

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

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



Утверждаю  
директор техникума  
Г.А. Янкина  
\_\_\_\_\_ 2022г.

Согласовано  
председатель ГЭК  
заведующий производством  
МКОУ «Детский дом –  
школа №95»  
Смет Ю.А. Сметанникова  
«10» 11 2022г.

ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)  
Квалификация - техник-технолог

г. Новокузнецк, 2022

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №384)*.

Организация-разработчик:

*Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»*

Разработчик:

*Старцева Ольга Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории*

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

профессиональной подготовки

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель МК ПП

\_\_\_\_\_ Т.В. Кондрашкова

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Д.А. Игошина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ...6	
3. ФОРМЫ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 8	
4. СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ГЭК.....	9
5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	10
6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА .....	14
7. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВКР .....	15
8. ПОДГОТОВКА ТЕКСТА ДОКЛАДА И ИЛЛЮСТРИРОВАННОГО МАТЕРИАЛА К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	16
9. ОТЗЫВ И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ .....	17
10. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	18
11. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	20
12. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ .....	22
13. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ.....	23
14. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	25

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки), входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Настоящая программа ГИА составлена на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
  - приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08 ноября 2021г. № 800;
  - приказ 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;
  - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»
  - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»;
- методические рекомендации 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;

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по

специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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

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 - СПССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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**

Программа ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

ВПД 1. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД 4. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

ВПД 5. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. ФОРМЫ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде дипломной работы.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

- подготовка выпускной квалификационной работы– 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

- подготовка ВКР осуществляется с 18 мая 2023 г. по 14 июня 2023 г.;
- защита ВКР проводится с 15 июня 2023 г. по 28 июня 2023 г.



#### 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 ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер, соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

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, консультантов оформляется приказом директора техникума не позднее, чем за 4 месяца до начала работы ГЭК.

Темы выпускных квалификационных работ:

№	Тема	Коды общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)
1	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции детского кафе на 55 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
2	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в гастро - ресторане первого класса (горячий цех) с национальной кухней народов Сибири на 80 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
3	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в семейном ресторане с греческой кухней на 40 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
4	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием мяса диких животных в ресторане первого класса кухни народов Кузбасса на 70 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
5	Организация производства и технологического процесса	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09

	приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса с баварской кухней на 80 посадочных мест.	ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
6	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в мясном ресторане (монопродукт) на 40 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
7	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в столовой при промышленном предприятии с меню со свободным выбором блюд на 110 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
8	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в ресторане первого класса с центрально-европейской кухней на 65 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
9	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса при гостинице с национальной русской кухней на 100 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
10	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане Fast casual на 60 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
11	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в гастрономическом ресторане первого класса на 45 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
12	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в ресторане первого класса смешанной кухни на 50 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
13	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса с осетинской кухней на 70 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
14	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции модернистской кухни в гастро-ресторане на 40 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
15	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в итальянском ресторане с открытой кухней на 50 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
16	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с реализацией блюд высокой кухни в ресторане класса «Люкс» на 55 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
17	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3

	столовой общего типа на 70 посадочных мест.	ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
18	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в общедоступной столовой на 60 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
19	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в вегетарианском кафе на 40 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
20	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса с корейской кухней на 80 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
21	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса с абхазской кухней на 70 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
22	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса с континентальной кухней на 50 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
23	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане на 50 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
24	Организация производства и технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в кафе общего типа на 90 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
25	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в семейном кафе на 80 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
26	Организация производства и технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в кофейне на 55 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
27	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса на 100 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
28	Организация производства и технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в горячем цехе гриль – бара на 40 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
29	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане первого класса с балканской кухней на 75	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4

