

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:44:06

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1475415362ffaf0ee37e73fa19

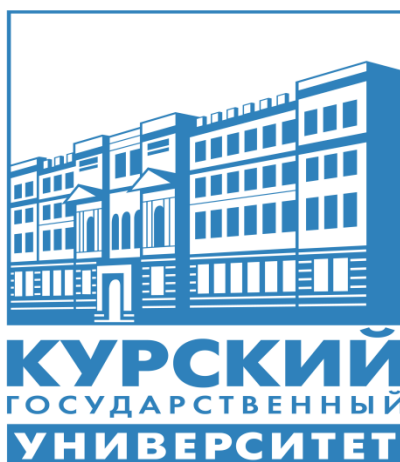
**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(базовая подготовка)



Курск 2021

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена в ФГБОУ ВО «Курский государственный университет» (протокол ученого совета КГУ от 30.08.2017 г. № 1).

Авторы составители:

преподаватель  
(должность, ученая степень и ученое звание)

  
(подпись)

Л.С.Чопивская  
(инициалы, фамилия)

преподаватель  
(должность, ученая степень и ученое звание)

  
(подпись)

Е.Б. Оганян  
(инициалы, фамилия)

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы рассмотрены на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса (протокол от 25.06.21г., № 11)

Председатель ПЦК

  
(подпись)

В.И. Негребецкая  
(инициалы, фамилия)

## Содержание

1. Общие положения	3
2. Требования к структуре выпускной квалификационной работы	8
3. Оформление выпускной квалификационной работы	10
4. Защита выпускной квалификационной работы	15
5. Критерии оценки выпускной квалификационной работы	17
6. Список рекомендуемых источников	19
Приложения	21

## 1. Общие положения

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

В зависимости от осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования и в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Результаты освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять практический опыт, умения, знания и личные качества в профессиональной деятельности.

Код компетенции по ФГОС	Перечень компетенций
<b>Общие компетенции</b>	
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 общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ВПД 1. Организация 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 и 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
ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления 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 и 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 из 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
ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных со-

	усов, 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
ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления 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 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
ВПД 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 изделий разнообразного 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, подготовку к реали-

	зации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, 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, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВПД 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 организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело установлен федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, учебным планом по специальности.

Государственная (итоговая) аттестация – 6 нед., в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 4 нед.

- защита выпускной квалификационной работы – 2 нед.

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы и ее защиты определяются учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА проводится в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с 15 по 28 июня.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается ректором университета и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом ректора.

Тематика дипломной работы (проекта) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

– ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

– ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

– ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

– ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»



- ПМ.05 «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»
- ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (Приложение 1), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы закрепляется за ним приказом ректора университета. Выбор тем осуществляется на групповом собрании, после чего обучающейся пишет заявление о закреплении за ним соответствующей темы дипломной работы (Приложение 2).

За 6 месяцев до начала ГИА выпускники должны быть ознакомлены с программой ГИА (условиями и требованиями к ГИА).

Все нормативные документы, регламентирующие процесс организации ГИА размещены на ПЦК общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса и в электронной информационно-образовательной среде КГУ.

За выпускниками закрепляется руководитель ВКР и рецензент, а при необходимости – консультанты за 6 месяцев до начала ГИА.

Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензирование ВКР должно быть внешним, с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 обучающихся. В целях контроля за выполнением выпускниками дипломной работы руководителем составляется календарный план выполнения и представления ВКР с указанием необходимого объема выполненной работы.

До защиты дипломной работы допускается выпускник, имеющий в наличии положительные отзыв и рецензию.

На ГИА выпускник представляет портфолио документов, свидетельствующих о его профессиональных достижениях, соответствующих требуемому уровню квалификации. В состав портфолио входят: отчёт о ранее достигнутых результатах (результаты освоения МДК, учебной и производственной практик и т.д.), сертификаты, дипломы, грамоты и другие свидетельства его участия в олимпиадах, конкурсах и т.п., творческие работы по профилю специальности (профессии), характеристики с мест прохождения практики и другие документы, свидетельствующие об уровне его образовательных достижений.

Для проведения государственной итоговой аттестации приказом ректора университета утверждается состав государственной экзаменационной комиссии, основными функциями которой являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из университета.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные приказом ректора сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

Для повторного прохождения ГИА указанное лицо по его заявлению восстанавливается в КГУ на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА по соответствующей образовательной программе среднего профессионального образования.

