

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Рассмотрено
на заседании ПС
протокол № 02
от «10» 11 2022 г.

Согласовано
председатель ГЭК
шеф-повар ООО «GinZZa»
ресторан «HARIZMA»,
Н.Н. Шигарев
«10» 11 2022 г.



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу

г. Новокузнецк, 2022

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации № 44828 от 20 декабря 2016 г.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Разработчик: *Ячменева М.В. – начальник практического обучения*

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель МК

_____ Т.В. Кондрашкова

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УПР

_____ Д.А. Игошина
« _____ » _____ 20 _____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
3. ФОРМА И СРОКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
4. СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ГЭК.	11
5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	12
6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА.....	13
7. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	13
8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ	21
9. ПОДГОТОВКА ТЕКСТА ДОКЛАДА И ИЛЛЮСТРИРОВАННОГО МАТЕРИАЛА К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	23
10. ОТЗЫВ И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	24
11. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	25
12. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	27
13. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ	29
14. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	30
15. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	32

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии:

- с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (статья 59 «Итоговая аттестация»);

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08 ноября 2021г. № 800;

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в приказ министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», от 05.05.2022 № 311;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г.;

- с профессиональными стандартами, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610) и 33.010 Кондитер (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н);

- П-984 от 30.12.2022 «О введении в действие временного положения об обследовании центров проведения демонстрационного экзамена» <https://disk.yandex.ru/i/eriMNpGNa1kpxw>

- П-985 от 30.12.2022 «О введении в действие временных методических указаний по проведению демонстрационного экзамена» <https://disk.yandex.ru/i/AQQcK5LVa-LC4w>

— с методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленными письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении

информации по вопросам организации и проведения ГИА СПО в 2023 году» от 19.10.2022 № 05-1813.

Целью государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки (специальности) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Программа государственной итоговой аттестации:

- способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе;

- является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения образовательной программы выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД 1. Организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 2. Организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских сложного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5. 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК

6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять реализацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер)

ПК.7.1 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер)

3. ФОРМА И СРОКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для ДЭ. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения ДЭ, к составу экспертных групп, участвующих в оценке ДЭ, а так же инструкцию по ТБ.

Выбор компетенции и комплекта оценочной документации для целей проведения ДЭ определяется техникумом самостоятельно, на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценке освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочной документации размещается на сайте <https://de.firpo.ru/om/>

3.2. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объём времени на подготовку и проведение ГИА составляет 6 недель и включает:

- подготовка дипломной работы;
- сдача демонстрационного экзамена;
- защита дипломной работы.

3.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом по специальности период проведения государственной итоговой аттестации с 18 мая по 28 июня 2023 года.

4. СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ГЭК.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК), которые создаются техникумом по каждой образовательной программе среднего профессионального образования. ГЭК формируется из педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних образовательных организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Для проведения демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят главный эксперт, эксперты с правом оценки демонстрационного экзамена, технический эксперт.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению техникума Министерством образования Кузбасса.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ГПОУ НТПП, из числа: представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Тематика дипломных работ имеет практико-ориентированный характер, соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и разрабатывается с учетом требований профессионального стандарта и ФГОС СПО (Приложение 1).

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией совместно со специалистами социальных партнеров, где студенты проходят практику, рассматриваются методической комиссией, утверждаются директором техникума.

Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Закрепление тем ВКР за обучающимися с указанием руководителей оформляется приказом директора техникума не позднее, чем за 4 месяца до начала работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для ДЭ. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения ДЭ, к составу экспертных групп, участвующих в оценке ДЭ, а так же инструкцию по ТБ.

Выбор компетенции и комплекта оценочной документации для целей проведения ДЭ определяется техникумом самостоятельно, на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценке освоения образовательной программы (Приложение 2).

С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за шесть месяцев до прохождения государственной итоговой аттестации.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации ГПОУ НТПП;
- приказ Министерства образования Кузбасса № 2401 от 27.09.2022г. «О проведение государственной итоговой аттестации в 2022-2023 учебном году по основным образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ НТПП;
- протоколы групповых собраний выпускников.
 - график проведения ГИА;
 - заявления обучающихся о сдаче ДЭ;
 - приказ о допуске выпускников к ГИА;
 - приказ о допуске к защите дипломной работы;
 - сводная ведомость успеваемости обучающихся за полный период обучения;
 - протоколы проведения ДЭ;
 - протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии;
 - комплект оценочной документации по компетенции Поварское дело для демонстрационного экзамена;
 - Аттестат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена в ГПОУ НТПП;
 - Приказ о введении в действие временных методических указаний по проведению демонстрационного экзамена.

7. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

7.1 Организационный и подготовительный этап

7.1.1 Образовательной организацией осуществляется определение и включение в состав программ государственной итоговой аттестации конкретных комплектов оценочной документации демонстрационного экзамена в рамках профессии, специальности среднего профессионального образования.

7.1.2. После утверждения программ государственной итоговой аттестации образовательным организациям необходимо провести оперативную работу по приведению центров проведения демонстрационного экзамена в соответствие с требованиями комплекта оценочной документации.

7.1.3. При приведении центров проведения демонстрационного экзамена в соответствие с требованиями комплекта оценочной документации следует учитывать результаты обследования центров проведения демонстрационного экзамена оператором демонстрационного экзамена. Кроме того, особое внимание необходимо уделять особенностям организации рабочих мест для участников демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов. В центрах проведения демонстрационного экзамена должна быть организована доступная среда. При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании (Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 05.12.2022) "Об образовании в Российской Федерации").

7.1. 4. После завершения деятельности по приведению центров проведения демонстрационного экзамена в соответствие с требованиями комплекта оценочной документации государственной экзаменационной комиссии образовательной организации совместно с образовательной организацией необходимо обеспечить разработку и утверждение плана проведения демонстрационного экзамена.

Разработка и утверждение плана проведения демонстрационного экзамена осуществляется в разрезе экзаменационных групп, профессий и специальностей среднего профессионального образования. При формировании плана проведения демонстрационного экзамена следует избегать формального подхода и учитывать фактический численный состав экзаменационных групп, количество рабочих мест в центре проведения демонстрационного экзамена, установленную комплектом оценочной

документации продолжительность демонстрационного экзамена, иные фактические обстоятельства, влияющие на проведение демонстрационного экзамена.

7.1.5 Образовательной организацией, государственной экзаменационной комиссией образовательной организации, главным экспертом, иными лицами, привлеченными к организации и проведению демонстрационного экзамена, должно быть организовано постоянное взаимодействие друг с другом по вопросам формирования и реализации плана проведения демонстрационного экзамена.

7.1.6. При необходимости, мотивированной необходимостью выполнения требований Порядка и комплекта оценочной документации, обеспечения объективности демонстрационного экзамена, допускается внесение изменений в план проведения демонстрационного экзамена. Изменения в план проведения демонстрационного экзамена должны быть заблаговременно, но не позднее чем за пять рабочих дней до дня проведения демонстрационного экзамена, доведены до сведения главного эксперта, участников демонстрационного экзамена, иных заинтересованных лиц, в том числе, привлеченных к организации и проведению демонстрационного экзамена.

7.1.7 Проведение проверки готовности центра проведения демонстрационного экзамена рекомендуется проводить заблаговременно (рекомендуется не менее, чем за 10 рабочих дней до дня проведения демонстрационного экзамена), не оставляя проведение данной процедуры до крайнего срока – последнего рабочего дня, предшествующего дню проведения демонстрационного экзамена.

Выявленные при проведении готовности центра проведения демонстрационного экзамена недостатки материально-технического обеспечения и организации работы центра проведения демонстрационного экзамена фиксируются главным экспертом в акте готовности центра проведения демонстрационного экзамена, который доводится до сведения образовательной организации и (или) иной организации, на территории которой расположен центр проведения демонстрационного экзамена. Акт готовности центра проведения демонстрационного экзамена подлежит незамедлительному рассмотрению, при необходимости, с участием главного эксперта, выявленные и подтвержденные недостатки устраняются до даты проведения демонстрационного экзамена, при необходимости, допускается внесение изменений в план проведения демонстрационного экзамена.

7.1.8 При проведении проверки центра проведения демонстрационного экзамена в подготовительный день осуществляется распределение рабочих мест между участниками демонстрационного экзамена методом случайной выборки (рекомендуется использовать алгоритм случайной подборки чисел в присутствии участников

демонстрационного экзамена). Результаты распределения рабочих мест фиксируются в протоколе распределения рабочих мест, составляемом главным экспертом. Участники демонстрационного экзамена знакомятся с протоколом распределения рабочих мест под личную роспись. После осуществленного распределения рабочих мест следует проводить ознакомление участников демонстрационного экзамена непосредственно со своими рабочими местами.

7.1.9. После ознакомления участников демонстрационного экзамена со своими рабочими местами техническому эксперту следует проводить ознакомление участников демонстрационного экзамена с условиями оказания первичной медицинской помощи и требованиями охраны труда и безопасности производства. Факт ознакомления фиксируется личной подписью участника демонстрационного экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

7.1.10. Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

7.2 Порядок проведения демонстрационного экзамена

7.2.1 Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании документа, удостоверяющего личность.

