

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНЫХ
КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

**Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**

**Квалификация - специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Махачкала – 2024

УДК 347.71(075)
ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Маегуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещены на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 48 с.

Содержание

1. Общие положения	4
2. Темы и планы выпускных квалификационных (дипломных) работ	7
2.1. Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ	7
2.2. План выпускной квалификационной работы (дипломной) работы	12
3. Требования к содержанию и методические указания по выполнению и оформлению выпускных квалификационных (дипломных) работ	13
3.1 Цели и задачи выпускной квалификационной (дипломной) работы	14
3.2 Этапы выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы	16
3.3 Структура выпускной квалификационной (дипломной) работы	17
3.4 Оформление выпускной квалификационной (дипломной) работы	19
3.5 Порядок представления к защите и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы	27
4. Критерии оценки выпускных квалификационных (дипломных) работ	29
5. Рекомендуемые источники	31

1. Общие положения

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ», Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации, государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программам подготовки специалистов среднего звена.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатам освоения обучающимся программы среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация обучающихся средней профессиональной образовательной организации, имеющей государственную аккредитацию, осуществляется государственной экзаменационной комиссией.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования, органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утверждается директором образовательной организации.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются:

- защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Тематика выпускной квалификационной (дипломной) работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, включая все виды практик.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной (дипломной) работы. В исключительных случаях обучающемуся предоставляется право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки, для дальнейшего практического применения. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультант предприятия работодателя, социальных партнеров образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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

На основании приказа, обучающемуся выдается задание на выпускную квалификационную работу, составленное руководителем работы и утвержденное заведующим выпускающей кафедры, содержащее календарный план с указанием сроков выполнения отдельных частей работы и срока ее окончания.

В установленные календарным планом сроки обучающийся отчитывается перед руководителем о выполнении отдельных разделов работы.

Дважды за период подготовки выпускной квалификационной работы в срок до 1 апреля и 25 мая текущего учебного года руководители выпускных квалификационных работ докладывают на заседаниях выпускающей кафедры о выполнении календарного плана подготовки работ обучающихся.

Завершенная выпускная квалификационная работа, подписанная обучающимся и консультантом в срок до 25 мая, представляется руководителю. При отсутствии замечаний руководитель подписывает работу и готовит на нее письменный отзыв. Затем работа передается на рецензирование.

В случае если в срок до 25 мая обучающийся не сдал выпускную квалификационную работу руководителю, данный вопрос обсуждается на заседании выпускающей кафедры, и выписка из протокола передается руководству Бизнес-колледжа для решения вопроса о допуске/не допуске обучающегося к ее защите.

На основании представленной выпускной квалификационной (дипломной) работы, отзыва руководителя на работу, заведующий кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе работы.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных аттестационных комиссий.

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

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

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

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

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

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

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

2. Темы и планы выпускных квалификационных (дипломных) работ

2.1. Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ

Примерная тематика выпускных квалификационных работ представлена в таблице 1

Таблица 1- Примерные темы выпускных квалификационных (дипломных) работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана 1 класса на 75 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
2.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха общедоступной столовой на 100 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

3.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана класса Высший на 50 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
4.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе на 80 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
5.	Разработка технологического процесса приготовления продукции мясорыбного цеха столовой при университете на 120 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

6.	Разработка технологического процесса приготовления продукции цеха мучных изделий закусочной - пельменной на 100 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
7.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе-блинной на 60 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
8.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха диетической столовой на 100 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

9.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана 1 класса на 80 посадочных мест	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
10.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха пивного бара 1 класса на 75 посадочных мест	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
11.	Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха ресторана класса Высший на 160 посадочных мест	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

12.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха общедоступной столовой на 80 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
13.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана класса Высший на 50 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
14.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха кафе на 80 посадочных мест.	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

15.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха столовой при университете на 100 посадочных мест	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
16.	Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха столовой при университете на 150 посадочных мест	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления и приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

2.2. План выпускной квалификационной работы (дипломной) работы

Введение

Раздел 1. Теоретическая часть.

1.1. Актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции (ПК).

1.2. Новые виды оборудования.

1.3 Новые виды сырья, используемые для приготовления изделий (ПК).

Раздел 2. Практическая часть.

2.1. Анализ работы структурного подразделения.

2.1.1. Планирование основных показателей производства.

Расчет экономических показателей структурного подразделения.

Анализ издержек производства и пути снижения затрат.

2.1.2. Принципы и виды планирования выполнения работы исполнителями.

2.1.3. Организация работы трудового коллектива.

Приёмы организации работы исполнителей.

Организация рабочего места в производственных помещениях.

2.1.4. Контролирование и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.

Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды.

Дисциплинарные процедуры в организации.

Должностные обязанности работников структурного подразделения.

Составление оценочных заданий.

2.1.5. Оформление учетно-отчетной документации

Расчет выхода продукции в ассортименте.

Табель учета рабочего времени.

Расчет заработной платы.

Оформление документации на операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.

2.2. Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции (ПК).

2.2.1. Разработка ассортимента (ПК).

2.2.2. Расчет массы сырья и п/ф для приготовления изделий.

2.2.3. Контроль качества сырья и п/ф (ПК).

2.2.4. Подбор технологического оборудования и инвентаря их безопасное использование.

2.2.5. Организация работы цеха и рабочего места и соблюдение санитарно-гигиенических требований.

2.3. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции (ПК).

2.3.1. Приготовление сложной кулинарной продукции (ПК) с использованием различных технологий.

2.3.2. Оформление и подача сложной кулинарной продукции (ПК).

2.3.3. Контроль качества и безопасности сложной кулинарной продукции (ПК).

Раздел 3. Исследовательская часть.

3.1. Разработка нового кулинарного блюда.