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

Обучающемуся по положительным результатам защиты выпускной квалификационной работы решением ГЭК присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные федеральным государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом ректора университета.

## **2. Требования к структуре выпускной квалификационной работы**

Особенностью написания дипломной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является то, что ее разделы выполняются на материалах конкретной организации. Тема дипломной работы должна соответствовать базе исследования. Поэтому при выборе темы дипломной работы выпускник должен учесть: период функционирования предполагаемой исследуемой организации, вид ее деятельности.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают задания для каждого обучающегося. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики (приложение 3).

Обучающийся должен представить окончательно выполненную и оформленную дипломную работу на ПЦК общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса с рецензией и отзывом руководителя не позднее, чем за 2 недели до защиты для получения права допуска к защите.

На защите дипломной работы обучающийся должен изложить и отстаивать свои позиции в работе в процессе устной защиты в ГЭК.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности и, как правило, включают в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть (Раздел 1);
- практическую часть (Раздел 2);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

Дипломная работа независимо от избранной темы должна иметь определённые параметры структуры и объёма (таблица 1).

Таблица 1– Структура и объём дипломной работы

<b>Наименование разделов</b>	<b>Объем в страницах</b>
Введение	4-5
Теоретическая часть (Раздел 1)	12-14
Практическая часть (Раздел 2)	14-23
Заключение	3-5
Список использованных источников	не менее 25 источников
Итого	35-50
Приложения	по усмотрению автора

**Во введении** выпускник обосновывает актуальность и практическую значимость выбранной темы, определяет степень её новизны, формулирует цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, оценивает современное состояние решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой).

**Раздел 1** работы посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. Он содержит обзор используемых статей, научных разработок профессионального направления и других источников информации по теме ВКР. В этом разделе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики. Раздел 1 освещает актуальные направления в технологии приготовления сложной кулинарной продукции согласно теме исследования. В разделе могут быть представлены и описаны новые виды оборудования, новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции тематической направленности.

**Раздел 2** работы посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этом разделе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета исследования на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

**Заключение** является завершающей частью ВКР, которая содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

**Список использованных источников** помещается в конце работы и включает только те источники, на которые в работе есть ссылки. Ссылки на ис-

пользуемые литературные и цифровые материалы обязательны. Литература должна быть актуальной.

**В приложениях** размещаются материалы, дополняющие основную часть ВКР. Раздел именуется в тексте «Приложение» и включает ряд пронумерованных приложений (Приложение 1, Приложение 2 и т.д.). В приложение рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. В приложении целесообразно приводить графический материал и таблицы большого объема и/или формата. В тексте на все приложения должны быть оформлены ссылки.

Важно обеспечить сохранение логической связи между главами.

### **3. Оформление выпускной квалификационной работы**

Текст работы излагается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал - 1,5, шрифт Times New Roman (размер основного текста - 14 пт, размер шрифта сносок, таблиц, приложений - 12 пт).

Выравнивание текста - по ширине, без отступов.

Автоматическая расстановка переносов.

Каждая структурная часть дипломной работы оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте дипломной работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком раздела и подраздела – 1 интервал. Расстояние между заголовком подраздела и текстом составляет 2 интервала.

Перенос слов в заголовках глав и подпунктов не допускается.

Основную часть дипломной работы следует делить на разделы, подразделы.

Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела разделенные точкой.

Пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов (размер шрифта 16 пт), подразделов (размер шрифта 14 пт) печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы, а начало каждого подраздела пишется на той же странице, что и предыдущий подраздел, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «СОДЕРЖАНИЯ» (т.е. со страницы 2).

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте дипломной работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ъ, ы, ь).

В дипломной работе используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источника в перечне использованных источников и номер страницы, например: [23, с.50], [23, с.50-53].

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «... на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части дипломной работы, делается обязательная ссылка:

На рисунки, расположенные в основной части курсовой работы, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: Спрос на блюда увеличился вдвое (Рисунок 1);
- в виде оборота, например: Как видно из рисунка 8, спрос на блюда увеличился вдвое;
- в приложении (например: Динамика увеличения спроса на блюда представлена на рисунке в Приложении 1).

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части дипломной работы (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.).

Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 - Этапы управления кадрами).

Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом.

Оформление рисунков представлено в Приложении 9.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть дипломной работы (выравнивание по центру), так и в приложения. На каждую таблицу в тексте должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают..., Результаты расчетов представлены в таблице 3...).