7.2.1.К демонстрационному экзамену допускаются участники демонстрационного экзамена, прошедшие ознакомление с требованиями охраны труда и безопасности производства, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

7.2.3 К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие ознакомление с требованиями охраны труда и техники безопасности, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

7.2.4 Перед началом экзамена членами Экспертной группы, участникам демонстрационного экзамена разъясняются их права и обязанности, обращается внимание на установленные запреты и ограничения в период проведения демонстрационного экзамена, включая необходимость недопущения у указанных лиц запрещенных средств и предметов и необходимость их сдачи на период нахождения в центре проведения демонстрационного экзамена во время проведения демонстрационного экзамена.

7.2.5 Главным экспертом выдаются задания демонстрационного экзамена каждому участнику в бумажном виде, членам экспертной группы дополнительно

критерии оценивания в разрезе установленного распределения обязанностей и состава экзаменационных групп, дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

7.2.6 После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление и возникающие вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

7.2.7 По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами, оформляемый по каждой экзаменационной группе. Протокол проведения демонстрационного экзамена подписывается главным экспертом и экспертами после завершения демонстрационного экзамена, участники демонстрационного экзамена протокол проведения демонстрационного экзамена не подписывают.

7.2.8 К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта и фиксации времени начала проведения демонстрационного экзамена в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

7.2.9 Организация деятельности экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом.

7.2.10 Главный эксперт обязан находиться в центре проведения демонстрационного экзамена в течение всего времени проведения демонстрационного экзамена и завершения процедуры оценивания результатов демонстрационного экзамена.

7.2.11 В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта если иное не предусмотрено требованиями комплекта оценочной документации и не связано с обеспечением выполнения требований охраны труда и производственной безопасности.

7.2.12 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого главным экспертом незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания медицинской помощи и уведомляется представитель образовательной организации, которую представляет экзаменуемый (далее – сопровождающее лицо). Далее с привлечением сопровождающего лица принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения демонстрационного экзамена и требованиями комплекта оценочной документации.

7.2.13 В случае отстранения, экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу по его желанию.

7.2.14 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Протоколе проведения демонстрационного экзамена.

7.2.15 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол проведения демонстрационного экзамена. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

7.2.16 После повторного предупреждения участник может быть удален из центра проведения демонстрационного экзамена если его действия (бездействия) влекут нарушение объективности демонстрационного экзамена, мешают другим участникам демонстрационного экзамена, нарушают требования охраны труда и безопасности производства.

7.2.17 В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и безопасности производства. Несоблюдение экзаменуемыми указанных требований может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

7.2.18 Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов объективности, справедливости и открытости. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от главного эксперта и членов экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

7.2.19 Обеспечение соблюдения требований охраны труда и безопасности производства, сохранение жизни и здоровья участников демонстрационного экзамена и других лиц, привлеченных к организации и проведению демонстрационного экзамена, являются высшим приоритетом и не могут уступать в пользу каких-либо иных факторов и обстоятельств.

7.2.20 Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

7.3 Процедура оценивания демонстрационного экзамена

7.3.1 Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено комплектом оценочной документации.

7.3.2 Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии требованиями комплекта оценочной документации, критериями оценивания.

7.3.4 Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предоставленных главным экспертом ведомостей.

7.3.5 Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение равных условий для всех участников демонстрационного экзамена.

7.3.6 После всех оценочных процедур, главным экспертом и членами экспертной группы производится сверка баллов, их внесение в протокол проведения демонстрационного экзамена

7.3.7 Если демонстрационный экзамен проводится как форма государственной итоговой аттестации, к сверке привлекается член государственной экзаменационной комиссии, присутствовавший в центре проведения демонстрационного экзамена и не входящий в состав экзаменационной группы.

7.3.8 Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается в государственную экзаменационную комиссию для выставления итоговых оценок по результатам государственной итоговой аттестации, в дальнейшем хранится в образовательной организации.

7.4. Критерии оценки выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Критерием оценки демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице 1.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35,55 баллов

Таблица 1

п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12.20	9.60	21,80
2	Модуль С: Горячее блюдо из птицы	С: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	2.55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1.40	3,00
4	Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)	Н: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	420
Итого	-	-	06:30:00	-	21.70	13.85	35.35

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики специальности:

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания чемпионата, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 2 и занесен в протокол (Приложение 7).

Таблица 2. Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку в рамках государственной итоговой аттестации в 2022 году

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

8.1. По содержанию дипломная работа должна носить практический характер, объем расчетно - пояснительная записки дипломной работы должен быть 50-60 страниц печатного текста.

8.2. Структура дипломной работы включает:

- титульный лист (*Приложение 2*);
- задание (*Приложение 3*);
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- экономическая часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- список использованных источников;
- приложения.

8.3. Содержание расчетно - пояснительной записки определяется в зависимости от темы дипломной работы и может иметь следующие разделы:

Введение

1 Теоретическая часть

1.1. Общая характеристика предприятия

1.1.1 Описание исследуемого предприятия общественного питания

1.1.2 Организационная структура управления предприятием

1.1.3 Характеристика производства

1.2 Характеристика структурного подразделения (по теме дипломной работы)

1.3 Составление ассортиментного перечня блюд структурного подразделения

1.4 Характеристика технологических режимов и современных технологических приёмов приготовления блюд (по теме дипломной работы)

1.5 Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления, хранения и реализации готовых блюд (изделий)

1.6 Контроль качества и безопасности готовой продукции с учётом принципов ХАССП

1.7. Охрана труда и требования к безопасным условиям работы структурного подразделения

2 Практическая часть

2.1 Составление производственной программы структурного подразделения

2.1.1 Определение количества потребителей

2.1.2 Определение количества блюд, подлежащих изготовлению и реализации

2.1.3 Разбивка блюд по ассортименту

2.1.4 Расчёт количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и

хлебобулочных изделий

2.1.5 Составление расчётного меню предприятия

2.2 Составление плана – меню выпуска продукции структурного подразделения

2.3 Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

2.4 Составление заявки на продукты

2.5 Подбор оборудования, инструментов и инвентаря структурного подразделения

2.6 Составление схемы технологической линии цеха

2.7 Разработка нормативно-технической документации

2.7.1 Составление акта практической проработки

2.7.2 Расчет энергетической ценности блюда

2.7.3 Разработка технико-технологической карты

2.7.4 Составление технологических карт

3 Экономическая часть

3.1 Составление калькуляции

3.2 Оценка эффективности работы структурного подразделения

Заключение

Список литературы

Приложение

Требования к оформлению дипломной работы указаны в Приложении 12.

9. ПОДГОТОВКА ТЕКСТА ДОКЛАДА И ИЛЛЮСТРИРОВАННОГО МАТЕРИАЛА К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Не позднее, чем за один день до назначенного срока защиты дипломной работы студент получает на руки текст рецензии, чтобы с ним ознакомиться и учесть высказанные замечания в своём докладе на защите. Готовясь к защите дипломной работы, студент составляет тезисы выступления, продумывает ответы на замечания рецензента. Студенту в этой работе оказывает консультацию руководитель.

Дипломная работа на руки студенту не выдаётся.

В докладе раскрывается цель дипломной работы, задачи, решённые в ходе ее выполнения, способы и методы их реализации. Объем выступления должен позволять изложить материал в течение 7 - 10 минут.

Иллюстрированный материал должен быть оформлен в виде презентации, ее объем должен позволять проиллюстрировать основные положения доклада. Не рекомендуется перегружать иллюстрации информацией, не упоминаемой при выступлении.

Подготовка к защите дипломной работы завершается не позднее, чем за один день до срока, установленного расписанием ГИА.

10. ОТЗЫВ И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Отзыв на выпускную квалификационную работу должен включать (Приложение 4):

- заключение по выбору разработанной темы в части актуальности и новизны;
- оценку практической значимости работы;
- характеристику отношения студента к процессу выполнения работы;
- выводы по качеству выполненной работы;
- оценку в целом выпускной квалификационной работы.

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование дипломной работы проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы. Рецензенту предоставляются все материалы: дипломная работа, задание на ДР, отзыв руководителя работы.

Рецензия оформляется на бланке установленного образца (*Приложение 5*) и должна включать (*Приложение 9*):

- заключение о соответствии выполненной работы заданию, степень актуальности и практической значимости темы;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработанности новых вопросов, оригинальных решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- перечень достоинств и недостатков дипломной работы.

Рецензент должен выразить свое мнение о присвоении выпускнику квалификации.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Образовательная организация после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

11. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа (ДР) считается допущенной до защиты при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии.

Защита ДР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

До начала заседания секретарю государственной экзаменационной комиссии представляются соответствующим образом оформленные:

- задание на ДР;
- дипломная работа;
- отзыв руководителя;
- рецензия.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), секретарем ГЭК. Форма протокола (приложениях 6, 7,8).