3.2. Разработка технико-технологической карты по новому кулинарному изделию.

Заключение.

Список использованных источников.

Примечания.

3. Требования к содержанию и методические указания по выполнению и оформлению выпускных квалификационных (дипломных) работ

Выпускная квалификационная (дипломная) работа представляет собой законченную разработку, в которой обучающийся показывает навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов по квалификации

«Повар». Выпускная квалификационная (дипломная) работа может представлять собой оригинальные самостоятельные исследования в области товароведения и экспертизы товаров или комплексную работу по изучению ассортимента, классификации, систематизации, идентификации, изучению способов и приемов фальсификации и методах ее обнаружения, экспертизе качества, безопасности, вопросам стандартизации, сертификации, маркировки и упаковки товаров, оптимизации режимов и способах хранения, совершенствованию технологических приемов с целью повышению качества, сроков хранения и потребительских свойств товаров, разработке новых видов товаров. При выполнении работы обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, статистическая обработка материалов, выполнение графических построений, проведение математических расчетов, использование программ ПВМ для решения конкретных задач, поставленных в работе). Объем выпускной квалификационной работы должен составлять ориентировочно 60 страниц машинописного текста.

3.1 Цели и задачи выпускной квалификационной (дипломной) работы

Согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, выполнение дипломных работ в образовательной организации ставит своей целью:

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

для сложной кулинарной продукции.

11. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

12. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

13. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

14. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

15. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

16. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

17. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

18. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

19. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

20. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

21. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

22. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

23. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

24. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

25. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

26. Организация работы структурного подразделения.

27. Участвовать в планировании основных показателей производства.

28. Планировать выполнение работ исполнителями.

29. Организовывать работу трудового коллектива.

30. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

31. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Конкретная цель выпускной квалификационной (дипломной) работы по квалификации «Повар» зависит от темы работы. Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ определяется выпускающей методической комиссией. Она должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

В связи с поставленной целью в дипломной работе решаются следующие задачи:

- анализируется и систематизируется теоретический материал в соответствии с выбранной темой;
- дается характеристика этапов выполнения работы, источников получения информации;
- определяется объект и методы исследования;
- дается характеристика состояния изучаемых вопросов согласно теме в конкретной торговой организации (предприятии);
- проводится эксперимент согласно объекта исследования, анализируются статистические материалы по конкретному предприятию, ассортимент вырабатываемой или реализуемой продукции, потребительские свойства товаров; проводится идентификация и экспертиза качества опытных партий.

3.2 Этапы выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы

Основные этапы выполнения дипломной работы следующие: выбор темы, сбор и обработка информационных источников, выбор объекта исследования, проведение эксперимента, математико-статистическая обработка и обобщение полученных результатов, оформление работы.

Выбор темы дипломной работы оформляется заявлением по установленной форме (приложение 1).

Сбор и обработка литературных данных имеет своей целью собрать, систематизировать и обработать известные и опубликованные сведения по теме дипломной работы. Просмотру подлежит как отечественная, так и иностранная литература. Период, за который рассматривается литература, зависит от выбранной темы, но он должен охватывать основные материалы, опубликованные по данному вопросу. Правильное чтение, изучение первоисточников требует обязательного фиксирования полученных сведений в форме конспектов, заметок, которые необходимо постоянно приводить в определенный порядок.

Выбор объекта и методов исследования обучающийся проводит самостоятельно или по рекомендации руководителя. При этом необходимо обосновать порядок отбора образцов (отбора средней пробы), технологии проведения экспертизы, отбора и обработки статистической информации и т.д. Должен быть обоснован и выбор методик исследования. В необходимых случаях используемые методики должны быть охарактеризованы степенью воспроизводимости и достоверности получаемых результатов.

Проведение эксперимента и обобщение полученных результатов являются наиболее ответственным этапом выполнения дипломной работы. В процессе проведения исследования обучающийся ведет рабочую тетрадь, в которой отмечает дату выполнения анализа, записывает все цифровые данные, полученные в ходе эксперимента. Основные статистические и экспериментальные данные группируются и сводятся в таблицы. При их

обобщении следует четко формулировать и записывать выявленные тенденции, изменения, положения и выводы. Отдельные наиболее показательные выводы могут быть иллюстрированы в виде диаграмм, рисунков, чертежей.

Оформление дипломной работы является заключительным этапом. К оформлению работы обучающийся приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

3.3 Структура выпускной квалификационной (дипломной) работы

Дипломная работа должна иметь следующие разделы:

1. Титульный лист – отпечатанная типографическим способом форма (приложение 2).

2. Задание по дипломной работе – заполненная форма в соответствии с приложением 3.

3. Содержание (оглавление) – последовательное изложение названий разделов, глав и т.д. (приложение 4).

4. Введение. В введении излагается актуальность темы, перечисляются зарубежные и отечественные специалисты, учёные, внесшие вклад в теорию и практику вопроса, объект исследования и вид деятельности, на примере которого пишется дипломная работа. Предмет исследования – это выбранная тема по модулю. Цель – поиск путей улучшения деятельности предприятия. Задача – это решение поставленной цели – обобщить материал исследования и дать оценку, разработать мероприятия. Структура работы: даётся аннотация по главам, описывается, чему посвящена каждая глава, указывается общий объем дипломной работы в страницах, рисунки, таблицы, примечания, список литературы, количество наименований.

Выпускная квалификационная работа состоит из теоретической, практической и исследовательской части.

5. В теоретической части необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции согласно выбранному профессиональному модулю. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении.

В представлении и описании новых видов оборудования, рекомендуемого именно для использования по выбранному профессиональному модулю, предоставить рисунок, отразить принцип действия, правила эксплуатации безопасное использование.

Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции по профессиональному модулю, описать с требованием к качеству и контрольной отработкой, для использования.