Над таблицей слева помещается надпись «Таблица...» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака – пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой части ВКР (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.).

Не предусматривается графа «№ п/п».

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы...», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

Оформление таблиц представлено в Приложении 8.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией.

Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения, например:

$$S = a^2, \tag{1}$$

где  $S$  – площадь квадрата,  $m^2$ ,

$a$  – сторона квадрата,  $m$ .

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

Размеры прописных букв и цифр формул – 6-8 мм, строчных 3-4 мм, индексы и показатели в 1,5-2 раза меньше буквенных обозначений.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

Список использованных источников имеет единую сквозную нумерацию, охватывающую все подразделы.

При его оформлении рекомендуется следующая последовательность расположения материала:

1. Официально-документальные материалы: Президента РФ, Правительства РФ, Государственной Думы РФ:

- а) федеральные законы РФ;
- б) указы Президента РФ;
- в) постановления Правительства РФ.

2. Труды, речи, выступления Президента РФ, Правительства РФ, материалы конференций, съездов.

3. Техничко-экономические нормативы, положения по бухгалтерскому учету, стандарты, сборники документов, материалов министерств и ведомств, статистические сборники.

4. Монографии, диссертации, рефераты, доклады, книги, статьи из книг приводятся в алфавитном порядке авторов. Если авторов нет, то в алфавитном порядке заглавий.

5. Статьи из журналов, газет, периодических изданий располагаются в алфавитном порядке с указанием года издания журнала (газеты), номер, страницы.

6. Библиографические указатели, использованные в процессе работы.

7. Интернет-ресурсы.

При составлении ссылок на электронные ресурсы указывается обозначение материалов для электронных ресурсов: [Электронный ресурс]. В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса, в следующей последовательности:

-системные требования - в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например: Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п.;

-сведения об ограничении доступа - в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных

пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то сведения об ограничении доступа не указываются;

-дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте;

-электронный адрес, дата обращения к документу – дата, когда составитель ссылки открывал данный документ и этот документ был доступен.

#### **4. Защита выпускной квалификационной работы**

Выполненная дипломная работа подписывается автором с указанием даты ее выполнения и подшивается в следующей последовательности:

- титульный лист установленного образца (приложение 4);
- содержание (приложение 7);
- введение;
- основная часть (два раздела);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Структура рецензии представлена в приложении 6. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

В конце рецензии дается заключение о возможности присвоения дипломнику квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при успешной защите дипломной работы.

В отзыве руководителя (Приложение 5) отражается оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора выпускной квалификационной работы, дается характеристика содержания работы, оценка полноты раскрытия исследуемых вопросов.

При подготовке к защите дипломной работы обучающийся пишет доклад (вступительное слово), готовит раздаточный материал (слайды, таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Содержание вступительного слова и раздаточного материала согласовывается с руководителем.

Электронная презентация в редакторе Power Point является иллюстративным материалом к докладу при защите ВКР и представляет собой совокупность слайдов, раскрывающих основное содержание ВКР, выполненной обучающимся.

Электронная презентация включает:

- титульный лист с указанием темы ВКР; Ф.И.О. студента; Ф.И.О. руководителя ВКР; Ф.И.О. рецензента ВКР - 1 слайд;

- результаты проведенного анализа исследуемой области, экономическое обоснование основных параметров и характеристик, трактовку полученных результатов в виде таблиц, графиков, диаграмм и схем, которые размещаются на отдельных слайдах и озаглавливаются – до 10 слайдов.

Слайды обязательно должны быть пронумерованы. Цветовой фон слайдов подбирается так, чтобы на нем хорошо был виден текст.

Продолжительность доклада (презентации) составляет 10-15 мин.

Материал, используемый в докладе (презентации), должен строго соответствовать содержанию ВКР.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.

Доклад необходимо начать с обоснования актуальности темы и характеристики объекта исследования.

Далее следует раскрыть основное содержание работы, обращая особое внимание на освещенный в работе передовой опыт и отличительные недостатки в практике учетно-аналитической работы, а также на выводы и рекомендации, которые, по мнению выпускника, будут способствовать улучшению деятельности предприятия.

Члены комиссии оценивают работы, исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений.