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента и заключительное слово студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

При защите дипломной работы выпускник должен показать: актуальность и практическую значимость работы:

- уровень освоения общих и профессиональных компетенций;
- уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала, обоснованность и четкость сформулированных выводов;
- четкость структуры работы и логичность изложения материала;
- применение навыков самостоятельной экспериментально - исследовательской работы;
- владение научным стилем изложения, орфографическую и пунктуационную грамотность;
- обоснованность, четкость и грамотность выступления и ответов на вопросы.

Вопросы выпускнику задаются сразу после его выступления. Право задавать вопросы имеют не только члены ГЭК, но и все желающие из числа присутствующих²⁵

на защите слушателей. Количество вопросов не ограничивается. При подготовке ответов на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы являются важной составляющей общей оценки студента - выпускника, его профессиональной зрелости.

Защита ВКР может сопровождаться дискуссией. Студент должен быть заранее готов к участию в ней. От него требуется умение аргументировано отстаивать свою позицию, корректно критиковать чужие позиции, соблюдать этические правила полемики, давать точные, исчерпывающие, но лаконичные ответы на вопросы и замечания.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- актуальность и практическая значимость работы;
- полнота раскрытия темы, обоснованность выводов и предложений;
- качество устного выступления;
- качество оформления пояснительной записки;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Результаты выполнения и защиты дипломной работы членами ГЭК оцениваются дифференцированной отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносится в протокол установленной формы (*Приложение б*).

Решение об итоговой оценке ДР принимается членами ГЭК на закрытых заседаниях простым большинством голосов. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Результаты защиты ДР объявляются студентам в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определит срок повторной защиты, но не ранее, чем через шесть месяцев.

12. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выводятся после проведения двух этапов: защита ВКР и демонстрационный экзамен.

Общий результат уровня подготовки выпускников выводится как среднее значение полученных оценок по двум этапам, при этом округление в целое число (оценку) производится до ближайшего целого, при этом, если выпускник получает 3,5 как среднее значение по результатам двух этапов ВКР, то ему ставится оценка «хорошо»; если 4,5, оценку – «отлично».

Оценка уровня подготовки выпускников объявляется после окончания двух этапов ВКР, после общего подведения результатов, после оформления протокола заседания ГЭК (*Приложение 8*).

Для выпускника, достигшего особых успехов в освоении образовательной программы СПО и прошедшего все виды итоговых аттестационных испытаний с оценкой «отлично», имеющему за период обучения не менее чем по 75% всех дисциплин учебного плана, оценку «отлично», а по остальным дисциплинам – оценку «хорошо», может быть принято решение о выдаче диплома с отличием.

Решение ГЭК о присвоении квалификации обучающимся, защитившим ВКР оформляется приказом директора техникума.

Оценка защиты ВКР вместе с решением ГЭК о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома заносится в зачетную книжку студента и подписывается председателем и членами ГЭК.

Критерии выставления оценок для выпускников:

«Отлично» - представленная на защиту дипломная работа носит практический характер, соответствует структуре ВКР. Графический и текстовый материалы выполнены в соответствии с заданием, нормативными документами и согласуются с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки по специальностям СПО. Выпускник в ходе защиты дипломной работы продемонстрировал глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкую формулировку и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование методов исследования. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы выпускника в данной области. В ВКР представлена расширенная библиография. Отзыв руководителя и рецензия положительные. В ходе защиты ВКР выпускник показал самостоятельность, творческий подход и ответственность при выполнении работы.

«Хорошо» - представленная на защиту дипломная работа носит практический и опытно-экспериментальный характер, соответствует структуре ВКР. Графический и текстовый материалы выполнены в соответствии с заданием, нормативными документами и согласуются с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки по специальностям СПО. Выпускник в ходе защиты дипломной работы продемонстрировал хорошо аргументированное обоснование темы; четкую

формулировку и понимание изучаемой проблемы. В ВКР использовано ограниченное число литературных источников, но достаточное для проведения практического и опытно-экспериментального исследования. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие практических навыков работы выпускника в данной области. Отзыв руководителя и рецензия положительные. Ход защиты ВКР показал достаточную профессиональную подготовку выпускника.

«Удовлетворительно» - представленная на защиту дипломная работа носит практический и опытно-экспериментальный характер, соответствует структуре ВКР. Графический и текстовый материалы в целом выполнены в соответствии с заданием, нормативными документами, но имеют место отклонения от существующих требований. Защита проведена выпускником с недочетами в изложении содержания дипломной работы и в обосновании самостоятельности ее разработки. На отдельные вопросы членов экзаменационной комиссии ответы не даны. Выпускник в процессе защиты показал достаточную подготовку к профессиональной деятельности, но при защите ВКР отмечены отдельные отступления от требований, предъявляемых к уровню подготовки по специальностям СПО. Отзыв руководителя и рецензия положительные, но с замечаниями. Ход защиты ВКР показал достаточную профессиональную подготовку выпускника.

«Неудовлетворительно» - представленная на защиту дипломная работа выполнена с заметными отступлениями от задания, принятых нормативных документов и не всегда согласуется с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки по специальности среднего профессионального образования. Выпускник в ходе защиты раскрыл тему ВКР в общем виде. Использовано ограниченное число литературных источников. Отмечается шаблонное изложение материала. Имеются неточности и неверные выводы по изучаемой литературе. Отзыв руководителя и рецензия с существенными замечаниями. Во время защиты выпускником проявлена ограниченная эрудиция.

13. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Дипломные работы сдаются на хранение в архив техникума по акту передачи согласно описи и хранятся не менее пяти лет. Опись составляется секретарем ГЭК.

По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора техникума комиссией, которая представляет предложения о списании дипломных работ. Списание дипломных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие ВКР, представляющие учебно - методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в библиотеке техникума.

14. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственной аттестации выпускник, 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 выпускником 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 подается 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 экзаменационной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. 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 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 выпускника 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 выпускника (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 техникума.

15. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Перечень тем выпускных квалификационных работ

№	Тема	Коды общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)
1.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана первого класса русской кухни на 40 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.3.1 – ПК.3.7 ПК.6.1 – ПК.6.5
2.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана первого класса японской кухни на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
3.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в кафе на 35 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.3.1 – ПК.3.7 ПК.6.1 – ПК.6.5
4.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана при вокзале на 55 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.5.1 – ПК.5.6 ПК.6.1 – ПК.6.5
5.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных горячих блюд ресторана высшего класса итальянской кухни на 120 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
6.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции общедоступного кафе на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
7.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных горячих блюд кафе-кофейни на 25 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
8.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд пицце-фабрики при ТРЦ на 25 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.3.1 – ПК.3.7 ПК.6.1 – ПК.6.5
9.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции в кондитерской на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.3.1 – ПК.3.7 ПК.6.1 – ПК.6.5
10.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана класса «Люкс» при гостинице на 150 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
11.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд мясного ресторана на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
12.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в столовой при промышленном предприятии на 90 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
13.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячие кулинарной продукции в закусочной по типу «Фудкорт» на 45 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
14.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции кафетерия	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.5.1 – ПК.5.6

	при офисе с организацией горячего питания на 25 посадочных мест.	ПК.6.1 – ПК.6.5
15.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных горячих блюд вагона-ресторана на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.5.1 – ПК.5.6 ПК.6.1 – ПК.6.5
16.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции детского кафе на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
17.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана французской кухни на 80 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
18.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в столовой при ВУЗе, на 100 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
19.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд гриль-бара на 45 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
20.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в столовой при колледже на 80 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.3.1 – ПК.3.7 ПК.6.1 – ПК.6.5
21.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд в ресторане высшего класса при гостинице, (завтрак – шведская линия) на 45 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
22.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в гастрономическом ресторане японской кухни на 60 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
23.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в школьной столовой с реализацией цикличного меню (два варианта), на 200 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
24.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в вегетарианском ресторане на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
25.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в баре первого класса на 25 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
26.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в специализированной закусочной - чебуречной на 15 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
27.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса с кавказской кухни на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
28.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в траттории итальянской кухни на 35 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5

29.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в столовой закрытого типа реализующей комплексных обедов (два варианта) на 100 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
30.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в детском кафе с реализацией сладких блюд на 20 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
31.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в закусочной (сосисочной) на 20 посадочных мест при специализированной столовой.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
32.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в мясном ресторане высшего класса на 90 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
33.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в кафе – самообслуживания, расположенного в бизнес-центре на 35 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
34.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в кафе - пиццерии на 20 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
35.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане индийской кухни на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
36.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в столовой с организацией лечебно – профилактического и диетического питания на 40 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
37.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса при автовокзале на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
38.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в рыбном ресторане первого класса на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
39.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в крафт - баре на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
40.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в ресторане класса «Люкс» европейской кухни на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
41.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в общедоступной столовой на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
42.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации холодной кулинарной продукции в суши - баре на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
43.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в ресторане высшего класса, реализующего «Бизнес-ланч» на 50 посадочных	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5

