав работы.

Например:

### **Таблица 1**

#### **Плановое меню школьной столовой**

или

#### **Таблица 1.1**

#### **Плановое меню школьной столовой**

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», номер и ее название указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой - либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.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 конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается.

9.10 Сноски оформляются с абзацным отступом, 12 кеглем через 1 интервал: сначала указывается фамилия, затем инициалы автора, например, Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней (фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику // Эксперт, 2002, №1, с. 50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте дипломной работы (проекте) выпускной квалификационной работе следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998 года.

При составлении ссылок на электронные ресурсы следует учитывать некоторые особенности:

В затекстовых ссылках электронные ресурсы включаются в общий массив ссылок, и поэтому следует указывать обозначение материалов для электронных ресурсов — [Электронный ресурс].

Например:

<sup>1</sup> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: (адрес сайта)

<sup>2</sup> Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. — 2-е изд. — М.: Худож. лит., 1990. — 543 с. [Электронный ресурс].

<https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2017/02/16/metodicheskie-ukazaniya-po-vypolneniyu-diplomnoy-raboty-po> (дата обращения: 05.10.2019).

Сноски печатаются на тех страницах, к которым относятся, и имеют постраничную нумерацию. Печатание сносок в конце работы с общей порядковой нумерацией не допускается.

В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дату обращения к документу»

Электронный адрес и дату обращения к документу приводят всегда. Дата обращения к документу — та дата, когда человек, составляющий ссылку, данный документ открывал, и этот документ был доступен.

Системные требования приводят в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение.

Сведения ограничения доступа приводят в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то в сведениях не указывают ничего.

Дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте. Если дату обновления установить нельзя, то не указывается ничего.

9.11 Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную нумерацию страниц.

Слово «Приложение» указывается наверху посередине страницы и имеет обозначение заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Например: Приложение Б.

Нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная и является продолжением общей нумерации основного текста. В тексте работы должна быть ссылка на этот материал.

9.11 В работе рекомендуется использовать алфавитный принцип расположения источников.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы, как правило, помещаются официальные документы (Законы, Постановления, Указы...).

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

## **10. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

10.1. Выполненные ВКР подлежат обязательному рецензированию специалистами из числа работников отраслевых предприятий, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

10.2. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за 2 недели до защиты.

10.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

- общую оценку ВКР.

Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу и пример рецензии на выпускную квалификационную работу даны в Приложении Д.

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

10.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

## **11. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

11.1. К защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по ПП ССЗ специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

11.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Выпускники или родители несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

11.3. Утвержденные программы государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Студенты знакомятся с программами проведения государственной итоговой аттестации, обеспечиваются методическими рекомендациями по выполнению ВКР, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

11.4. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, в состав которой входят:

- председатель государственной экзаменационной комиссии, не являющийся работником техникума;
- заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии;
- руководители выпускных квалификационных работ;
- представители работодателей, преподаватели и мастера производственного обучения высшей и первой квалификационной категории.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума за 1 месяц до ГИА.

11.5. Защита выпускной квалификационной работы проходит по приведенной ниже схеме:

1. Объявляется фамилию студента, тему выпускной квалификационной работы и фамилию руководителя.
2. Выступление дипломника - не более 15 минут. Доклад начинается с приветствия к председателю и членам ГИА.

3. Зачитывается отзыв руководителя и рецензию на выпускную квалификационную работу.
4. Председатель комиссии предлагает студенту ответить на замечания руководителя или рецензента.
5. Председатель комиссии предлагает членам комиссии и присутствующим задавать вопросы выступающему студенту. Защита проходит в режиме диалога.
6. В процессе защиты члены государственной итоговой аттестационной комиссии заполняют аттестационный лист на студента.

11.6. Заседания государственной комиссии протоколируются. В протокол заносятся:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

11.7. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

11.8. На защиту выпускной квалификационной работы отводится 30 минут. Процедура защиты включает в себя доклад студента (не более 10-15 минут), мультимедийную презентацию (Приложение Ж), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя выпускной квалификационной работы (структура доклада Приложение И).

11.9. Защита выпускной квалификационной работы проводится в аудитории образовательного комплекса, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад студента, мультимедийную презентацию и экономическое обоснование, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя выпускной квалификационной работы.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены: цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учетом современных требований к технологии приготовления, подаче, способу обслуживания, сервировке стола, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25.

Выпускник предоставляет в государственную экзаменационную комиссию дипломную работу на бумажном носителе, оформленную в соответствии с ГОСТ.