Результаты защиты обсуждаются экзаменационной комиссией на закрытом заседании.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

## 5. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Показатели	Критерии	Оценка
<p>Актуальность темы, практическая значимость исследуемой проблемы.</p> <p>Соответствие целей и задач теме ВКР.</p> <p>Полнота литературного обзора.</p> <p>Соответствие содержания теоретической части целям и задачам ВКР.</p> <p>Соответствие содержания практической части целям и задачам ВКР.</p> <p>Глубина раскрытия темы ВКР.</p> <p>Соответствие выводов целям и задачам ВКР.</p> <p>Практическое значение выводов, содержащихся в ВКР.</p> <p>Научность стиля и грамотность изложения ВКР.</p> <p>Соответствие структуры и объёма ВКР предъявляемым требованиям.</p> <p>Соответствие оформления ВКР предъявляемым</p>	<p><i>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, её практическая значимость;</li> <li>– определены объект, предмет, цель, задачи, методы исследования;</li> <li>– структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию подразделов, части работы соразмерны;</li> <li>– выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы. В заключении указаны возможности внедрения результатов исследования в практику работы предприятия (организации);</li> <li>– изучены основные теоретические (работы) источники, посвящённые проблеме ВКР, проведён их сравнительно-сопоставимый анализ, выделены основные теоретические подходы к решению проблемы;</li> <li>– практическая (исследовательская) часть соответствует целям и задачам ВКР, содержит глубокий анализ проблемы, критическую оценку деятельности предприятия (организации);</li> <li>– показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по исследуемой проблеме;</li> <li>– выдержаны требования ГОСТА к объёму и оформлению источников;</li> <li>– оформление ВКР соответствует предъявляемым требованиям;</li> <li>– объём ВКР составляет 35 -50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей дипломной работы;</li> <li>– отзыв руководителя и рецензия – положительные;</li> <li>– во время защиты ВКР выпускник показал уверенное владение материалом, свободное оперирование данными исследования, умение вести научную дискуссию, отстаивать свою позицию, чётко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, признавать возможные недочёты. Презентация по теме ВКР отвечает предъявляемым требованиям.</li> </ul>	<p><i>Отлично</i></p>

<p>требованиям. Соответствие презентации содержанию ВКР. Свободное владение содержанием работы. Аргументированность ответов на вопросы. Соблюдение регламента.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР;</li> <li>– определены объект, предмет, цель, задачи, методы исследования;</li> <li>– структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию подразделов, имеется некоторая несоразмерность частей работы;</li> <li>– выводы логичны, в целом обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы.</li> <li>– изучена большая часть основных теоретических (работы) источников, посвящённых проблеме ВКР, проведён их сравнительно-сопоставимый анализ, выделены основные теоретические подходы к решению проблемы, определена и обоснована собственная позиция автора;</li> <li>– практическая (исследовательская) часть соответствует целям и задачам ВКР, содержит достаточно подробный анализ проблемы, критическую оценку деятельности предприятия (организации);</li> <li>– список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования. В тексте имеются ссылки на литературные источники;</li> <li>– основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочёты;</li> <li>– ВКР превышает рекомендуемый объём в теоретической части;</li> <li>– отзыв руководителя и рецензия – положительные;</li> <li>– во время защиты ВКР выпускник показал уверенное владение материалом, свободное оперирование данными исследования, умение вести научную дискуссию, отстаивать свою позицию, однако не даёт полных, аргументированных ответов на поставленные вопросы. Презентация по теме ВКР отвечает предъявляемым требованиям.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Хорошо</i></p>
	<p style="text-align: center;"><i>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР;</li> <li>– объект, предмет, цель, задачи, методы исследования сформулированы нечётко;</li> <li>– структура и содержание ВКР не всегда согласовано с темой и поставленными задачами;</li> <li>– имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность;</li> <li>– основные теоретические (работы) источники, посвящённые проблеме ВКР, изучены не полностью, теоретический анализ носит описательный характер,</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Удовлетворительно</i></p>

