

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТЕСТАЦИИ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. **Форма государственной итоговой аттестации (ГИА):** защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
2. **Объем времени на подготовку дипломной работы: 4 недели** - с 01 июня - 24 июня
3. **Сроки проведения ГИА:** с 15 июня по 30 июня
4. **Необходимые материалы для ГИА:**

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)- Приложение А

5. Условия подготовки к ГИА:

Для проведения Государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данной профессии.

Положение о государственной итоговой аттестации, программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Студенты обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Приказом директора образовательной организации назначается руководитель выпускной квалификационной работы. Одновременно, кроме основного руководителя, могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

Закрепление направлений исследований выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) за студентом оформляется приказом директора не позднее 31 декабря последнего года обучения, а утверждение тем выпускных квалификационных работ - не позднее первого марта. Каждый студент должен быть ознакомлен с темой выпускной квалификационной работы под личную подпись.

По выбранному направлению исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

Индивидуальный план работы над ВКР должен содержать следующие этапы:

- работа с литературой - задачи, связанные с изучением теории и практики вопроса (разработка логики и уточнение научного аппарата исследования - противоречия, проблемы, цели, предмет, объект, гипотеза, задачи, на основе анализа литературных данных);
- разработка теоретического обоснования темы исследования;
- проведение практических работ по теме (получение результатов, их анализ и оценка адекватности выводов);
- обобщение теории и практики по теме проведенного исследования –задачи, связанные с разработкой рекомендательного материала на основе результатов исследования, обобщением

полученных научных и практических результатов (написание рекомендаций, формулирование общих выводов по работе, включающих оценку актуальности, новизны, научного и практического значения, перспектив дальнейшего развития исследования).

В процессе работы по выбранному направлению исследования происходит окончательная формулировка темы выпускной квалификационной работы.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания согласовываются с заместителем директора.

В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому выпускнику.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и выполнения, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- разработка совместно со студентом календарный план-график выполнения работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и материалов;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы.
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

В обязанности консультанта входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства выпускной квалификационной работой и определяются по договоренности руководителя и консультанта, но не более двух часов в неделю на каждого студента.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентом как в образовательной организации, так и на предприятии (организации).

По завершении студентом выпускной квалификационной работы, руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Отзыв на дипломную работу должен содержать в своем заголовке ФИО автора и тему дипломной работы.

В отзыве руководителя представляется:

1) общая характеристика выпускной квалификационной работы, где отмечается:

- актуальность темы и ее обоснованность;
- аргументированность мотивов выбора темы;
- содержательная правильность и логичность постановки вопросов данного исследования;

- количественная и качественная оценка использованных первоисточников;
- соблюдение студентами основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы;

2) характеристика содержания выпускной квалификационной работы, оценка:

- качества анализа литературы, всесторонность и глубины теоретического раскрытия сути проблемы;

- полноты и глубины представления в работе практического опыта, экспериментального материала, анализа с точки зрения теории вопроса, умения выработать практические рекомендации;

- системы мер, определенных автором для дальнейшего совершенствования процессов и качества управления ими;

- стиля изложения темы и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов;

- отношения автора к рассматриваемым вопросам, новизны мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме;

3) оценка уровня и качества раскрытия темы;

4) заключение о соответствии выпускной квалификационной работы требованиям к содержанию и оформлению;

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска к защите.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, компетентными в вопросах, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Структурно рецензия на дипломную работу включает в себя вводную часть, основную часть и заключение.

Вводная часть рецензии начинается с указания данных об авторе и теме ВКР, описания ее актуальности. Основная часть посвящена разбору отдельных элементов ВКР, выявлению ее достоинств и недостатков, занимает большую часть рецензии.

Основная часть должна включать

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы.

Заключение содержит вывод по работе допущена или нет к защите и рекомендуемую оценку. Заключительная часть завершается заверенной подписью рецензента.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы профессиональной организацией должно быть предусмотрено не более 5 академических часов.

В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими выпускниками, пишется общая рецензия на всю выпускную квалификационную работу.

Отрицательный отзыв рецензента не является препятствием для защиты выпускной квалификационной работы. В случае отрицательного отзыва участие рецензента в заседании ГЭК, где защищается дипломная работа, обязательно.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к

государственной итоговой аттестации осуществляется на педагогическом совете не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации и объявляется приказом директора образовательной организации. В образовательной организации должна быть организована предзащита выпускной квалификационной работы за две недели до ГИА.

Студент может быть не допущен к защите выпускной квалификационной работы по причинам:

-наличие академической задолженности по текущим курсовым аттестациям в соответствии с учебным планом;

-нарушение сроков изменения темы выпускной квалификационной работы;

-несоблюдение календарного графика подготовки выпускной квалификационной работы;

-отрицательный отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.