6. В практической части проводится аналитическая работа по предприятию общественного питания, на основе которого пишется дипломная работа.

При рассмотрении вопроса организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции по выбранному модулю рассматриваем

вопрос разработки ассортимента, для чего необходимо составить классификацию ассортимента. Представить в виде таблицы или схемы. Далее рассмотреть ассортимент кулинарной продукции на вашем изучаемом предприятии, и сделать сравнительный анализ.

Какой объём занимает тот или иной вид выпускаемой продукции, отразить не представленные виды кулинарной продукции, объяснить почему. Можно показать в виде сегмента, какой процент занимает в данном предприятии тот или иной вид кулинарных изделий. Показать реализацию кулинарной продукции по месяцам, дням, годам в виде сравнительной таблицы, где определить процент роста или упадка реализации кулинарной продукции по видам. Составить график роста реализации или падения реализации вида кулинарной продукции. Представить сегментирование по реализации блюд.

Показать наличие или отсутствие в ассортименте новых блюд и кулинарных изделий, показать их жизненный цикл в схеме или графике.

На базе данных практической части разработать ассортимент сложной кулинарной продукции для предприятия, где должны быть учтены все вышеуказанные положительные и отрицательные стороны.

Для расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления укажите формулы решения процент отходов, процент тепловой обработки. Используйте таблицы в сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Результаты расчетов используемых данных представьте в виде таблиц.

При освещении вопроса контроля качества сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной кулинарной продукции, необходимо показать методы контроля безопасности продуктов. Отразить основные нормативно-технические документации по контролю качества сырья и полуфабрикатов.

Отразить органолептический и лабораторный. Составьте таблицу, схему контроля свойств сырья и полуфабрикатов.

При подборе технологического оборудования и инвентаря показать классификацию оборудования в виде схемы или таблицы. Необходимого для приготовления сложной кулинарной продукции, виды оборудования. Описать размеры, правила эксплуатации и безопасное использование. При подборе инвентаря описать виды, назначения, рисунки, безопасное использование.

Рассматривая вопрос организации рабочего места и работы цеха, в котором производится приготовление сложной кулинарной продукции по выбранному модулю, предоставьте план цеха с расстановкой оборудования, учитывая нормы проходов, ширину рабочих мест, наличие коммуникаций. Руководствуясь нормативными документами.

Опишите санитарно-гигиенические требования при организации мест и работы цеха в соответствии с нормативно-технической документацией.

Рассматривая вопрос технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции, опишите приготовление блюд (несколько

вариантов при большом ассортименте), способы кулинарной обработки, использование различных технологий. Описать процессы, формирующие качество продукции. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.

При описании оформления и подачи сложной кулинарной продукции, отразите арт-визаж, дрессин, методы подачи сложной кулинарной продукции, стили оформления блюд, органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции, нормативно-техническая документация по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании, производственный контроль.

7. В исследовательской части проводится разработка рецептуры одного нового кулинарного блюда: определение сырьевого набора, опытные проработки по нормам расхода сырья брутто и нетто, определение выхода полуфабриката и готовой продукции с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами. Технология приготовления блюда. Органолептическая оценка. Сроки и условия хранения. Расчет пищевой ценности с использованием справочных таблиц пищевой ценности продуктов. Оформление технико-технологической карты в соответствии с требованиями ГОСТа.

8. В заключении подводится итог проведенного исследования. Вкратце освещается теория вопроса по материалам первой части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить рекомендациям, которые разработаны для предприятия.

9. Список литературы включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Литература должна быть актуальной. Должны быть использованы публикации последних лет. В перечень источников должны включаться разнообразные материалы. Литературные источники должны располагаться в следующем порядке:

- Нормативно-правовые материалы,
- Специальная литература,
- Интернет-ресурсы.

10. Приложения должны включать вспомогательный материал и быть пронумерованы. Их объем не ограничивается. Они могут быть сброшюрованы отдельным томом. Прилагаются ксерокопии документов, сертификатов, накладных, рисунков, и др.

3.4 Оформление выпускной квалификационной (дипломной) работы

Текст дипломной работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт Times New Roman. Цвет шрифта чёрный, высота букв, цифр и других знаков

- не менее 2,2 мм (кегель не менее 14). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм.

В дипломной работе нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре верхней части листа, либо в левом верхнем углу, без слова страница (стр., с.) и знаков препинания.

Титульный лист и листы, на которых располагают заголовки структурных частей работ «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЯ», «РЕЦЕНЗИЯ», «ОТЗЫВ» не нумеруют, но включают в общую нумерацию работы.

Текст основной части дипломной работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей дипломных работ «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЯ», «ОТЗЫВ» и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом - 3-4 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен 4,25 мм), расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть дипломной работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например: 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте работы ставится точка (в отличие от стандарта).

Оформление таблиц

В текстовом документе таблица является методом унифицированного текста, и такой текст, представленный в виде таблицы, обладает большой информационной емкостью, наглядностью, позволяет строго классифицировать, кодировать информацию, легко суммировать аналогичные данные.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово «Таблица» и ее номер размещают слева в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например: Таблица 1.3. (третья таблица первого раздела). Если в работе одна таблица, ее не нумеруют. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера, например: в соответствии с таблицей 1.3.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, 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 ставятся. Заголовки и подзаголовки таблиц точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе. Графу «Номер по порядку» (№ п/п) в таблицу включать не допускается.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

При делении таблицы на части и переносе их на другую страницу допускается головку или боковик таблицы заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием номера таблицы.

Располагают таблицы на странице обычно вертикаль, но помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем головка таблицы должна размещаться в левой части страницы. Как правило, таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями, установленные стандартами, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например: L - длина.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды

чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю.