	<p>отсутствует собственная позиция автора;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практическая (исследовательская) часть содержит поверхностный анализ исследуемой проблемы, недостаточную критическую оценку деятельности предприятия (организации);</li> <li>– имеются нарушения в оформлении библиографического списка, отбор источников недостаточно обоснован. В тексте имеются ссылки на литературные источники;</li> <li>– нарушен ряд требований к оформлению ВКР;</li> <li>– ВКР меньше рекомендованного объёма, как в теоретической, так и в практической части;</li> <li>– в положительных отзыве и рецензии содержатся замечания по содержанию работы;</li> <li>– во время защиты ВКР выпускник показал неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою позицию, затруднения в ответах на вопросы членов ГЭК. Презентация по теме ВКР не отвечает предъявляемым требованиям.</li> </ul>	
	<p><i>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность исследования не обоснована;</li> <li>– не соотносятся объект и предмет, цели и задачи, методы исследования;</li> <li>– структура ВКР не адекватна поставленным задачам;</li> <li>– выводы носят декларативный характер;</li> <li>– основные теоретические (работы) источники, посвящённые проблеме ВКР не изучены, отсутствует анализ источников, работа носит преимущественно реферативный характер;</li> <li>– практическая (исследовательская) часть не содержит анализа исследуемой проблемы, критической оценки деятельности предприятия (организации);</li> <li>– имеются нарушения в оформлении библиографического списка, отбор источников свидетельствует о слабой изученности проблемы;</li> <li>– допущены существенные нарушения требований к оформлению ВКР;</li> <li>– ВКР не соответствует требованиям по объёму;</li> <li>– в отзыве руководителя и рецензии имеются существенные критические замечания;</li> <li>– во время защиты ВКР выпускник показал неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою позицию, существенные ошибки в ответах на вопросы членов ГЭК, презентация к защите не подготовлена.</li> </ul>	<p><i>Неудовлетворительно</i></p>

*Примечание*



Окончательная оценка выпускной квалификационной работы дается ГЭК, которая вправе учесть сделанные замечания руководителя и рецензента.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Закон РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21.05.2001 №389 и от 10.05.2007 №276.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 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»].

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. 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: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Основные источники:

1. Андонова Н. И., Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:– 3 – е изд., 2018. стер. – 256 с., пер. № 7 бц.

2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. 2019. – 192 с., пер. № 7 бц.

3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие: –7-е изд., 2018. стер. 80 с.
4. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник.- 2-е изд., 2018. стер.-320 с. пер. № 7 бц.
5. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.–7-е изд. 2018. -256 с., пер. № 7 бц.
6. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник В 2 ч.: -2-е издание., стер. – Ч.1. 2018. – 256 с., пер. № 7 бц.
7. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., 2018. стер.-240 с. пер. № 7 бц.
8. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник. 2018. - 208с., пер. № 7 бц.

Дополнительные источники:

1. Пасько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. М.: Юрайт, 2017, - 200с.
2. Сборник рецептур на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов). М.: Дели плюс, 2014. – 1008 с.
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001.- 760с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с.
5. 1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018 — 336 с.

6. 2. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.- М.: Академия 2018.
7. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.
8. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.
9. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>.

Периодические издания:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров
2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России
3. URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив
4. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»
5. URL: <http://www.garant.ru>. – Информационно-правовой портал «Гарант»

## Приложения

Приложение 1

### **Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ**

1. Оптимизация ассортимента и технологии приготовления сложных горячих десертов европейской кухни
2. Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов в кухне народов России
3. Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса
4. Формирование ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных блюд и соусов из сыра в европейской кухне
5. Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных десертов французской кухни
6. Анализ оперативного планирования на предприятии, разработка предложений по его совершенствованию
7. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов французской кухни
8. Сложные холодные десерты итальянской кухни: направления оптимизации ассортимента, технологического процесса приготовления и сервировки
9. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих жаренных блюд из мяса свинины в современной кухне
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса
11. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы для ресторана с европейской кухней
12. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы в ресторанной кухне
13. Совершенствование технологии и расширение ассортимента канapé и фаршированных закусок для банкета-фуршета
14. Оптимизация ассортимента и технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов
15. Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия
16. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов в ресторанной кухне
17. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих

- блюд из птицы и кролика в ресторанной кухне
18. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента европейских изделий из дрожжевого теста
  19. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из пасты в ресторанной кухне
  20. Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления и сервировки сложных холодных и теплых салатов в ресторанной кухне
  21. Технология приготовления и дизайн сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне
  22. Совершенствование функционального разделения труда в системе управления персоналом организации
  23. Анализ и совершенствование организации работы горячего цеха предприятия
  24. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента европейских изделий из бездрожжевого теста
  25. Технология приготовления сложных жареных и запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
  26. Оптимизация процесса оплаты труда персонала в организации, его значимость в повышении эффективности управления
  27. Анализ процесса управления персоналом на производстве, разработка предложений по его совершенствованию
  28. Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления десертов с использованием выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста
  29. Организация процесса приготовления и приготовление бисквитных пирожных с зеркальной глазурью
  30. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента пирожных из заварного теста



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

Рассмотрено на заседании  
ПЦК общеобразовательных дисциплин,  
технологий и сервиса  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Директор колледжа  
\_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Задание**