	посадочных мест.	ПК.6.1 – ПК.6.5
30	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане быстрого обслуживания с азиатской кухней на 120 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
31	Организация производства и технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции в кафе-пиццерии на 85 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
32	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в столовой при ВУЗе на 180 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
33	Организация производства и технологического процесса приготовления кулинарной продукции специализированной закусочной-шашлычной на 40 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
34	Организация производства и технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в ресторане первого класса скандинавской кухни на 90 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
35	Организация производства и технологического процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кафе-пекарне на 30 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
36	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса с испанской кухней на 80 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5
37	Организация производства и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане при вокзале на 50 посадочных мест.	ОК.01-ОК.05, ОК.08-ОК.09 ПК.1.1 – ПК.1.3 ПК.3.1 – ПК.3.4 ПК.6.1 – ПК.6.5

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА**

–Программа государственной итоговой аттестации;

–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;

–протокол группового собрания выпускников.

–график проведения ГИА;

–приказ о допуске выпускников к ГИА;

–сводная ведомость успеваемости обучающихся за полный период обучения;

–протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

## 7. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВКР

По содержанию выпускная квалификационная работа должна носить практический характер. По объему пояснительная записка дипломной работы должна быть не менее 50 - 60 страниц печатного текста.

Структура выпускной квалификационной работы включает:

- титульный лист
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть
- практическая часть
- экономическая часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- список литературы;
- приложения.

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

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

2 Практическая часть

2.1 Составление производственной программы структурного подразделения

2.2 Составление плана-меню

2.3 Составление графика выхода на работу.

2.4. Подбор оборудования, инструментов и инвентаря структурного подразделения

2.5. Составление схемы технологической линии производства.

2.6. Разработка технико-технологических карт (ТТК).

2.7. Составление технологических схем.

2.8. Составление заявки на продукты

2.5 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 литературы

Приложение

## **8. 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.



## 9. ОТЗЫВ И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Отзыв на выпускную квалификационную работу должен включать (*Приложение 3*):

- 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.

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из числа высококвалифицированных специалистов соответствующего профиля или преподавателей других образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенту предоставляются все материалы: дипломная работа, задание на ВКР, заключение руководителя работы.

Рецензия оформляется на бланке установленного образца (*Приложение 4*) и должна включать:

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

Рецензент должен дать общую оценку выполненной ВКР (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и выразить свое мнение о присвоении дипломнику 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 ВКР в ГЭК.

## 10. 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

присутствующих 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.

## 11. 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.

## **12. 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.

### 13. 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.



#### **14. 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, прочитать 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.<sup>7</sup>

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

Специальность  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

# ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему \_\_\_\_\_

(ДП. \_\_\_\_\_ .ПЗ)

## РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Студент

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Нормоконтроль

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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 ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

студенту (ке) группы \_\_\_\_\_

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

(фамилия, имя, отчество)

Тема выпускной квалификационной работы: Организация производства и технологического процесса приготовления горячих блюд в столовой при промышленном предприятии на 400 посадочных мест.

#### ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ:

##### 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 Составление графика выхода на работу.
- 2.4. Подбор оборудования, инструментов и инвентаря структурного подразделения
- 2.5. Составление схемы технологической линии цеха.
- 2.6. Разработка технико-технологических карт (ТТК).
- 2.7. Составление технологических схем.
- 2.8. Составление заявки на продукты
- 2.9 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 ЛИТЕРАТУРЫ  
ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИМЕРНЫЙ БАЛАНС ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВКР

№ п/п	Наименование этапов ВКР	Срок выполнения этапов ВКР
1	Ознакомление с заданием на ВКР	
2	Составление плана ВКР. Определение цели, задач, гипотез, объекта, предмета исследования	
3	Подбор и изучение литературы по теме; обобщение и анализ полученных материалов	
4	Выполнение теоретической части работы	
5	Выполнение практической части работы	
6	Выполнение экономической части работы	
7	Проведение анализа работы предприятия (структурного подразделения), разработка рекомендаций и обоснование эффективности предлагаемых решений	
8	Завершение работы и представление выпускной квалификационной работы руководителю	
9	Оформление ВКР	
10	Проверка ВКР руководителем	
11	Утверждение ВКР руководителем. Получение отзыва	
12	Предварительная защита: представление презентации и доклада к защите ВКР, получение допуска на защиту ВКР	
13	Рецензирование ВКР	

Дата выдачи ВКР «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Срок окончания ВКР «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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.