Выводы к таблице (подтабличные примечания) размещают непосредственно под таблицей в виде:

- а) общего примечания;
- б) сноски;
- в) отдельной графы или табличной строки с заголовком.

Таблица 2.1 - Расчет необходимого сырья на изготовление продукции по индивидуальным нормам

Сырьё	Расход сырья						Итого, кг
	Бифштекс “Смак”		Котлеты “Аппетитные”		Котлеты “Любительские”		
	На 1 порцию, г	Всего, кг	На 1 порцию, г	Всего, кг	На 1 порцию, г	Всего, кг	
Мясо птицы	152	182,4	-	-	-	-	182,4
Свинина	-	-	66	62,7	14	23,8	86,5
Говядина	-	-	-	-	82	139,4	139,4
Лук репчатый	48	57,6	31	29,5	-	-	87,1
Маргарин	7	8,4	-	-	-	-	8,4
Жир топленый	5	6,0	14	13,3	6	10,2	29,5
Молоко	-	-	17	16,2	22	3,4	19,6
Сыр	-	-	11	10,5	-	-	10,5
Сухари панировочные	-	-	10	9,5	10	17,0	26,5
Хлеб пшеничный	-	-	14	13,3	18	30,6	43,9
Чеснок	-	-	-	-	1,3	2,2	2,2
Аджика	-	-	3	2,9	-	-	2,9
Грибы сушеные	7,5	9,0	-	-	-	-	9,0

Таблица 2.2 - Расчет среднегрупповой нормы расхода мяса для вторых блюд по абсолютным величинам

Наименование блюда	Количество блюд	Нормы расхода мяса на 1 порцию, г	Норма расхода мяса, г
1	2	3	гр. 2 x гр. 3 = гр. 4
Тефтели	2900	120	348000
Зразы	2700	100	270000
Пельмени	3600	200	720000
Итого	9200	-	1338000

Таблица 2.3 - Расчет среднегрупповой нормы расхода мяса для вторых блюд по относительным величинам

Наименование блюда	Нормы расхода мяса на 1 порцию, г	Удельный вес группы блюд в общем итоге, %	Процентные числа
1	2	3	гр. 2 x гр. 3 = гр. 4
Тефтели	120	31,5	3780
Зразы	100	29,4	2940
Пельмени	200	39,1	7820
		100	14540

Оформление иллюстраций.

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать таблицы и иллюстрации (схемы, диаграммы, графики, чертежи, карты, фотографии, алгоритмы, компьютерные распечатки и т.п.).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом «Рисунок» и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например: Рисунок 1.3. (третий рисунок первого раздела).

Иллюстрации должны иметь подрисуночный текст, состоящий из слова «Рисунок», порядкового номера рисунка и тематического наименования рисунка, например: Рисунок 1.3 Динамика товарооборота

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

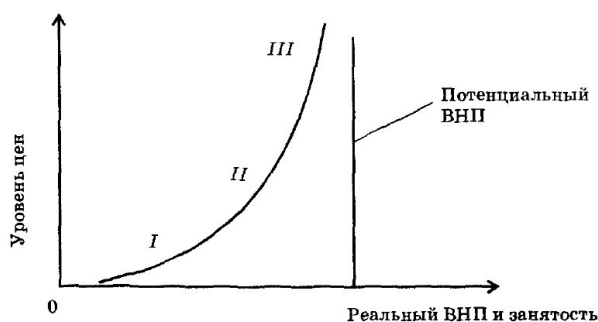


Рисунок 2.1 - Уровни цен и занятость

Каждая иллюстрация должна пояснять текст, то есть давать возможность наглядного восприятия явлений, процессов и подытоживать цифровые данные.

В работе следует помещать лишь такие иллюстрации, которые дополняют, раскрывают содержание текста. Причем предпочтение отдается такому их размещению, чтобы не было необходимости разворачивать работу. Если это невозможно, то иллюстрации располагают так, чтобы для их рассмотрения достаточно было повернуть работу по часовой стрелке.

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «... в соответствии с рисунком 2.1» при сквозной нумерации.

На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»: «(см. рисунок 2.1)».

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например: Рисунок А.2.

Схема - это изображение, передающее обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба основную идею какого-либо

устройства, предмета, сооружения или процесса и показывающее взаимосвязь их главных документов.

Диаграмма - это графическое изображение, наглядно показывающее функциональную зависимость двух и более переменных величин; способ наглядного представления информации, заданной в виде таблиц чисел.

Оформление диаграмм, изображающих функциональную зависимость двух или более переменных. Значения переменных величин следует откладывать на осях координат в линейном или нелинейном (например, логарифмическом) масштабах изображения. Масштаб может быть разным для каждого направления координат. В прямоугольной системе координат независимая переменная величина, как правило, откладывается на горизонтальной оси (оси абсцисс). Положительные значения величин откладываются вправо и вверх от точки начала отсчета. В полярной системе координат положительное направление угловых координат должно соответствовать направлению вращения против часовой стрелки, а начало отсчета углов (угол 0) должно находиться на горизонтальной или вертикальной осях.

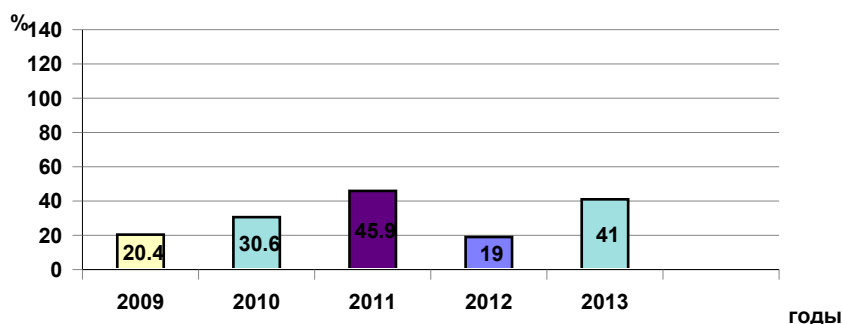


Рисунок 2.2 - Динамика продаж продукции в суши-барах

Диаграммы эффективны в тех случаях, когда их точность не является основной задачей, а необходимо путем глазомерной оценки быстро определить превосходство одного процесса или явления над другими.