	мест.	
44.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана выездного обслуживания.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
45.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции общедоступной столовой на 170 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
46.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции кафе-пекарни на 65 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
47.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана первого класса польской кухни на 40 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
48.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана высшего класса скандинавской кухни на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
49.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции молодежного кафе на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
50.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции спорт бара при фитнес центре на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
51.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд пивного ресторана на 55 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
52.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации продукции в кондитерской на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
53.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана первого класса латино-американской кухни на 70 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
54.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана болгарской кухни на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
55.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции столовой открытого типа на 90 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
56.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции закусочной «Хинкальная» на 45 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК 2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
57.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции бара при гостинице на 55 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
58.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана первого класса китайской кухни на 80 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
59.	Организация и ведение процессов приготовления и	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4

	реализации горячей кулинарной продукции мангал-кухни на 50 посадочных мест.	ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
60.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана турецкой кухни при отеле на 75 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
61.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции школьной столовой на 100 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
62.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции кафе узбекской кухни на 45 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
63.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции столовой закрытого типа на 100 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
64.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд ресторана сербской кухни на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
65.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд специализированного ресторана арабской кухни на 70 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
66.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных блюд специализированного ресторана при аэровокзале на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
67.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции кафе русской кухни на 80 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
68.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса на 98 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
69.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции арт-кафе на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
70.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса, реализующего «бизнес-ланч» на 80 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
71.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции специализированной закусочной-блинной на 35 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
72.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса с французской кухней на 108 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
73.	Организация и ведение процессов приготовления и	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4

	реализации полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции в мясорыбном цехе столовой при ВУЗе на 160 посадочных мест.	ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
74.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции столовой при офисе на 48 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
75.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в семейном ресторане на 84 посадочных места.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
76.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса с итальянской кухней на 110 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
77.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации мучных кондитерских изделий в кондитерском цехе кафе на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
78.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации холодных блюд и закусок паб-бара на 90 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
79.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации холодной кулинарной продукции в ресторане первого класса на 80 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
80.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса с мексиканской кухней на 80 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
81.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции рыбного кафе на 86 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
82.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции паста-бара на 48 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
83.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных холодных и горячих десертов кафе-кондитерской на 28 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
84.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции молодежного кафе на 68 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
85.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации холодной кулинарной продукции в ресторане первого класса с японской кухней на 95 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
86.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции суши-бара на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
87.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в ресторане	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4

	первого класса с банкетным залом на 350 посадочных мест.	ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
88.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции в кафе-бургерной на 90 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
89.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации кулинарной продукции вегетарианского кафе на 30 посадочных мест	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
90.	Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции в столовой при ВУЗе, реализующей комплексные обеды (два варианта) на 120 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
91.	Организация работы структурного подразделения ресторана японской кухни (горячий цех) на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
92.	Организация работы структурного подразделения специализированного ресторана турецкой кухни (горячий цех) на 50 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
93.	Организация работы структурного подразделения ресторана быстрого обслуживания (горячий цех) на 60 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
94.	Организация работы структурного подразделения специализированного рыбного ресторана (горячий цех) на 30 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5
95.	Организация работы структурного подразделения придорожного кафе русской кухни (горячий цех) на 40 посадочных мест.	ОК1-ОК3, ОК5, ОК10 ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК.2.1 – ПК.2.8 ПК.6.1 – ПК.6.5

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему _____

(ДР. _____ .ПЗ)

РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Студент

_____ дата _____ личная подпись _____ расшифровка подписи

Руководитель работы

_____ дата _____ личная подпись _____ расшифровка подписи

Нормоконтроль

_____ дата _____ личная подпись _____ расшифровка подписи

г. Новокузнецк, 2023

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора по УПР

_____ Д.А. Игошина
«___» _____ 20__ г

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

студенту группы СПК-19/2
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(фамилия, имя, отчество)

Тема дипломной работы: Организация и ведение процессов приготовления и реализации горячей кулинарной продукции вегетарианского кафе на 30 посадочных мест.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ:

- 1 Теоретическая часть
 - 1.1. Общая характеристика предприятия
 - 1.1.1 Описание исследуемого предприятия общественного питания
 - 1.1.2 Организационная структура управления предприятием
 - 1.1.3 Характеристика производства
 - 1.2 Характеристика структурного подразделения (по теме дипломной работы)
 - 1.3 Составление ассортиментного перечня блюд структурного подразделения
 - 1.4 Характеристика технологических режимов и современных технологических приёмов приготовления блюд (по теме дипломной работы)
 - 1.5 Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления, хранения и реализации готовых блюд (изделий)
 - 1.6 Контроль качества и безопасности готовой **продукции с учётом принципов ХАССП**
 - 1.7. Охрана труда и требования к безопасным условиям работы структурного подразделения
- 2 Практическая часть
 - 2.1 Составление производственной программы структурного подразделения
 - 2.1.1 Определение количества потребителей
 - 2.1.2 Определение количества блюд, подлежащих изготовлению и реализации
 - 2.1.3 Разбивка блюд по ассортименту
 - 2.1.4 Расчёт количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и

хлебобулочных изделий

2.1.5 Составление расчётного меню предприятия

2.2 Составление плана – меню выпуска продукции структурного подразделения

2.3 Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

2.4 Составление заявки на продукты

2.5 Подбор оборудования, инструментов и инвентаря структурного подразделения

2.6 Составление схемы технологической линии цеха

2.7 Разработка нормативно-технической документации

2.7.1 Составление акта практической проработки

2.7.2 Расчет энергетической ценности блюда

2.7.3 Разработка технико-технологической карты

2.7.4 Составление технологических карт

3 Экономическая часть

3.1 Составление калькуляции

3.2 Оценка эффективности работы структурного подразделения

Заключение

Список литературы

Приложение

ПРИМЕРНЫЙ БАЛАНС ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ДР

№ п/п	Наименование этапов ВКР	Срок выполнения этапов ВКР
1.	Ознакомление с заданием на ДР	04.04.
2.	Составление плана ВКР. Определение цели, задач, гипотез, объекта, предмета исследования	04.04-18.04
3.	Подбор и изучение литературы по теме; обобщение и анализ полученных материалов	19.04-21.04
4.	Выполнение теоретической части работы	22.04-26.04
5.	Выполнение практической части работы	27.04-13.05
6.	Выполнение экономической части работы	14.05-20.05
7.	Проведение анализа работы предприятия (структурного подразделения), разработка рекомендаций и обоснование эффективности предлагаемых решений	21.05-31.05
8.	Завершение работы и представление выпускной квалификационной работы руководителю	01.06
9.	Проверка ДР руководителем	02.06
10.	Получение отзыва от руководителя ДР	05.06
11.	Рецензирование ДР	07.06
12.	Предварительная защита: представление презентации и доклада к защите ВКР, получение допуска на защиту ДР	10.06

Дата выдачи ВКР «04» апреля 2023 г.

Срок окончания ВКР «01»июня 2023 г.

Руководитель ВКР: _____ / Т. В. Кондрашкова

Задание принял к исполнению « _____ » _____ 2023 г.

Подпись студента _____

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ ПО ТЕМЕ**

(тема выпускной квалификационной работы)

обучающийся _____

(фамилия, имя, отчество)

группа _____ специальность _____ форма обучения _____

1. Работа была выполнена (указать базу преддипломной практики) _____

2. Обоснование выбора темы и её актуальности. Актуальность проблемы исследования. Описание ДР, характеристика основных её результатов.

3. Анализ выполнения календарного графика обучающимся, творческого вклада, инициативы, личных качеств. Степень выполнения заданий на дипломную работу, цели и задачи исследования. Уровень самостоятельности автора при выполнении ВКР, умение работать с источниками, способность структурировать и систематизировать информацию, проводить анализ, делать выводы.

4. Оценка теоретической и практической подготовки обучающегося, проявленной во время выполнения ВКР, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, соответствия требованиям ФГОС среднего профессионального образования по специальности

(Качественные характеристики научно-исследовательской деятельности обучающегося оцениваются в соответствии с критериями оценки:

♦ *Каждый параметр может быть отмечен качественной характеристикой – «высокая степень соответствия», «достаточная степень соответствия», «не соответствует».*

5. Недостатки и замечания _____

6. Заключение:

6.1. Задания на выпускную квалификационную работу по теме

выполнены обучающимся _____ (фамилия, имя, отчество) (полностью/не полностью)

6.2. Выпускная квалификационная работа может / не может быть допущена к защите

6.3. Рекомендуемая оценка за дипломную работу _____

цифра (прописью)

Руководитель _____ (_____)

подпись

фамилия, имя, отчество

« ____ » _____ 20__ г.

**РЕЦЕНЗИЯ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**
(внешняя)

(тема выпускной квалификационной работы)

обучающийся _____

(фамилия, имя, отчество)

группа _____ специальность _____ форма обучения _____

1. Соответствие содержания дипломной работы заявленной теме, её актуальность

2. Полнота анализа теоретических вопросов по теме дипломной работы и глубина анализа практических исследований. Способность обучающегося к проведению исследований и умение анализировать, обобщать и представлять данные в виде таблиц, схем, диаграмм, делать выводы.

3. Умение обучающегося использовать в работе современные достижения науки и практики, практическая значимость дипломной работы, общий вывод и оценка работы в целом.