6. Процедура проведения Государственной итоговой аттестации, присвоение квалификации

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На заседания государственной экзаменационной комиссии профессиональной образовательной организацией представляются следующие документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности;
2. Программа государственной итоговой аттестации;
3. Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
4. Сведения успеваемости студентов (сводная ведомость учета успеваемости);
5. Зачетные книжки студентов.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает

1. представление студента членам комиссии секретарем ГЭК;
2. доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);
3. вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;
4. ответы студента на заданные вопросы;
5. выступление научного руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.
6. заслушивание рецензии;
7. ответы дипломника на замечания рецензента.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка результатов аттестационного испытания объявляется студентам в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ.

При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку, подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Студенты, 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 не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена 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.

7. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Выпускные квалификационные работы студентов оцениваются по пятибалльной системе:

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой проблемы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью

соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием проблемы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Оформление соответствует предъявленным требованиям. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт студента. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной 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.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в колледже не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

При оценке выпускной квалификационной работы следует ориентироваться на характеристику профессиональной деятельности, требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, указанным в ФГОС.

8. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

9. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

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.

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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

10. Требования к выпускной квалификационной работе

Являясь законченной, самостоятельной, комплексной научно-практической разработкой студента-дипломника, выпускная квалификационная работа предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных научных и практических задач с использованием автоматизированных систем управления;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы;
- применение методик исследования и экспериментирования;
- выявление умения делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области.

Для успешного и качественного выполнения выпускной квалификационной работы студенту необходимо:

- уметь сформулировать проблемы, цель и задачи исследования;
- иметь глубокие знания в области специальных и общепрофессиональных дисциплин и руководствоваться ими при решении задач выпускной работы;
- владеть методами научного исследования, в том числе системного анализа, знать и уметь грамотно применить методы оценки экономической и социальной эффективности;
- уметь использовать современные средства вычислительной техники, в первую очередь персональные компьютеры, как в процессе выполнения исследований, так и оформления выпускной квалификационной работы;
- свободно ориентироваться при подборе различных источников информации и уметь работать со специальной литературой;
- квалифицированно оформлять графический и табличный материал, иллюстрирующий содержание дипломной работы;
- убедительно изложить основные результаты исследования и пути решения поставленных задач в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта или дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими предметными (цикловыми) комиссиями. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентами при условии обоснования им целесообразности ее разработки и согласована с работодателем.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, образования и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий или образовательных организаций. Тема дипломной работы

должна быть сильна для выпускника, доступна и выполнима в строго отведенные временные рамки.

При определении темы выпускной квалификационной работы, необходимо учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении выполненной ранее студентом курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов компетентностно -ориентированных заданий при подготовке к экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) по подготовки специалистов среднего звена может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 25, но не более 50 страниц печатного текста.

Выпускная квалификационная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования деятельности, описании ее реализации, оценки ее результативности.
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике;
- практическая часть, в которой представлены план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента (констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов опытно-экспериментальной работы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, посредством глубокого сравнительного анализа литературы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список литературы (не менее 25 источников);

- приложение.

Выпускная квалификационная работа проектного характера состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности, темы дипломного проекта.

Выпускная квалификационная работа должна иметь текстовую часть, которая содержит:

- 1) Титульный лист;
- 2) Задание на дипломную работу;
- 3) Содержание;
- 4) Введение;
- 5) основная часть (теоретическая);
- 6) практическая часть;
- 7) Заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- 8) Список литературы;
- 9) Приложение.

Структурные разделы работы с 1 по 9 включительно должны быть сшиты в указанной последовательности.

При сдаче выпускной квалификационной работы к ней прикладываются документы:

1. Отзыв научного руководителя, с указанием даты, рекомендацией работы к защите в ГЭК, подписи.
2. Рецензия, с указанием даты, дифференцированной оценки, подписи

Титульный лист является первой страницей работы и заполняется строго по определенным правилам.

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.

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.

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,

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.

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.

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.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- электронные документы.

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

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложении.

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

Выпускная квалификационная работа, помимо текстовой части, может содержать демонстрационные материалы в виде плакатов, моделей, макетов, рисунков, компьютерных программ и т.д.

Приложение не входит в рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы.

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 иметь содержательный заголовок;
- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер 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**.

Дипломная работа должна быть написана научным стилем изложения, поэтому в ней должны использоваться выражения с местоимениями «мы считаем», «нами предложено» и т.д. Заканчивается работа кратким общим выводом.

Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы. Текстовая часть выпускной квалификационной работы должна быть представлена в печатном виде на одной стороне листа белой бумаги (ГОСТ 2.105.95).

Оформление должно быть выполнено с применением следующих требований.

Формат текста: Word for Windows, формат страницы /A4/, строки разделяются полуторным интервалом.