Необходимые качества любого рисунка - наглядность, графическая выразительность и ясность.

Перечисления и примечания

Перечисления при необходимости могут быть приведены внутри пунктов или подпунктов. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений - строчную букву (арабскую цифру), после которой ставится скобка.

Например:

Заключение содержит:

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

Оформление формул и уравнений

В дипломных работах формулы следует нумеровать в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (4.2).

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строки. В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, если они не пояснены ранее, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» (без двоеточия).

Например: *Индекс физического объема товарооборота* определяется по формуле:

$$I_{\Phi} = \frac{\sum_{i=1}^n p_{i0} q_{i1}}{\sum_{i=1}^n p_{i0} q_{i0}},$$

где p_0 — цена i -го товара в базисном периоде;

p_1 — цена i -го товара в отчетном периоде;

q_0 — количество i -го товара, реализованного в базисном периоде;

q_1 — количество i -го товара, реализованного в отчетном периоде;

i — вид товара;

n — число видов товаров.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Порядок изложения математических уравнений такой же, как и формул.

Сокращения в дипломной работе

В дипломных работах - допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. - страница; г. - год; гг. - годы; мин. - минимальный; макс. - максимальный; абс. - абсолютный; отн. - относительный; т.е. - то есть; т.д. 0 так далее; т.п. - тому подобное; др. - другие; пр. - прочее; см. - смотри; номин. - номинальный; наим. - наименьший; наиб. - наибольший; млн - миллион; млрд - миллиард; тыс. - тысяча; канд. - кандидат; доц. - доцент; проф. - профессор; д-р - доктор; экз. - экземпляр; прим. - примечание; п. - пункт; разд. - раздел; сб. - сборник; вып. - выпуск; изд. - издание; б.г. - без года; сост. - составитель; Мн. - Минск, Спб. - Санкт-Петербург.

Принятые в дипломных работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделить как самостоятельный структурный элемент студенческой работы и поместить его после структурного элемента «Содержание».

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа - их детальную расшифровку.

Оформление библиографического списка

В дипломных работах использованные источники следует располагать в порядке появления ссылок в тексте работы или алфавитном порядке фамилий первых авторов (заглавий).

Оформление приложений и их использование

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах. Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Номер приложения обозначают арабскими цифрами, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ 1» и т.д.

При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово «ПРИЛОЖЕНИЯ».

Оформление титульного листа

Титульный лист является первой страницей дипломной работы, не нумеруется и заполняется по определенной форме (приложение 1).

Оформление содержания.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименования) с указанием номера страницы, на которой размещается начало раздела (подраздела, пункта). Это фактически развернутый план к дипломной работы (приложение 2).

Оформление списка используемых источников.

Список использованных источников должен содержать перечень фактических источников, используемых при выполнении работы, которые

следует располагать в порядке появления ссылок на них в тексте или по алфавиту.

Образец оформления списка используемых источников в (приложении 4).

3.5 Порядок представления к защите и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы

Законченная выпускная квалификационная (дипломная) работа, подписанная обучающимся, передается руководителю. После просмотра и одобрения работы руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом возвращает обучающемуся, который представляет дипломную работу заместителю директора по УПР. Заместитель директора по УПР на основании этих материалов решает вопрос о допуске обучающегося к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

В случае если заместитель директора по УПР не считает возможным допустить обучающегося к защите, этот вопрос рассматривается с участием руководителя. Дипломная работа, допущенная методической комиссией к защите, направляется на внешнюю рецензию. В качестве рецензентов могут привлекаться преподаватели образовательной организации.

Дипломная работа с рецензией и отзывом руководителя отдается в ГИА для защиты в соответствии с установленным графиком.

Порядок защиты дипломных работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации.

К защите работы дипломнику рекомендуется подготовить доклад на 10-15 минут, в котором необходимо сформулировать актуальность и цель работы, кратко изложить содержание экспериментальной части, сделать основные выводы и дать свои предложения.

Доклад следует иллюстрировать таблицами, рисунками.

Обучающийся должен осмыслить содержание своей работы и уметь убедительно отвечать на вопросы, заданные при защите.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа после защиты хранится в образовательной организации.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично обучающимся или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего обучающегося в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной аттестационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации обучающемуся и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию обучающегося (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

4. Критерии оценки выпускных квалификационных (дипломных) работ

Критерии оценки ожидаемых результатов - важнейший и обязательный компонент дипломного исследования. Критерии непосредственно связаны с целью и задачами исследования и должны задаваться до начала написания выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

№	Содержание	Количество баллов
	<i>Оформление дипломной работы</i>	
1.	Оформление приложений (титульного листа, заявления, задания,	0-3

	оглавления, списка использованной литературы)	
2.	Объем от (50-70 листов машинописного текста)	0-3
3.	Расположение текста на странице (поле левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм), оформление и наличие таблиц, рисунков, схем, графиков, сносок, ссылок, нумерации страниц	0-3
	<i>Содержание дипломной работы</i>	
4.	Обоснование актуальности: - в достаточной мере; - относительное; - поверхностное.	0-3
5.	Правильность определения основных характеристик исследования (проблема, объект и предмет исследования, цели, задачи исследования, гипотеза)	0-3
6.	Содержательность обзора теоретических источников: - философский и исторический аспект; - методический аспект; - современность исследования; - выделение ключевых понятий.	0-3
7.	Содержательность аналитической части дипломной работы: - практическая направленность; - характеристика современного предприятия; - наличие опытно- экспериментальной части; - сравнительный анализ исследуемой темы за последние 2 года; - оформление результатов анализа.	0-3
8.	Содержательность исследовательской части дипломной работы: - практическая направленность; - системный подход к проблеме исследования; - прогноз тенденций развития предприятий по вопросам изучаемой темы; - оформление результатов анализа.	0-3
9.	Аргументированность выводов и заключений. Разработка предложений по решению исследованной проблемы	0-3
	<i>Защита</i>	
10.	Качество доклада: полнота представленной работы, убедительность, убежденность. Объем и глубина знаний по теме, эрудиция, межпредметные связи. Культура речи, манера, использование наглядных средств, импровизация. Наличие компьютерной презентации. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, дружелюбие	0-3