4. Оценка качества оформления дипломной работы. Недостатки и замечания _____

5. Заключение:

(тема ВКР)

обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

5.1. Рекомендуется (не рекомендуется) к защите _____

5.2. Присвоить обучающемуся _____

(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____

Рецензент _____ / _____ /

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, звание) Подпись

« _____ » _____ 20__ г.

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
от «___» _____ 20___ г.

Слушали защиту ВКР обучающегося (ейся) Иванова Ивана Ивановича
(фамилия, имя, отчество выпускника)

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(наименование специальности СПО с указанием кода)

Тема дипломной работы _____

Вопросы, заданные выпускнику

Заслушав доклад выпускника и ответы на заданные вопросы, комиссия ПОСТАНОВИЛА:

Признать, что _____ выполнил(а) и защитил(а) выпускную
квалификационную работу на оценку _____

Председатель ГЭК _____ / _____

Секретарь ГЭК _____ / _____

М.П.

«___» _____ 20___ г.

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Протокол ГЭК № _____
демонстрационного экзамена
от « _____ » _____ 2023г.

Центр проведения ДЭ _____

Компетенции 34 Поварское дело _____

Учебная группа _____

Специальность: _____

Присутствовали:
Главный эксперт _____

Председатель ГЭК _____

Зам. председателя ГЭК _____

Члены комиссии _____

Секретарь ГЭК _____

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Количество набранных баллов на ДЭ	Соотношение в % по программе ГИА	Оценка
1	2	3	4	5
1				
2				
3				

Председатель ГЭК _____ / _____

Члены ГЭК : _____ / _____

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Протокол № _____
заседания ГЭК по итогам ГИА и присвоению квалификации

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Группа _____

Специальность _____
(наименование специальности СПО с указанием кода)

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК: _____

Постановили:

Студентам _____ указанным _____ в _____ списке, _____ присвоить _____ квалификацию _____

и выдать дипломы о среднем профессиональном образовании

№ п/п	Ф. И. О.	дата рождения	оценка за защиту ДР	оценка за ДЭ	итоговая оценка за ВКР	заключение о выдаче документа
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
4						
5						

Председатель ГЭК: _____ / _____

Секретарь ГЭК: _____ / _____

Критерии оценки дипломной работы

№ п/п	Критерии		Уровни оценки			
			«5»	«4»	«3»	«2»
1	Актуальность проблемы	Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Четко сформулирована цель и поставленные задачи.	+			
		Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Сформулирована цель и поставленные задачи.		+		
		Слабо отражено понимание актуальности и места решаемой задачи. Цель сформулирована недостаточно четко.			+	
		Не продемонстрировано понимание актуальности решаемой задачи. Цель не определена.				+
2	Актуальность источников	В работе наряду с учебно-методической, нормативной, периодической литературой, использованы публикации последних лет, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы.	+			
		Содержит учебно-методическую, нормативную литературу, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы. Отсутствует обзор публикаций последних лет.		+		
		Содержит в основном учебно-методическую литературу.			+	
		Содержит недостаточное количество источников				+
3	Полнота раскрытия темы	Тема изложена последовательно и логически обоснована, анализ информации отличается критичностью, умением оценивать разные подходы и точки зрения на сущность излагаемого вопроса.	+			
		Изложение темы правильное и грамотное, имеются незначительные нарушения последовательности		+		

		Изложения мыслей, приводится информация, но не анализируются различные точки зрения на пути				+
		В изложении темы имеются нарушения в последовательности изложения материала, имеются недочеты в построении текста, различные точки зрения исследователей не приводятся и не анализируются.			+	
		Нарушена последовательность изложения содержания, во всех частях работы отсутствует связь между ними, имеется много фактических неточностей. В работе отсутствуют ссылки на источники информации.				+
4	Практическая значимость работы	Работа носит исследовательский характер, содержит оценку экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство.	+			
		Работа носит исследовательский характер, не в полной мере произведена оценка экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство.				
		Работа базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, практическая значимость не просматривается.			+	
		В работе отсутствует исследовательский характер, не представлены материалы, имеющие практическую значимость.				
5	Обоснованность рекомендаций; правильность и аргументированность выводов. Взаимосвязь выводов с изложенным материалом	Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, краткие, логически безупречны, предложения обоснованы. Работа содержит практические рекомендации. Заключение соотносится с поставленными во введении целями и задачами исследования.	+			

		Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, логичные. Однако рекомендации не вполне обоснованные. Заключение соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования.		+		
		Выводы сформулированы нечетко. Представлены необоснованные предложения. Заключение не соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования.			+	
		В работе нет выводов либо они носят декларативный, произвольный характер, не соответствующий содержанию главы. Представлены необоснованные предложения. Заключение не содержит ответа на проблему, поставленную во введении работы.				+
6	Оформление работы	Оформление соответствует всем требованиям, предъявляемым к ВКР	+			
		Имеются отдельные неточности в оформлении текста работы (нумерация страниц, внутритекстовые элементы)		+		
		В оформлении работы присутствуют ошибки (оформление внутритекстовых элементов, ссылки на литературу,			+	
		Оформление работы не соответствует большинству требований, предъявляемых к ней. имеются грамматические ошибки.				+

Список литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс] - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- [Электронный ресурс] Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]– Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс] – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс] - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. [Текст] / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. – 615 с.

15. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

16. Габа, Н. Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст] : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н. Д. Габа, Т. В. Жаркова.- 2-е изд. стер. - Москва : Академия, 2018. -256с.: цв. ил.

17. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952157>

18. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>

19. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. [Текст]: учебник / Л.А. Радченко. – Р.: Феникс, 2019.

20. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО

/ О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 201 с. — (Профессиональное образование).

21. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

22. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2018. — 321 с.

23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К.Я Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс]: учеб.пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/923506>

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

2. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

3. Весь общепит России [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс] / www.edu.ru – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>.

5. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>.

6. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

Правила оформления выпускных квалификационных (курсовых) работ (проектов) составлены на основании Единой системы конструкторской документации (ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 2.106-96 и других), а также сложившихся требований, предъявляемых к оформлению письменных работ.

1 Требования к оформлению пояснительной записки выпускной квалификационной (курсовой) работы

1.1 Титульный лист

Титульный лист оформляется на стандартном бланке и содержит название ведомства, техникума, специальности по которой выполняется выпускная квалификационная работа; название темы работы; фамилию, имя, отчество и группу студента; фамилию, имя, отчество, звание (должность), ученую степень руководителя выпускной квалификационной работы; место и год защиты.

Образец титульного листа представлен в **приложении А**.

1.2 Заполнение общеучрежденческих бланков

Общеучрежденческие бланки представлены бланками «Выпускная квалификационная работа» и «Задание на выполнение выпускной квалификационной работы» в соответствии с рисунком 1 и 2. Общеучрежденческие бланки заполняют рукописным способом (четким почерком черной пастой) или машинописным способом.

В бланке «Выпускная квалификационная работа» указывают:

1 – индекс специальности (направления) в соответствии с Государственным общеобразовательным стандартом и полное её название;

2 – получаемая квалификация (техник-технолог);

3 – шифр документа, состоящий из двух групп букв и трёх групп цифр: XXX. ВКР. 00. 00. 00. или XXX. КР. 00. 00. 00. или XXX. КП. 00. 00. 00.

Первая буква – определяет отрасль пищевой промышленности, по которой выполняется работа в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 - Условные обозначения различных отраслей пищевой промышленности

Отрасль пищевой промышленности	Первая буква шифра документа
Макаронная	Л
Мясная	Ф
Хлебопекарная	Х
Кондитерская	Ш
Разные	А

вторая буква - определяет специализацию выполняемой работы в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2 - Условные обозначения специализации выполняемой работы

Специализация	Вторая буква шифра документа
Технологическая	Т
Проектно-конструкторская	К
Экономическая	Э
Безопасность жизнедеятельности, экология	Б
Автоматизация процессов	А

Третья буква – определяет масштабность объекта, охваченного выпускной работой в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3 - Условные обозначения масштабности объекта, охваченного выпускной работой

Масштабность объекта	Третья буква шифра документа
Отрасль	О
Производственное объединение	П
Завод	З
Цех (участок)	Ц (У)
Линия	Л
Отдельная технологическая единица (машина или аппарат)	М (А)

ВКР – это сокращенная аббревиатура выпускной квалификационной работы.

В первой группе цифр документа проставляются нули, т.к. они предназначены для обозначений графических материалов выпускной работы. Вторая группа цифр – обозначает последние две цифры номера зачетной книжки студента. Третья группа цифр – обозначает год защиты студентом выпускной квалификационной работы.

4 – тема выпускной квалификационной работы, утверждённая приказом по институту;

5 – полное название специальной части работы;

6 – фамилия, имя и отчество студента (полностью), а также его личная подпись;

7 – подпись, дата, инициалы и фамилия руководителя;

8 – краткие наименования всех разделов, из которых состоит выпускная квалификационная работа;

9 – подпись, дата, инициалы и фамилии консультантов соответствующих разделов;

10 – подпись, дата, инициалы и фамилия нормоконтролёра;

11 – подпись, дата, инициалы и фамилия заведующего отделением.