11.10. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя

комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

11.11. Присвоение выпускнику квалификации повара IV разряда, кондитера IV разряда и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

11.12. Студентам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума. Дополнительное заседание государственной экзаменационной комиссии организуется в срок не позднее четырех месяцев после подачи заявления студентом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

11.13. Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

11.14. Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, отчисляются из техникума, им выдается академическая справка установленного образца об обучении или о периоде обучения в техникуме (часть 12 статьи 60 ФЗ «Об образовании» от 29.12.2012г.). Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации назначается не более двух раз.

11.15. 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 колледжа.

11.16. Защита выпускных квалификационных работ проводится в период с 15 по 28 июня текущего учебного года.

## **12. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

12.1. Выпускная квалификационная работа оценивается по пятибалльной системе (Приложение К), при этом учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной квалификационной работы;

- ответы на дополнительные и уточняющие вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- презентация выпускной квалификационной работы;
- результаты преддипломной практики;

В протокол государственной итоговой аттестации вносится итоговая оценка с учетом двух этапов защиты.

12.2. Критериями оценки выпускной квалификационной работы студента являются:

- соответствие содержания заданию выпускной квалификационной работы;
- качество выполнения каждого раздела работы;
- степень актуальности, оригинальность решений (предложений), теоретическая и практическая значимость работы.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59).
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
3. Бизюк, А.П. Дипломная работа - содержание и оформление: В помощь выпускнику. - СПб.: Маркетинг, 2013. - 150 с.
4. Вахрин, П.И. Методика подготовки и процедура защиты дипломных работ. - М.: Маркетинг, 2012. - 135 с.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А** Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация процесса приготовления и приготовление блюд для суши бара.
2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов.
3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.
4. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из рыбы.
5. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
7. Организация технологического процесса приготовления блюд в ресторане китайской кухни.
8. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса.
10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд молекулярной кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане
12. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из запеченных овощей.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
15. Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.
17. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов.
18. Организация процесса приготовления и приготовление традиционных блюд итальянской кухни.
19. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов с сыром.
20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление салатов в европейском ресторане.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора С. Н. Бессонова

« » \_\_\_\_\_ 20 г.

График контроля выполнения ВКР (дипломной работы) по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование этапа работы	Сроки выполнения	Отметка о выполнении
1.	Утверждение темы ВКР и назначение руководителя		
2.	Выдача заданий на ВКР студентам		
3.	Подбор и изучение литературы по теме; обобщение и анализ полученных материалов		
4.	Выполнение теоретической части работы		
5.	Выполнение практической части		
6.	Завершение работы и представление черновика выпускной квалификационной работы руководителю		
7.	Оформление выпускной квалификационной работы, представление ее руководителю и рецензентам		
8.	Представление презентации и доклада к защите ВКР на заседании ПЦК (предварительная защита)		

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»  
(ГПОУ ТО «НТПБ»)

**ЗАДАНИЕ**

на выполнение выпускной квалификационной работы  
в форме Дипломной работы  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(код, наименование специальности)

Студентке/ту \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
Ф.И.О

Тема: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Индивидуальное задание.

Основные вопросы, подлежащие разработке: охарактеризовать предприятие общественного питания и организацию работы цеха в соответствии с темой диплома, произвести оперативное планирование работы цеха, разработать фирменное блюдо и оформить на него учетно-отчетную документацию.

Дата выдачи задания « \_ » \_\_\_\_\_ 20 \_ г.

Сроки выполнения разделов (частей) ВКР:

Введение	до _____ 20 __ г.
Основная часть	до _____ 20 __ г.
Заключение	до _____ 20 __ г.

Срок представления законченной ВКР « » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Подпись Ф.И.О



ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»  
(ГПОУ ТО «НТПБ»)

**РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу, выполненную по теме

Студентом/кой \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Группы \_\_\_\_\_  
по специальности \_\_\_\_\_  
код, наименование специальности

Характеристика структуры ВКР, соответствие ВКР по объему и содержания,  
выданному заданию \_\_\_\_\_

Оценка качества выполнения каждой части работы (наличие продукта, изделия)  
оценивается отдельно

Использование при разработке ВКР последних достижений технологии науки и  
техники

Возможность использования ВКР или ее отдельных частей в производстве или  
учебном процессе \_\_\_\_\_

Достоинства выпускной квалификационной работы

Недостатки выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа студента заслуживает оценку  
(оценка по пятибалльной шкале)

Рецензент \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, место работы, должность

С рецензией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_  
подпись студента

Подпись \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.  
фамилия, имя, отчество

Допустить к защите Руководитель структурного подразделения

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Подпись / Ф.И.О.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тулской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»  
(ГПОУ ТО «НТПБ»)

## ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выпускник \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Руководитель/ Консультант \_\_\_\_\_

Работа защищена «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г

с оценкой \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Новомосковск 2020 г

## **Примерная структура доклада при защите ВКР**

1. **ВСТУПЛЕНИЕ** доклада должно быть очень коротким, состоять из одной-двух фраз и определять область, к которой относится тема дипломной работы.
2. Далее необходимо очень четко и коротко сформулировать цель дипломной работы, дать **ПОСТАНОВКУ ЗАДАЧИ**. Это сразу определяет круг вопросов, которые могут рассматриваться в дипломе, и обеспечивает правильное восприятие представляемых материалов доклада.
3. Абсолютное большинство дипломов не являются пионерскими, они базируются на уже известных знаниях, результатах, имеют некую "основу", с которой и начинается творческая часть работы автора дипломной работы. Именно это надо коротко осветить в докладе (речи) как **СОСТОЯНИЕ ВОПРОСА**. Обычно этот материал представлен в обзорных главах дипломной работы.
4. **ПУТИ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧИ** - один из основных разделов доклада к диплому. Здесь необходимо кратко рассмотреть возможные подходы к решению поставленной задачи и более подробно объяснить, как решалась задача, и обосновать правильность принимаемого решения.
5. **ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** должны давать полное представление о том, чего достиг автор дипломной работы, насколько полученные результаты оригинальны и соответствуют поставленным целям. Желательно в докладе (речи) перечислить все полученные результаты, а подробнее остановиться на важных.
6. В каждой дипломной работе имеются **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РАЗДЕЛЫ**, о которых в докладе желательно коротко упомянуть. Можно очень коротко сказать о полученных в этих разделах диплома результатах или назвать темы, которые там рассматриваются.
7. В **ЗАКЛЮЧЕНИИ** доклада необходимо кратко изложить результаты работы по каждому разделу дипломной работы.

Предлагаемая структура доклада на защиту является рекомендательной и может конкретизироваться и изменяться в зависимости от особенностей и содержания дипломной работы, полученных результатов и представленных демонстрационных материалов компьютерной презентации, которые должны наилучшим образом поддерживать доклад.

## **Критерии оценки выпускной квалификационной работы**

По результатам защиты выставляются:

- **оценка 5 «отлично»**, если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда, точное выполнение технологических расчетов, правильно составленная нормативно-технологическая документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражает содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно - компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;
- **оценка 4 «хорошо»**, если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражает содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно - компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;
- **оценка 3 «удовлетворительно»**, если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;
- **оценка 2 «не удовлетворительно»**, если объем выполнения работы составил менее 50%

**Примеры библиографического описания документов по ГОСТ 7.1 -2003  
«Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие  
требования и правила составления»**

**Книги одного автора:**

Атаманчук, Г.В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика / Г.В. Атаманчук. - М.: РАГС, 2008. - 268 с.

**Книги двух и более авторов:**

Ершов, А.Д. Информационное управление в таможенной системе / А.Д. Ершов, П.С. Конопаева. - СПб.: Знание, 2009. - 232 с.

**Книги без указания авторов на титульном листе:**

Управление персоналом: учеб. пособие / С.И. Самыгин [и др.]; под ред. С.И. Самыгина. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 511 с.

**Словари и энциклопедии:**

Социальная философия: словарь / под общ. ред. В.Е. Кемерова, Т.Х. Керимова. - М.: Академический Проект, 2008. - 588 с.

**Официальные документы:**

Конституция Российской Федерации. - М.: Приор, 2011. - 32 с.

**Стандарт:**

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. - Взамен ГОСТ 7.53-86; введ. 2002-07-01. - Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Изд-во стандартов, сор. 2007. - 3 с. - (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

**Статьи из сборников:**

Бакаева, О.Ю. Таможенные органы Российской Федерации как субъекты таможенного права / О.Ю. Бакаева, Г.В. Матвиенко // Таможенное право. - М.: Юрист, 2008. - С. 51 - 91.

**Статьи из газет и журналов:**

Арсланов, Г. Реформы в Китае: Смена поколений / Г. Арсланов // Азия и Африка сегодня. - 2008. - № 4. - С. 2 - 6.

**Электронные документы, находящиеся в сети Интернет:**

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. науч. журн. / Моск. физ.-техн. ин-т. - Электрон. журн. - Долгопрудный: МФТИ, 2008. - Режим доступа к журн.: \_\_\_\_\_

Емельянцева, М.В. Коцессионное соглашение - новый вид сотрудничества с государством / М.В. Емельянцева // [Электронный ресурс] / Режим доступа: \_\_\_\_\_