## Содержание рецензии

Рецензент должен сосредоточить внимание на качестве выполненной работы и изложить в рецензии:

- актуальность и практическую значимость ВКР;
- соответствие содержания работы заданию, научный уровень, полноту и качество разработки темы;
- следует отметить те разделы работы, которые характеризуют исследовательские способности выпускника, умение прогнозировать динамику, тенденции развития объекта (процесса, задач, проблем, их систем);
- на наличие системности, логической взаимосвязи всех частей выпускной квалификационной работы друг- с другом и с более общей задачей (проблемой), ясности изложения материала;
- на умении конкретно формулировать задачи своей деятельности (работы);
- общую характеристику работы с точки зрения ее завершенности и возможности внедрения в практику;
- на уровне экономической обоснованности, эффективности решений;
- конкретную оценку выполненной работы и ее соответствие требованиям ФГОС по специальности;
- следует указать на те вопросы, которые не получили достаточного освещения в ВКР. либо совсем отсутствуют;

Рецензент должен дать общую оценку выполненной выпускной квалификационной работы (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и выразить свое мнение о присвоении дипломнику квалификации.

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

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**  
заседания государственной экзаменационной комиссии  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Слушали защиту ВКР обучающегося (ейся)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество выпускника)

по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(наименование специальности СПО с указанием кода)

тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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 № \_\_\_\_\_**  
 заседания государственной экзаменационной комиссии  
 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 ВКР	Заключение о выдаче документа
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## Критерии оценки выпускной квалификационной 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.				
		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.	+			
5	Обоснованность рекомендаций; правильность и аргументированность выводов. Взаимосвязь выводов с изложенным материалом	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. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

15. 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, 2019. -256с.: цв. ил.

16. 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, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952157>

17. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2019. - 412 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>

18. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.

19. 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).

20. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 64 с.

21. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2019. - 144 с.:

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, 2020. — 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. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 5-е изд., стер. — М. : Академия, 2019. — 496 с.

2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Мак-симов. — 8-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательский центр «Академия», 2020. — 272 с.

3. 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 ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://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](http://www.edu.ru) – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpо/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 (проекта)

#### 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) руководителя выпускной квалификационной работы; место и год защиты. Образец титульного листа представлен в **приложении А**.

#### 1.2 Заполнение общеучрежденческих бланков

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

В бланке «Выпускная квалификационная работа» указывают:

**1** – индекс специальности (направления) в соответствии с ФГОС 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;

**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 фамилия руководителя ВКР 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;
- 5 – название специальной части работы (полностью);
- 6 – номер приказа, которым утверждена тема и дата его подписания;
- 7 – дата представления работы на защиту в ГАК,
- 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 фамилия руководителя ВКР;
- 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.

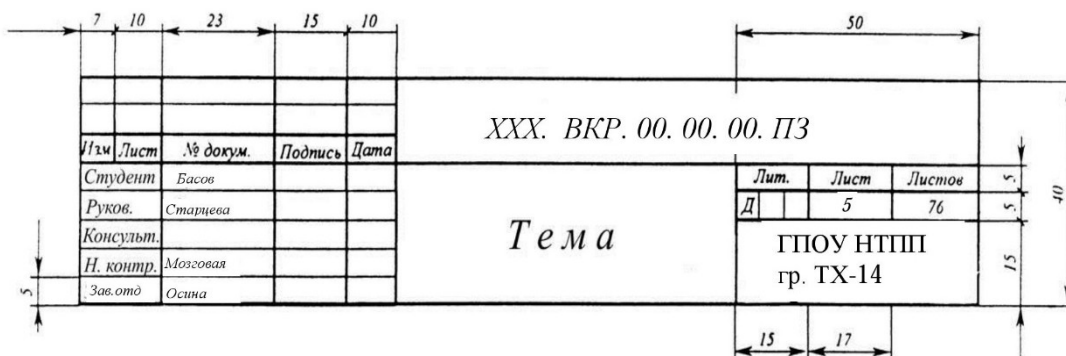


Рисунок 3 – Основная надпись на листе содержания

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 должны иметь рамку с основной надписью согласно ГОСТ 2.104-68 «ЕСКД. Основные надписи», в соответствии с рисунком 4.