В бланке «Задание на выполнение выпускной квалификационной работы» указываются:

1 – полное название отделения;

2 – подпись, фамилия, инициалы заведующего отделением и дата;

3 – номер группы, фамилия, имя и отчество студента (полностью);

4 – тема работы в соответствии с приказом по институту;

5 – название специальной части работы (полностью);

6 – номер приказа, которым утверждена тема и дата его подписания;

7 – дата представления работы на защиту в ГАК, утверждённая заведующим выпускающей кафедрой;

8 – исходные данные к выполнению работы (данные отчетов о прохождении преддипломной практики):

9 – наименования разделов;

10 – краткое содержание разделов (одно – два предложения);

11 – полные наименования плакатов графической части;

12 – наименования разделов;

13 – подпись, дата выдачи задания, инициалы и фамилии консультантов;

14 – подпись, дата выдачи задания, инициалы и фамилия руководителя;

15 – дата первого дня периода выполнения выпускной работы;

16 – подпись, дата принятия задания к исполнению, инициалы, фамилия студента.

1.3 Содержание

Содержание работы оформляется на отдельном листе с рамкой, с соответствующим названием. Содержание излагается с выравниванием текста по ширине листа, имеет основную надпись в соответствии с ГОСТ 2.104-68 «ЕСКД. Основные надписи», представленную на рисунке 3.

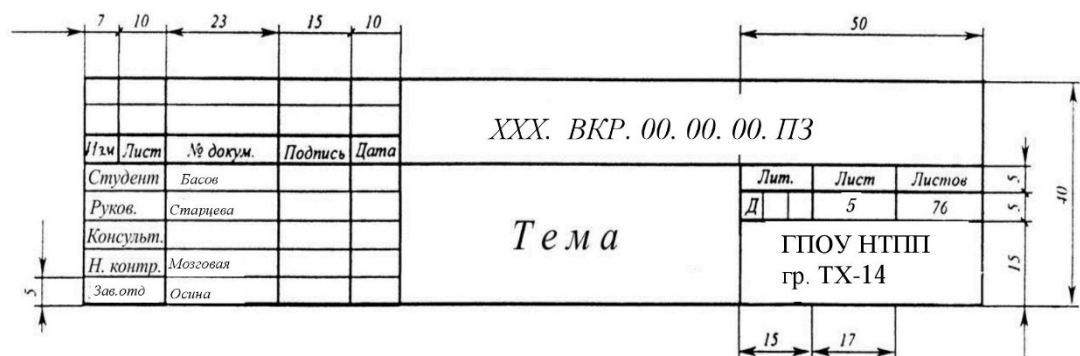


Рисунок 3 – Основная надпись на листе содержания

Содержание выпускной квалификационной работы размещается после аннотации и начинается с нового листа. В содержании указывают введение, полное название всех разделов, подразделов, пунктов и подпунктов в соответствии с порядком их размещения в задании, на которых размещены их заголовки, заключение. Содержание заканчивается списком использованной литературы и внутренними приложениями. С правой стороны листа приводят номера страниц (без слова страница), на которых размещены их заголовки. Пример оформления содержания выпускной квалификационной работы представлен в **приложении В**

1.4 Требования к оформлению листов пояснительной записки

Изложение и оформление текста пояснительной записки выпускной квалификационной работы выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.301-68, ГОСТ 2.104-68, ГОСТ 2.105-95 и др.

Все листы пояснительной записки выпускной квалификационной работы, расположенные после общеучрежденческих бланков и аннотации, должны иметь рамку с основной надписью согласно ГОСТ 2.104-68 «ЕСКД. Основные надписи», в соответствии с рисунком 4.

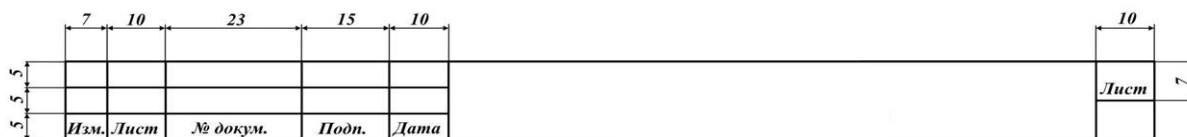


Рисунок 4 – Основная надпись последующих листов пояснительной записки

Размещение рамки на листе формата А4 следует производить соблюдая следующие размеры полей:

- с левой стороны – 20 мм;
- с правой стороны – 5 мм;
- сверху – 5 мм;
- снизу – 5мм.

Пояснительная записка должна быть выполнена печатным способом с применением печатных и графических устройств вывода ПЭВМ на одной стороне белой бумаги формата А4 через 1,15 интервал, 14 шрифтом. Цвет шрифта должен быть черным.

Текст пояснительной записки следует печатать, соблюдая следующие размеры:

- расстояние от рамки формы до границ текста в начале и в конце не менее 3 мм, но не более 5 мм;
- расстояние от текста до верхней или нижней рамки - 10 мм;
- расстояние между заголовками раздела и подраздела 15 мм или 1 интервал;
- абзацы в тексте начинают отступом, равным 12-15 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя курсив, подчеркивание и полужирный шрифт.

Качество напечатанного текста пояснительной записки, а также оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

При выполнении пояснительной записки необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В тексте должны быть четкие, нерасплывающиеся линии, буквы, цифры, знаки и т.д. При этом каждый лист пояснительной записки должен быть заполнен полностью, если он не является последним листом раздела. Последний лист раздела в пояснительной записке должен быть заполнен не менее чем на 60 %.

Опечатки, описи и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки пояснительной записки допускается исправлять закрашиванием корректором или заклеиванием белой бумагой и нанесением на том же листе исправленного текста машинописным способом, в случае если они незначительны.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

1.5 Оформление текста разделов, подразделов, пунктов

Текст пояснительной записки разделяют на разделы, подразделы, в случае необходимости – пункты и подпункты. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей пояснительной записки и обозначаться арабскими цифрами без точки в конце и без слова «раздел».

Пример:

1 ТЕОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ АНАЛИЗА ПРИБЫЛИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Например, 1.1 (первый подраздел первого раздела), 1.2 (второй подраздел первого раздела), 1.3 и т.д.

Пример:

1.1 Экономическое содержание прибыли

Содержание, введение, заключение, список используемой литературы, приложения не нумеруются.

Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела, пункта, разделенных точкой, например 1.1.1, 1.1.2 (второй пункт первого подраздела первого раздела) и т.д.

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

Наименование разделов записывают прописными (заглавными) буквами, а подразделов, пунктов и подпунктов – в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной).

Заголовки должны четко и кратко отображать содержание разделов, подразделов и пунктов. По выбору студента они могут располагаться по центру или с абзацного отступа (одним из способов в рамках всей пояснительной записки).

Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел пояснительной записки следует начинать с нового листа.

Сокращение слов в тексте пояснительной записки и подписях под иллюстрациями, не допускается, исключения составляют сокращения, установленные ГОСТ 2.105-95.

В тексте пояснительной записки могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечислений следует ставить дефис или другой символ (▪, □, • и т.п.) При необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, следует ставить строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись приводится с абзацного отступа.

Пример:

- a) _____
- б) _____
- 1) _____
- 2) _____

1.6 Оформление формул

В формулах в качестве символов принимают обозначения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Формулы в тексте пояснительной записки нумеруют арабскими цифрами. Нумерация может быть сквозной по всему тексту пояснительной записки, а также в зависимости от раздела (например (3.1) – первая формула в третьем разделе). Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в скобках (10 мм от рамки).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует размещать с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Формулы записывают в отдельной строке посередине листа.

К тому же их выделяют из текста свободными строками. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено на другую строку после знака равенства (=), или после знаков (+), (-), (x), (:), причем знак в начале следующей строки повторяют.

Единица измерения одного и того же параметра в пределах пояснительной записки должна быть постоянной и правильно записана.

Физические величины следует приводить по международной системе единиц (СИ) согласно СТ СЭВ 1052-78.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример: рентабельность продукции рассчитывается формуле (1)

$$P = \frac{\Pi}{C} * 100, \quad (1)$$

где P – рентабельность продаж, %;

Π – прибыль от продаж, тыс.руб;

C – себестоимость продукции, тыс. руб.

1.7 Оформление рисунков

Иллюстрации (диаграммы, графики, схемы, фотографии) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами. Например, «Рисунок 2».

Нумерация рисунков может быть сквозной по всему тексту пояснительной записки, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении. Допускается нумеровать рисунки в пределах раздела, например «Рисунок 1.2» (второй рисунок первого раздела).

Рисунки при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных. Название рисунка может быть размещено как по центру листа, так и с абзацного отступа, но одним способом в пределах всей пояснительной записки.