Суммарная оценка работы и защиты:

Отлично «5» - 27 - 30 баллов

Хорошо «4» - 21 – 26 баллов

Удовлетворительно «3» - 20 баллов

На этапе государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР). При этом учитываются оценки рецензента

и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов. Интегральная оценка результатов выполнения и защиты ВКР определяется как медиана по каждому из основных показателей оценки результатов.

Матрица оценок по результатам выполнения и защиты ВКР

Код и наименование Компетений	Оценка (положительная – 1/ отрицательная – 0)													
	Код и наименование ОПОР	Оценка членов ГАК по результатам выполнения и защиты ВКР										Рецензия	Отзыв руководителя	Интегральная оценка (медиана) ОПОР как результатов выполнения и защиты ВКР
		Выполнение ВКР					Защита ВКР							
		Иванов	Петров	Сидоров	...	Смирнов	Иванов	Петров	Сидоров	...	Смирнов			
		1	0	1	...	1	0	1	0	...	1	0	1	1
		...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
		0	0	1	...	1	1	1	1	...	0	1	1	1
		1	1	1	...	1	1	1	1	...	1	1	...	1
		0	1	1	...	1	0	1	0	...	0	1	...	1
		0	0	0	...	0	1	0	0	...	1	1	...	0
		...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
		1	1	0	...	0	0	0	1	...	1	0	1	0
		0	0	1	...	1	1	1	1	...	1	1	1	1
		0	1	0	...	1	0	0	0	...	1	1	1	1
		...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
		0	1	1	...	1	0	0	1	...	1	1	1	1
		1	0	0	...	0	0	0	0	...	1	1	0	0
		1	0	0	...	0	1	0	0	...	1	1	1	0

5. Рекомендуемые источники

Список использованных источников

а) Нормативные акты

- ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.
- ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
- ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
- ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
- ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
- ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу

7. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
8. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
9. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
11. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
12. Закон РФ «О защите прав потребителей» в редакции от 09.01.96.
13. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19.04.91.
14. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» в редакции от 31.07.98.
15. Закон РФ «О стандартизации» в редакции от 27.12.95.
16. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92.
17. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93
18. Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) на конкретные виды продукции и услуг.
19. Нормативные документы по порядку и правилам сертификации на конкретные виды продукции и услуг.
20. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 января 200г. № 29-ФЗ
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
22. ФЗ от 11.12.2002 г. № 166-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

б) Основная литература

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в 4 частях. Учебное пособие для НПО. Москва: издательство Академия, 2013.
2. Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2014.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2013.
4. Ковалев Ю. Нормативные документы для предприятий общественного питания. Москва: издательство Дело и сервис, 2013.
5. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2013.

6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. Москва: издательство Академия, 2014.
7. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: Учебное пособие. Москва: издательство Академия, 2014.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Москва: издательство Академия, 2014.
9. Синицина А.В., Е.И.Соколова. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник. Москва: издательство Академия, 2014.
10. Шатун Л.Г. Повар. Москва: издательство Феникс, 2013.

в) Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник. Москва : издательство Дашков и К, 2014.
2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум Москва : издательство Дашков и К, 2013.
4. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Методические указания к лабораторным работам. Казань: издательство КГТУ, 2014.
5. Пивоваров К.В., Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Москва : издательство Дашков и К, 2014.
6. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2013.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html>-все - Все для общепита в России
3. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
4. www.businesspress.ru- Деловая пресса. Электронные газеты
5. www.consultant.ru - Консультант Плюс
6. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
7. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
8. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
9. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
10. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
11. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
12. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
13. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
14. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей,

администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

15. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

16. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

17. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

18. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

19. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

20. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

21. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

22. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

23. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

24. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

25. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

26. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты

27. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

28. <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

29. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.py

30. <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>

31. <http://www.studfiles.ru>

32. <http://prozakon.su/a364>

- 33. <http://pda.coolreferat.com/>
- 34. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
- 35. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
- 36. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
- 37. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
- 38. <http://blines.ru> - Рецепты блинов.
- 39. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
- 40. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
- 41. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

Очное отделение

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

_____ ф.и.о
Тема _____

ВКР допущена к защите

Руководитель ВКР

Зав. кафедрой _____

(подпись, ф.и.о. полностью, уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись, ф.и.о, уч. степень, уч. звание)

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

Результаты проверки на объем заимствования - _____ % оригинального текста

ВКР представлена на выпускающую кафедру «__» _____ 20__ г.

ВКР представлена в ГЭК «__» _____ 20__ г.

Дата защиты ВКР «__» _____ 20__ г.

Подпись студента _____

Махачкала – 20__ г.

Приложение 2.