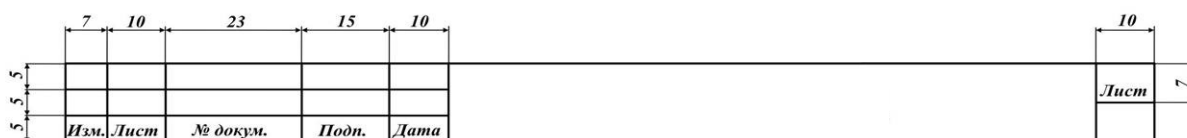


Рисунок 4 – Основная надпись последующих листов пояснительной записки

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 – 5 мм.

Пояснительная записка должна быть выполнена печатным способом 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 %.

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, %;  
 $\Pi$  – 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».

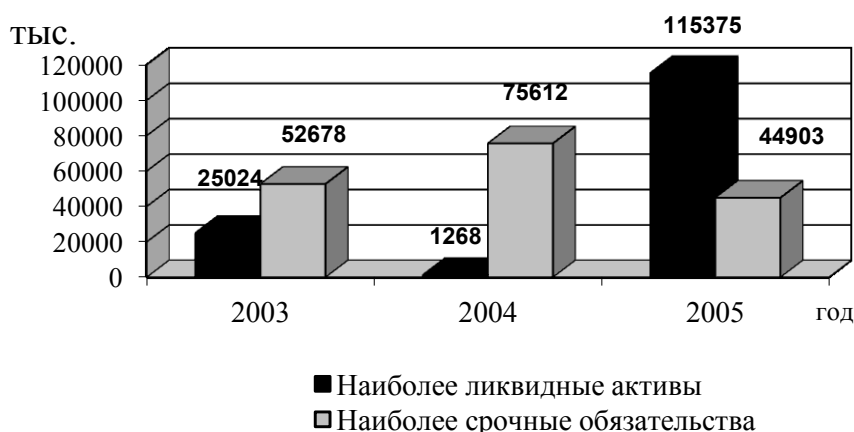
Нумерация рисунков может быть сквозной по всему тексту пояснительной записки, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении. Допускается нумеровать рисунки в пределах раздела, например «Рисунок 1.2» (второй рисунок первого раздела).

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 объеме 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

ты



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 с точкой 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, объем 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, объем книги в страницах.

**Пример:** Управление качеством / Е.И. Семенова, В.Д. Коротнев, А.В. Пошатаев и др.: под ред. Е.И. Семеновой. - М.: КолосС, 2019.-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. - 2020. - №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. - 2020. - №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 заголовок, 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

					<b>ДР. ОП. 19.02.10.ХХХХ.ПЗ</b>			
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>				
Разраб.		Смирнов А.В.			<i>Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции из местного сырья в горячем цехе столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест</i>	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
Пров.		Старцева О.А.					3	72
Принял						<b>ГПОУ НТПП, гр.ТОП-17</b>		
Н. контр.		Мозговая Г.В.						
Утв.		Осина И.И.						

## 1 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1.1 Ассортимент блюд и кулинарных изделий

Я разработала 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

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата
------	------	----------	---------	------

*ДР.ОП.19.02.10.ХХХХ.ПЗ*

Лист

Продолжение таблицы 1

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.