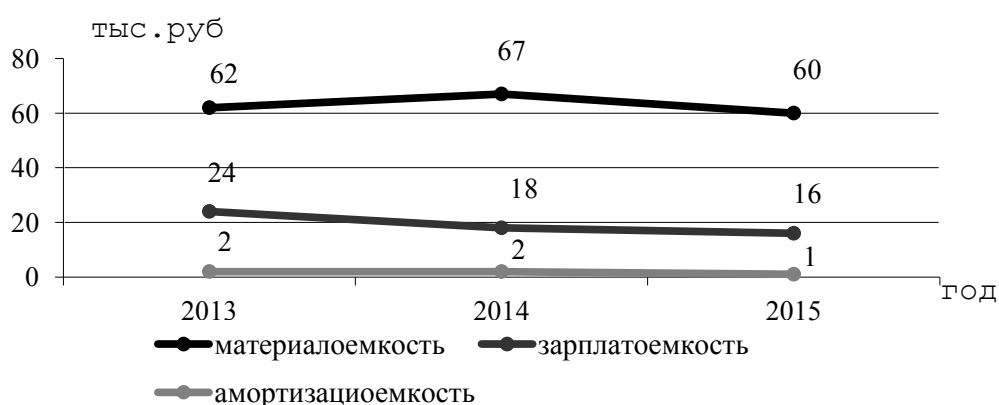
Рисунки располагают после первой ссылки на них. При ссылках на рисунки следует писать «...в соответствии с рисунком 1».

Графики и диаграммы являются рисунками, на которых приводятся максимальная информация о предоставленных экспериментальных или аналитических зависимостях. Графики выполняют теми же средствами, что и вся пояснительная записка (компьютер и принтер). Их изображают в плоскости или объёме с соблюдением аксонометрических правил.

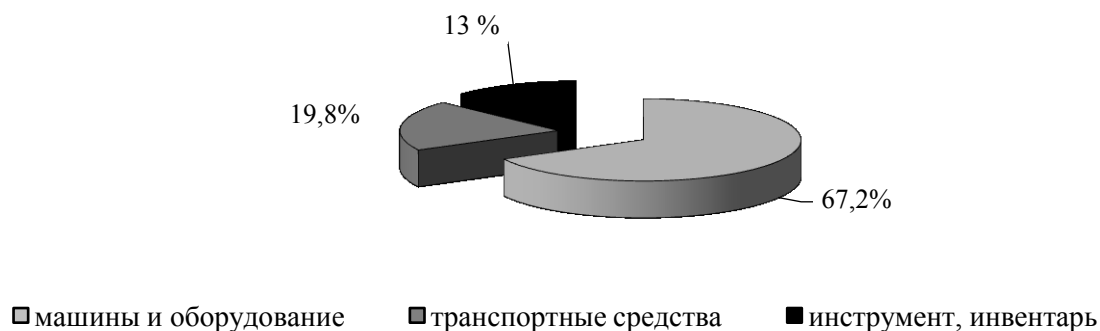
Варианты представления информации в виде графиков и диаграмм приведены на рисунке 4 (а, б, в). По своему усмотрению студент может использовать и другие возможности компьютерного построения графических объектов.



а) Группировка активов и пассивов предприятия



б) Динамика удельных затрат



в) Структура активной части ОПФ

Рисунок 5 – Варианты представления информации в графическом виде

1.8 Оформление таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы оформляют в соответствии с ГОСТ 2. 105 по пункту 2.5 «Оформление таблиц».

Название таблицы должно отражать её содержание, быть точным, кратким. Название помещают над таблицей слева с абзацным отступом в одну

строку с её номером через тире. Между заголовком таблицы и её верхней границей пробелы не ставятся в соответствии с рисунком 6.



Рисунок 6 - Образец оформления таблиц

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела, в этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и номера таблицы, разделённых точкой. Например, «Таблица 2.1 - Сводная продуктовая ведомость».

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу не проводят, как представлено на рисунке 6.

Таблица 2.1 - Сводная продуктовая ведомость

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	зал	банкетный зал	заказные блюда
1	2	3	4
1.			
2.			

Продолжение таблицы 2.1

1	2	3	4
3.			
4.			

Рисунок 7 - Образец оформления таблицы с продолжением

Пример стандартного листа выпускной квалификационной работы с правильным размещением и оформлением заголовков, подзаголовков, таблиц, формул и рисунков представлен в **приложении Г**.

1.9 Оформление примечаний

Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца и не подчёркивать. Примечания приводят в документах, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют.

Пример: Примечание - _____

Несколько примечаний нумеруются по порядку арабскими цифрами.

Пример: Примечание

1 _____
2 _____

Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

1.10 Оформление списка источников

Сведения об источниках, включённых в список литературы, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 - 2003. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (введён 2004-07-01)».

Список использованных источников помещается в конце пояснительной записки под заголовком «СПИСОК ИСТОЧНИКОВ» и составляется одним из следующих способов:

1) в алфавитном порядке, с соблюдением приведенной ниже последовательности:

- законодательные акты и нормативные документы;
- книги, статьи из периодической печати;
- ссылки на электронные адреса Интернет – сайтов.

2) в порядке появления ссылок на литературу в тексте.

Источники литературы следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Ссылки на источники литературы приводят в тексте путем написания порядкового номера по списку литературы (или нескольких номеров, разделенных запятыми), заключенных в квадратные скобки. Если указывается более одного источника, то их номера следует располагать в порядке возрастания, при этом точка после квадратных скобок не ставится.

Пример: В экономической литературе существует множество определений понятия «прибыль». Так, по мнению Г.В. Савицкой и И.Т. Балабанова, прибыль – это... [14, 35]

Книги, написанные не более чем тремя авторами записываются так: фамилия и инициалы автора (если авторов более одного, то фамилия и инициалы двух или трёх авторов), заглавие книги, точка, тире, место издания (допускается сокращение названия только двух городов: Москва /М/ и Санкт-Петербург /СПб/), точка, двоеточие, наименование издательства, запятая, год издания, точка, тире, объём в страницах.

Пример: Волков О.И. Экономика предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 416 с.

Если у книги более трех авторов, то она записывается так: заглавие книги, косая черта, инициалы и фамилии трёх авторов и др., тире, место издания, точка, двоеточие, наименование издательства, запятая, год издания, точка, тире, объём книги в страницах.

Пример: Управление качеством / Е.И. Семенова, В.Д. Коротнев, А.В. Пошатаев и др.: под ред. Е.И. Семеновой. - М.: КолосС, 2014.-184 с.

Статья, написанная не более чем тремя авторами, записывается так: фамилия и инициалы автора (если авторов более одного, то фамилия и инициалы двух или трёх авторов), название статьи, две косые черты с пробелом в один знак до и после, наименование журнала, точка, тире, год выпуска, точка, тире, номер журнала, точка, тире, страницы на которых помещена статья.

Пример: Кулешов В.В, Маршак В.А. Моделирование роста российской экономики // Вопросы экономики. - 2015. - №12 - с. 54-61.

Если у статьи более трёх авторов, то она записывается так: название статьи, косая черта, фамилия и инициалы трёх авторов и слово «и др.», две косые черты, наименование журнала, точка, тире, год издания, точка, тире, номер, точка, тире, страницы, на которых помещена статья.

Пример: Анализ потребительских предпочтений на рынке продовольственных товаров Орловской области / Иванова Т.Н., Уварова В.И., Полякова Е.Д. и др. // Маркетинг в России и за рубежом. - 2015. - №2. - с. 83-89.

В качестве литературных источников могут также выступать законодательные акты и нормативные документы, депонированные научные работы, диссертации, патентные документы и сериальные издания.

Пример оформления Интернет- адреса представлен ниже.

Пример: <http://www.mercury.saic.com/dolphin/tradelink.html> /

1.11 Оформление приложений

Внутренние приложения оформляют как продолжение пояснительной записки, как правило, на листах формата А4. Допускаются форматы А3, А4х3, А4х4, А2 и А1 по ГОСТ 2. 301.

Приложения могут быть обязательными или информационными. В свою очередь, информационные приложения бывают рекомендуемого или справочного характера.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», для информационного - «рекомендуемое» или «справочное».

Приложение должно иметь заголовки, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложение обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О,Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Если в пояснительной записке одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, которые нумеруются в пределах каждого приложения.

Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их номеров и заголовков.

Таблицы, иллюстрации, формулы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Пример: «Таблица А.1» (первая таблица приложения А) «Рисунок Б.2» (второй рисунок приложения Б) «Формула (В.1)» (первая формула приложения В).

1.12 Нумерация страниц

Страницы пояснительной записки выпускной квалификационной работы нумеруются начиная с четвертого листа (аннотация). Первым листом считается титульный лист, вторым листом - бланк «Выпускная квалификационная

работа», третьим листом – бланк «Задание на выполнение выпускной квалификационной работы».

Внутренние приложения в общее количество страниц не входят и нумеруются отдельно с первой страницы, причём каждое приложение имеет свою нумерацию.

Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц пояснительной записки.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Общая характеристика предприятия

1.2 Характеристика структурного подразделения

1.3 Составление ассортиментного перечня блюд структурного подразделения

1.4 Санитарно-гигиенические требования к структурному подразделению

1.5 Контроль качества и безопасности готовой продукции

2 Практическая часть

2.1 Составление производственной программы структурного подразделения

2.2 Составление плана-меню

2.3 Расчет численности работников цеха.

2.4. Составление графика выхода на работу.

2.5. Подбор оборудования, инструментов и инвентаря структурного подразделения

2.6. Составление схемы технологической линии цеха.

2.7. Разработка технико-технологических карт (ТТК).

2.8. Составление технологических схем.