**Форма задания и календарного плана выполнения выпускной
квалификационной работы**

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного
хозяйства»

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

«Утверждаю»

Зав.кафедрой _____

ф.и.о

«__» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Студенту(ке) _____

Тема ВКР _____

Исходные данные к ВКР _____

Перечень подлежащих разработке вопросов _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Дата выдачи задания _____
 Срок представления ВКР руководителю _____
 Срок представления ВКР на выпускающую кафедру _____
 Срок представления ВКР в ГЭК _____

Руководитель ВКР (ф.и.о.полностью, уч.степень, уч.звание, должность) _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ Подпись « _____ » _____ 201 ____ г.	Задание принял к исполнению Студент _____ курса _____ группы _____ отделения _____ Ф.и.о. _____ _____ Подпись « _____ » _____ 201 ____ г.
---	---

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

Очная форма обучения

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ О РАБОТЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
В ПЕРИОД ПОДГОТОВКИ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

ТЕМА: «ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

Актуальность, практическая значимость и новизна выпускной
квалификационной работы. _____

Соответствие структуры и содержания выпускной
квалификационной работы выданному заданию и теме. _____

Уровень, полнота и качество поэтапной разработки обучающимся
темы. _____

Логическая последовательность изложения материала. _____

Умение собирать, обрабатывать и анализировать полученные результаты, обобщать, делать выводы. _____

Качество предоставления результатов и оформления выпускной квалификационной работы. _____

Умение работать с литературой. _____

Степень самостоятельности обучающегося в процессе выполнения выпускной квалификационной работы. _____

Достоинства работы обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы, замечания (при наличии). _____

Рекомендации по дальнейшему использованию результатов выпускной квалификационной работы: их опубликование, возможное внедрение в образовательный / производственный процесс. _____

Результаты проверки на объем заимствования – ____% оригинального текста.

Выводы, общая оценка и рекомендации: представленная выпускная квалификационная работа _____ соответствует требованиям к выпускным квалификационным работам, изложенным в Программе государственной итоговой аттестации для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и в Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалиста среднего звена, реализуемым в Дагестанском государственном университете народного хозяйства, оценивается на «_____» и допускается к защите на заседании Государственной экзаменационной комиссии._____

Руководитель выпускной квалификационной работы – _____
(подпись)

М.П. отдела кадров

Ознакомлен с отзывом «___» _____ 20__ г.

Обучающийся _____ / _____ /
подпись расшифровка подписи

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
РАЗДЕЛ 1. Обзор литературы.....	9
Роль питания в формировании дефицита йода в организме.....	9
Обогащение пищевых продуктов как эффективный способ решения проблемы йододефицита.....	16
Существующие технологии обогащения.....	20
Методы определения йода в пищевых продуктах.....	25
Состояние рынка обогащенных продуктов в России.....	26
РАЗДЕЛ 2. Организация работ, объекты и методы исследований.....	32
2.1. Организация экспериментальных работ.....	32
2.2. Объекты и методы исследований.....	32
РАЗДЕЛ 3. Результаты исследований и их обсуждение.....	38
3.1. Обоснование выбора продукта для обогащения.....	38
3.2. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений жителей г. Ульяновска при выборе хлебобулочных изделий.....	40
3.3. Товароведная оценка хлебопекарных прессованных дрожжей ...	45
3.4. Сохраняемость ОД в процессе хранения.....	47
3.5 Особенности упаковки и маркировки йодированных ХПД.....	52
3.6 Оценка хлебобулочных изделий с использованием ХПД.....	55
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	58
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	59
ПРИЛОЖЕНИЯ	63

**Рекомендации по составлению текста выступления на защите
квалификационной (дипломной) работы**

Подготовке к защите работы необходимо уделить самое серьезное внимание.

Для подготовки к защите целесообразно подготовить тезисы своего доклада. Работу над тезисами следует начинать сразу же после представления работы в учебную часть и продолжать после ознакомления с отзывом и рецензией.

В тексте выступления обучающейся должен обосновать актуальность выбранной темы, произвести обзор других научных работ по избранной им теме (проблеме), показать новизну и практическую значимость исследования, дать краткий обзор глав выпускной квалификационной (дипломной) работы и, самое главное, представить полученные в процессе работы результаты, которые не должны расходиться с поставленной целью.

Текст выступления должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной (дипломной) работы, поэтому основу выступления составляют введение и заключение, которые используются в выступлении практически полностью. Также практически полностью используются выводы в конце разделов.

В выступлении должны быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной (дипломной) работе. Использование в выступлении данных, не использованных в квалификационной (дипломной) работе, недопустимо.

Обучающийся должен не излагать, а защищать свои предложения. Предпочтительнее излагать не содержание работы по разделам (вопросам), а логику получения самых значимых результатов.

Структуру текста выступления при защите выпускной квалификационной (дипломной) работы можно представить в виде следующих последовательных элементов текста:

- приветственное обращение к членам ГИА, представление себя и темы работы;
- краткие аргументы по актуальности и практической значимости предмета исследования;
- формулировка цели и основных задач;
- краткая характеристика объекта исследования;
- содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации.

Обучающемуся следует учесть следующие советы при подготовке текста своего доклада:

- использовать простые слова и простые утвердительные предложения;
- повторять существительные, избегать местоимений;

- записывать цифры, отделяя каждые три знака с правой стороны точкой (что бы не пришлось считать нули).

Необходимо подготовить иллюстративный материал для проведения доклада без обращения к конспекту. Иллюстрации должны, во-первых, отражать Ваши основные результаты, достигнутые в работе, и, во-вторых, быть согласованы с докладом.

Рекомендуется с помощью иллюстративного материала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

Иллюстративный материал может быть представлен в форме:

- раздаточного пакета таблиц, схем, рекламных буклетов об объекте исследования и т.д.;
- в виде плакатов и написания формул и схем на классной доске;
- в виде слайдов, фотографий для видеопроектора; компьютерной презентации.

Обучающийся вправе самостоятельно определиться с иллюстративным материалом исходя из своих возможностей.

Подготовленный иллюстративный материал оформляют в виде плакатов или слайдов, или системы компьютерной презентации (КП). Для компьютерной презентации с использованием мультимедиа проектора, позволяющего проецировать на экран компьютерное изображение.