Шрифт: размер (кегель) – 14 с выравниваем по ширине; тип - Tims New Roman.

Поля страницы: правое - 10 мм; левое - 30 мм; верхнее и нижнее - 20 мм.

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см.

Все страницы текста следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включается в общую нумерацию страниц выпускной квалификационной работы.

Приложение оформляют как продолжение выпускной квалификационной работы на последующих его листах.

В тексте выпускной квалификационной работы на все приложения должны быть ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Приложения обозначают числами. После слова «Приложение» следует число, обозначающее его последовательность.

Если в тексте одно приложение, оно обозначается «Приложение».

Каждое приложение:

- выполняется на листах формата А4;
- должно начинаться со слова «Приложение» и его порядкового обозначения;

- слово «Приложение» с порядковым обозначением печатается строчным нежирным шрифтом без подчеркивания, без точки в конце, первая буква - прописная, выравнивание по правому краю;
- каждое приложение должно иметь название;
- название приложения должно печататься строчным полужирным шрифтом без подчеркивания с прописной буквы, с выравниваем по центру без точки в конце;
- слово «Приложение» и последующее название приложения друг от друга отделяются одним интервалом;
- название приложения от последующего текста отделяется интервалом.

Литературные источники следует группировать строго в алфавитном порядке.

При составлении списка использованной литературы следует строго придерживаться общепринятых стандартов ГОСТ 7.1.84 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления» (Приложение 3).

Приводимые формулы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Значения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены под формулой. Каждую формулу необходимо отделять сверху и снизу одним интервалом. Прописные и строчные буквы, надстрочные и подстрочные индексы в формулах должны быть четко обозначены.

Все иллюстрации (фотографии, ксерокопии, схемы, диаграммы, графики и т.д.) называются рисунком.

Количество иллюстраций должно быть достаточным для понимания ВКР, располагаться они могут ближе к соответствующим частям текста.

В тексте выпускной квалификационной работы на все иллюстрации должны быть ссылки.

Каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной подписью, состоящей из следующих элементов:

- наименование графического сюжета, обозначаемого словом «Рисунок»;
- порядковый номер иллюстрации, который указывается арабскими цифрами без знака № перед цифрой и точкой после нее. Например: Рисунок 1;
- тематический заголовок, содержащий текст с характеристикой изображаемого в наиболее краткой форме.

Подрисуночную подпись следует писать строчным шрифтом без выделения, первая буква графического сюжета и тематического заголовка - прописная, размер – 14 с выравниванием по центру без точки в конце.

В пределах текста иллюстрации следует нумеровать сквозной нумерацией. Если иллюстрация в пределах текста одна, то она не нумеруется. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах главы. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера главы и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. *Например:* Рисунок 1.1.

Таблицы применяются при оформлении цифрового или текстового материала для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Требования к оформлению таблиц.

- таблицы в работе следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией, за исключением таблиц приложений;
- таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами;
- если в документе одна таблица, она не нумеруется;
- надпись «Таблица» помещают над правым верхним углом таблицы с указанием порядкового номера таблицы без значка № перед цифрой или точкой после нее;
- слово «Таблица» пишется с прописной буквы без подчеркивания и выделения шрифта;

- таблицы снабжаются тематическими заголовками, которые располагаются на последующей строке и предшествуют содержанию самой таблицы;
 - название таблицы начинается с прописной буквы без подчеркивания и выделения шрифта с выравниванием по центру без точки в конце.
 - название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким;
 - заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе, при этом они должны быть максимально точными и простыми;
 - вертикальная графа «№ п/п» в таблицу не включается;
 - вертикальная графа «Примечание» допустима лишь в тех случаях, когда она содержит данные, относящиеся к большинству строк в таблице;
 - если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк;
 - если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят;
 - при переносе таблицы на следующую страницу головку (название граф) следует повторить, над ней поместить слова «Продолжение таблицы 4». Если головка громоздкая, допускается ее не повторять. В этом случае пронумеровывают графы и повторяют их нумерацию на следующей странице;
 - все приводимые в таблицах данные должны быть достоверны, однородны, сопоставимы, в основе их группировки должен лежать существенный признак;
 - на все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте ВКР, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера;
 - таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении к выпускной квалификационной работе;
 - таблицу следует размещать так, чтобы читать ее без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке;
 - таблицы оформляются черными чернилами или тушью;
 - таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.
- При написании выпускной квалификационной работы студент обязан давать ссылки на автора и источник, откуда он заимствует материал цитат или отдельные результаты исследований.
- Выпускная квалификационная работа должна быть написана технически и литературно грамотно, в соответствии с нормами русского языка, формально-логическим способом изложения материала, в безличной форме (принято, установлено, выполнено). Допускается использование такие выражения, как «на наш взгляд», «по нашему мнению», а также «автор полагает».
- Для научного текста характерна смысловая законченность, целостность и связанность. Важнейшим средством выражения логических связей здесь являются специальные функционально-синтаксические средства связи, указывающие:
- на последовательность развития мысли (вначале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак и др.);
 - на противоречивые отношения (однако, между тем, в то время как, тем не менее);
 - на причинно-следственные отношения (следовательно, поэтому, благодаря этому, сообразно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же);

- на переход от одной мысли к другой (прежде чем перейти к, обратимся к, рассмотрим, остановимся на, необходимо рассмотреть);

- на итог, вывод (итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подводя итог, следует сказать).