2.9 Составление заявки на продукты

2.10 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы структурного подразделения

3 Экономическая часть

3.1 Составление калькуляции

3.2 Расчет стоимости сырья по ценам поставщика

3.3 Расчет валового товарооборота

3.4 Определение эффективности выпуска блюд структурного подразделения

Заключение

Список используемых источников

Приложение

					ДР.ОП.43.02.15.ХХХХ.ПЗ			
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>				
Разраб.		Смирнов А.В.			Организация и ведение процессов приготовления и реализации сложных холодных блюд и закусок в ресторане класса люкс на 80 посадочных мест.	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
Пров.		Старцева					3	72
Принял						ГПОУ НТПП, гр.СПК-17		
Н. контр.		Мозговая						
Уте.		Осина И.И.						

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

1 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Ассортимент блюд и кулинарных изделий

Ассортимент горячих блюд из рыбы для организации питания по типу «шведский стол», который представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Ассортимент горячих блюд из рыбы

Название блюда	Выход (г)
1. Радужная форель, запеченная в беконе (форель, бекон, картофель)	150
2. Морской окунь, запеченный на подушке из лука – порея (морской окунь, лук-порея, сливочное масло, тимьян)	175
3. Сёмга на пару (сёмга, лук репчатый, морковь, чеснок, соус – имбирь, растительное масло, гвоздика, черный перец горошком, гарнир – овощи отварные)	125/75/150
4. Сельдь жаренная в хрустящей панировке (сельдь, панировочные хлопья, соус – сметана, Чили, чеснок, имбирь, мёд)	125/75
5. Рыба по-индонезийски (филе морского окуня, мясо краба, куриный бульон, сливки, банан, гарнир – отварной рис)	100/120
6. Рыба в кляре по-латышски (лосось, кляр – мука, яйцо, растительное масло, маринад – лимонный сок, растительное масло, перец)	200
7. Рулеты из камбалы (камбала, сыр Чеддер, соус Табаско, картофель, брокколи, сливочное масло)	175
8. Тушеная плотва в сметанном соусе (плотва, сметана, лук репчатый, сыр, гарнир – картофель в молоке)	125/150
9. Лосось на гриле с овощами (лосось, цукини, картофель, белое вино, брокколи, морковь)	125/100
10. Тушеный карп по-польски (карп, лук репчатый, темное пиво, медовое печенье, гвоздика, лимон, душистый перец, гарнир – картофельный салат)	125/150
11. Скумбрия в томатном соусе (скумбрия, морковь, лук репчатый, томатная паста)	140
12. Горбуша запеченная под хлебной корочкой (горбуша, хлеб, сыр, чеснок, яйца)	185

					<i>ДР.ОП.43.02.15.ХХХХ.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>		

13. Рыба фаршированная (сибас, лук репчатый, морковь, свёкла, хлеб)	150
14. Филе судака в картофельном панцире (филе судака, картофель, мука, масло растительное, прованские травы)	150

1.2 Характеристика используемого сырья

Рассмотрим некоторые виды рыб.

Для данного сырья существует ГОСТ 32366-2013[1], в соответствии с которым температура в теле рыбы или толще блока рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18°С. Мороженую рыбу изготавливают в глазированной форме. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока рыбы и не должна отставать при легком постукивании. Масса глазури при выпуске рыбы с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2% по отношению к массе глазированной рыбы. Мороженая рыба может быть изготовлена без глазирования: обернутая до замораживания в парафинированную бумагу или антиадгезионную бумагу по нормативному документу; упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов; упакованная до замораживания в пакеты из полимерных материалов или пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием.

Поверхность рыбы должна быть чистой, по цвету свойственной данному виду. Допускается: незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира, пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса; зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке; проколы, порезы, срывы кожи у рыбы в одной упаковочной единице, не более 10%. Консистенция (после размораживания) - плотная, присущая рыбе данного вида. Запах (после размораживания) - свежей рыбы без постороннего запаха, слабовыраженный йодистый.

По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

					ДР.ОП.43.02.15.ХХХХ.ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

1.3 Характеристика используемого сырья

Рассмотрим некоторые виды рыб.

Для данного сырья существует ГОСТ 32366-2013[1], в соответствии с которым температура в теле рыбы или толще блока рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18°C. Мороженую рыбу изготавливают в глазированной форме. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока рыбы и не должна отставать при легком постукивании. Масса глазури при выпуске рыбы с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2% по отношению к массе глазированной рыбы. Мороженая рыба может быть изготовлена без глазирования: обернутая до замораживания в парафинированную бумагу или антиадгезионную бумагу по нормативному документу; упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов; упакованная до замораживания в пакеты из полимерных материалов или пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием.

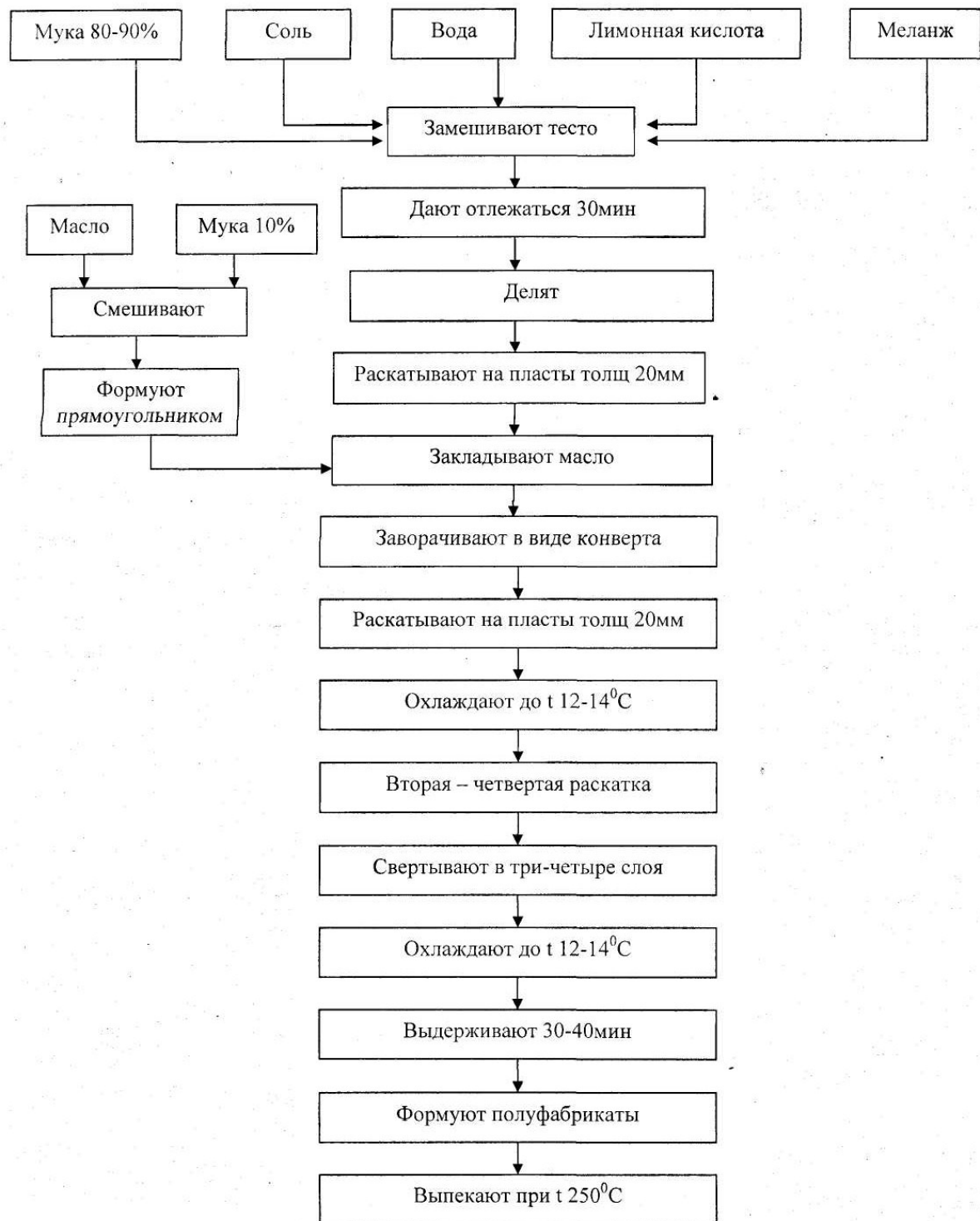
Поверхность рыбы должна быть чистой, по цвету свойственной данному виду. Допускается: незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира, пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса; зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке; проколы, порезы, срывы кожи у рыбы в одной упаковочной единице, не более 10%. Консистенция (после размораживания) - плотная, присущая рыбе данного вида. Запах (после размораживания) - свежей рыбы без постороннего запаха, слабовыраженный йодистый.

По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

					ДР.ОП.43.02.15.ХХХХ.ПЗ	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>		

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Технологическая схема приготовления теста слоеного



ДР.ОП.19.02.10.ХХХХ.ПЗ

ДР- дипломная работа

ОП – отрасль (общественное питание);

19.02.10 – код специальности

ХХХХ – четыре цифры номера зачетной книжки

ПЗ – пояснительная записка