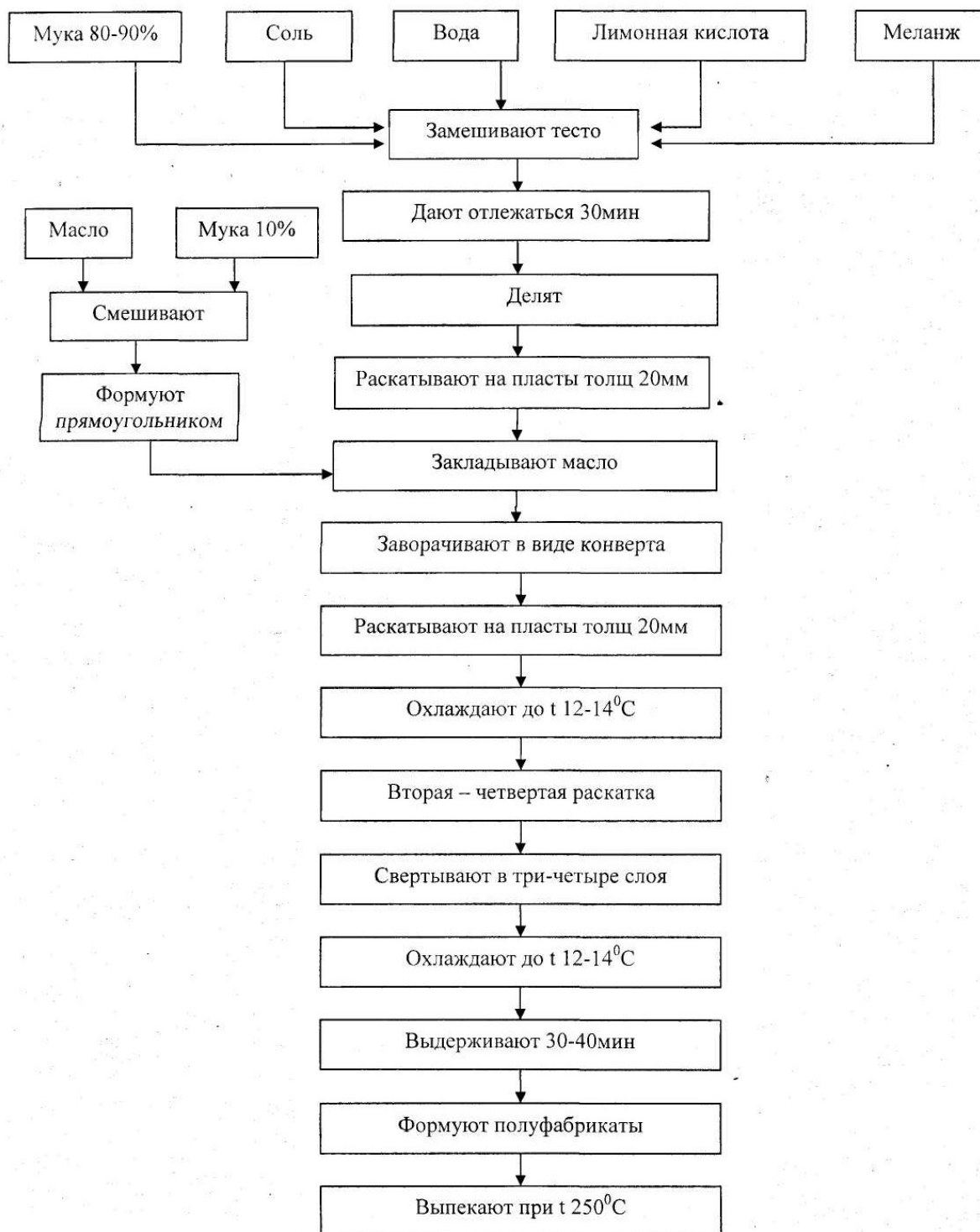
Для данного сырья существует ГОСТ 32366-2013 [1], в соответствии с которым температура в теле рыбы или толще блока рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18°C. Мороженую рыбу изготавливают в глазированной форме. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей 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.

						Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	ДР.ОП.19.02.10.ХХХХ.ПЗ	

Технологическая схема приготовления теста слоеного



Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата

ДР.ОП.19.02.10.XXXX.ПЗ

*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

					<i>ДР.ОП.19.02.10.ХХХХ.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>		