В тексте документа не допускается:

- применять обороты разговорной речи;
- применять иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять местоимения «что-то», «кое-что», «что-нибудь» в силу неопределенности их значения;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.

Буквенные аббревиатуры должны соответствовать утвержденным стандартам и другим имеющимся нормативным документам.

12. Требования к докладу для защиты дипломной работы

Доклад к дипломной работе - это речь для защиты выпускной квалификационной работы объемом 3-4 листа машинописного текста (плюс раздаточные материалы, презентация), содержащая в себе краткое изложение дипломной работы и основные выводы по исследованию. Содержание доклада к защите дипломной работе должно содержать:

1. Актуальность темы дипломной работы (не более 2-3 предложений).
2. Характеристику объекта, предмета исследования, перечень используемых в работе методов, описание поставленных целей и задач.
3. Краткий последовательный рассказ о том, как решались поставленные задачи и какие выводы были сделаны. Необходимо представить краткое изложение каждой главы ВКР и полученные по ним выводы.
4. Предложения и рекомендации по совершенствованию и оптимизации объекта и предмета исследования.

13. Требования к оформлению презентаций

Важным этапом подготовки к защите выпускной квалификационной работе является подготовка презентации. Презентация - системный итог научно -исследовательской работы студента, в нее вынесены все основные результаты научно - исследовательской деятельности.

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

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.

Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 15.

Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

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.

Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 18-72 пт, 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.

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

В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы), фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

Слайд - понятийный аппарат исследования.

Слайд – объект исследования и предмет исследования.

Слайд - цель исследования и задачи исследования.

Слайды с теоретическими положениями, выносимыми на защиту.

Слайды, иллюстрирующие этапы и результаты и качественные практической части работы.

Последний слайд – «Спасибо за внимание».

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, моделей, программ.

В практической части работы рекомендуется использовать фотографии, графики, диаграммы, таблицы, рекомендации, характеристики.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты организационного этапа по проблеме исследования.

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

14. Хранение и использование дипломных работ

Выполненные работы хранятся в техникуме не менее пяти лет. Списание работ по истечении срока хранения производится специальной комиссией с оформлением акта. Лучшие работы, представляющие дидактическую и иную ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий. Изделия и продукты творческой деятельности студентов могут быть использованы в учебном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, электронных образовательных ресурсов

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

1. Аграновский Е.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Экономика, 1990 - 319 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия», 2000. - 336с.
3. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2008.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования - Ростов н/Д: Феникс, 2010.-374с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для нач. проф. образования: М.: Издательский центр «Академия». Москва, 2003. - 304с.
6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Сан ПиН 2.3.2.560 - 1996 г.
7. ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
9. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
11. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 240с.
13. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.061993 г. № 5151-1. (с изменениями от 27 декабря 1995 г., 2 марта, 31 июля 1998 г., 25 июля 2002 г.)
14. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательский дом «Деловая культура», 2001.-480с.
15. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для сред. Проф. образования/Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 480с.
16. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ/ Авт. - сост. Л.А. Радченко. - Ростов н/Дону: Феникс, 2001.
17. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М: ООО «Феникс», 2009 - 373 с.
18. СанПиН(СП) 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями от 3 мая 2007г.)
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
20. Сопина Л.П. Пособие для повара. М.: Издательский центр «Академия»,2000
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования -М.: Издательский центр «Академия», 2009.
22. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия»,2010.-288с.

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

О Т З Ы В

на выпускную квалификационную работу, выполненную по теме

Обучающейся/имся _____

фамилия, имя, отчество

Группы _____

по специальности _____

код, наименование специальности

1. Объем ВКР:

а) Общее количество страниц _____

б) продукт _____

2. Оценка содержания работы: Характерные особенности работы
Степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы
Продемонстрированные при подготовке работы ОК и ПК
Достоинства и недостатки работы

3. Оценка оформления работы _____

4. Соблюдение графика выполнения работы _____

Вывод: работа обучающегося может/не может быть допущена к защите.

Руководитель _____ / _____

Подпись

Ф.И.О

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

Р Е Ц Е Н З И Я

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
Тульской 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.

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.