**Рекомендации по составлению компьютерной презентации (КП)
выпускной квалификационной (дипломной) работы с помощью
программ презентационной графики**

Выступление с презентацией желательно сопровождать использованием 15 - 20 слайдов.

Основными принципами при составлении КП являются: лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов).

Необходимо начать КП с заголовочного слайда и завершить итоговым. В заголовке приводится название слайда и его автор. Необходимо придумать краткое название и поместить его на все слайды (*Вид - Колонтитул - Применить ко всем*), пронумеровать слайды и указать, сколько всего их в презентации. В итоговом слайде желательно поблагодарить руководителя и всех тех, кто дал ценные консультации и рекомендации.

Основное требование - каждый слайд должен иметь заголовок, количество слов в слайде не должно превышать 40.

Используя меню *«Показ слайдов — Режим настройки времени»*, необходимо установить, сколько минут требуется на каждый слайд. Очень важно не торопиться на докладе и не медлить. Презентация поможет выступить с докладом, но она не должна его заменить. Если только читать текст слайдов, то это сигнал комиссии, что обучающийся не ориентируется в содержании. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу (*Вид — Страницы заметок*), распечатать их (*Печать — Печатать заметки*) и использовать при подготовке и, в крайнем случае, на самой презентации.

Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала для членов ГИА.

Процедура защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы в Государственной экзаменационной комиссии образовательной организации

Обучающийся допускается к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы в государственной экзаменационной комиссии, если он не имеет академической задолженности и в полном объеме выполнил учебный план и при наличии допуска к защите, подписанного заместителем директора по УПР.

Процедура защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на заседаниях государственной экзаменационной комиссии. Кроме членов комиссии на защите должен присутствовать руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы и, по возможности, рецензент.

Подготовив выпускную квалификационную (дипломную) работу к защите, обучающийся готовит выступление (доклад), наглядную информацию — схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал — для использования во время защиты в ГИА. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГИА.

Оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы в значительной мере зависит от того, насколько обучающийся квалифицированно ее представит.

Для подготовки к защите обучающемуся следует подготовить тезисы своего доклада. На защиту одной дипломной работы отводится до 30-45 минут, включая время доклада студента, ответы на вопросы, процедурные зачитывания документов об обучающемся и его работе (отзыва руководителя, рецензии и др.).

Рекомендуется подготовить необходимый иллюстративный материал (раздаточный для членов ГИА) для проведения доклада без обращения к конспекту.

Иллюстрации должны отражать основные результаты, достигнутые в работе и быть согласованы с докладом. Рекомендуется с помощью иллюстративного материала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

После выступления по представлению результатов своего исследования, обучающийся отвечает на вопросы членов комиссии и иных присутствующих на защите лиц, а также на замечания, содержащиеся в отзывах руководителя и рецензента.

Обучающемуся разрешается пользоваться своей дипломной работой. По докладу и ответам на вопросы, ГИА судит о широте кругозора обучающегося, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

Высокая оценка руководителя и рецензента может быть в итоге снижена из-за плохой защиты.

Перед началом защиты членам ГИА секретарем Государственной экзаменационной комиссии дается краткая информация из личного дела обучающегося.

Защита начинается с доклада (краткого сообщения) обучающегося по теме выпускной квалификационной (дипломной) работы. Слово для доклада обучающему предоставляет председатель государственной экзаменационной комиссии. Для доклада основных положений выпускной квалификационной (дипломной) работы, обоснования сделанных им выводов и предложений обучающему предоставляется 10—15 минут, что соответствует 5,5 - 6 страницам обычного текста размером шрифта - 14, набранного с полуторным (1,5) межстрочным интервалом.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его целей и задач, далее по главам раскрывается основное содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы, а затем освещаются основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Обучающийся должен сделать свой доклад свободно, не читая письменного текста. Рекомендуются в процессе доклада использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал, иллюстрирующий основные положения работы.

После доклада обучающий должен ответить на вопросы членов ГИА.

Члены ГИА, участвующие в процедуре защиты обучающимся его выпускной квалификационной (дипломной) работы, помимо определения способности (готовности) обучающегося к будущей профессиональной деятельности на основе публичной защиты результатов рассматривают также:

- отзыв научного руководителя обучающегося по подготовке выпускной квалификационной (дипломной) работы;
- отзыв рецензента (рецензию).

Для оглашения отзыва на дипломную работу слово предоставляется руководителю выпускной квалификационной работы. В конце своего выступления (рецензии) руководитель дает свою оценку квалификационной (дипломной) работе. В случае его отсутствия отзыв зачитываются одним из членов ГИА.

После выступления руководителя слово предоставляется рецензенту. В случае отсутствия последнего на заседании Государственной экзаменационной комиссии его рецензию может зачитывать секретарь ГИА. В конце своего выступления рецензент дает свою оценку выпускной квалификационной (дипломной) работе. После окончания обсуждения обучающемуся предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове обучающийся отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы дается членами государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании. Комиссией принимается во внимание содержание работы, качество расчетов, обоснованность выводов и предложений, содержание доклада, отзывы на выпускную квалификационную (дипломную) работу, уровень теоретической, практической подготовки обучающегося. Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

По результатам государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия по защите выпускных квалификационных (дипломных) работ принимает решение о присвоении обучающимся квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

Обучающийся, не прошедший в течение установленного срока обучения всех аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации, отчисляется из образовательной организации и получает академическую справку.

После защиты выпускная квалификационная (дипломная) работа остается в учебной части, которая их передает в архив Бизнес-колледжа для постоянного хранения. Таблицы и схемы, а также другие раздаточные материалы могут быть использованы в учебном кабинете в качестве наглядных пособий.