на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы  
студенту (ке) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код, наименование специальности)

1. Тема выпускной квалификационной (дипломной) работы

\_\_\_\_\_

утверждена приказом ректора университета от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_  
Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Срок сдачи студентом законченной ВКР на ПЦК до «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2. Исходные данные для выполнения ВКР

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Содержание структурных частей ВКР и перечень обязательных вопросов по каждой части

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



4. Перечень графического материала (обязательные таблицы, схемы, графики и др.):

---

---

---

---

---

---

---

---

5. Календарный план выполнения и представления ВКР:

Структурные части ВКР	Срок выполнения	
	по календарному плану	фактически
Введение		
Теоретическая часть (Раздел 1)		
Практическая часть (Раздел 2)		
Заключение		
Список использованных источников, приложения		

Руководитель выпускной квалификационной  
(дипломной) работы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

СОГЛАСОВАНО

Представитель предприятия:

\_\_\_\_\_

(организация)

« \_\_\_\_ »

20\_\_ г

\_\_\_\_\_

(должность, И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

Задание принял(а) к исполнению

\_\_\_\_\_

(подпись студента(ки))

Дата получения задания по ВКР

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА**

на тему: \_\_\_\_\_

---

Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Студента (ки) \_\_\_\_\_ группы очной формы обучения

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Рецензент ВКР: \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Консультант(ы): : \_\_\_\_\_  
(при наличии) (подпись) (фамилия, имя, отчество)

Допустить к защите:  
председатель ПЦК \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Курск, 20 \_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

**ОТЗЫВ**  
**руководителя выпускной квалификационной (дипломной) работы**

Выпускная квалификационная (дипломная) работа выполнена  
 Студентом (кой) \_\_\_\_\_  
 Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 Руководитель \_\_\_\_\_  
 Тема ВКР: \_\_\_\_\_

**Оценка соответствия требованиям подготовленности  
 выпускной квалификационной (дипломной) работы**

Структурные элементы отзыва	Соответствует	В основном соответствует	
		е	т
Соответствие содержания дипломной работы теме исследования			
Раскрытие актуальности дипломной работы			
Четкость формулирования цели и задач исследования.			
Новизна технологических приемов приготовления сложной кулинарной продукции согласно теме исследования			
Степень проработанности проблемы исследования			
Логичность и четкость выводов, их соответствие поставленным задачам			
Практическая значимость исследования			
Стилистическая выдержанность и последовательность изложения текста работы			
Соответствие оформления ВКР предъявляемым требованиям			

Отмеченные достоинства

---

---

---

---

Отмеченные недостатки

---

---

---

---

Заключение

Выпускная квалификационная (дипломная) работа

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. студента полностью)

соответствует требованиям ФГОС к профессиональной подготовке и может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК.

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

(ученая степень, ученое звание, должность, наименование ПЦК, фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

## Рецензия на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Выпускная квалификационная (дипломная) работа выполнена

Студентом (кой) \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование темы: \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество, место работы, должность)

### ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

№ п/п	Показатели	Оценки				
		5	4	3	2	*
1.	Актуальность тематики работы					
2.	Соответствие содержания работы ее теме					
3.	Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
4.	Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов					
5.	Степень комплектности работы, применение в ней знаний естественнонаучных, социально-экономических, обще-профессиональных и специальных дисциплин					
6.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы					
7.	Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
8.	Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стан-					

	дартов)					
9.	Объем и качество выполнения табличного и графического материала, его соответствие теме работы и стандартам					
10.	Объем списка использованной литературы, наличие современных изданий, оформление в соответствии с требованиями стандарта					
11.	Практическая значимость, оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений					

\*не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

---



---



---



---

Отмеченные недостатки

---



---



---



---

Заключение

Выпускная квалификационная (дипломная) работа заслуживает оценки

\_\_\_\_\_ ,  
(«отлично»; «хорошо», «удовлетворительно»)

а ее автор \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии))

заслуживает присвоения квалификации \_\_\_\_\_

по специальности \_\_\_\_\_  
(код, наименование специальности)

Рецензент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы, занимаемая должность)

М.П. \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 Теоретические основы деятельности предприятия ресторанного бизнеса	
1.1 Состояние и перспективы развития отрасли	5
1.2	
1.3	
2 Разработка и анализ технологического процесса приготовления блюд из дичи в кафе «Замок»	
2.1 Организационно-технологическая характеристика предприятия	
2.2	
2.3	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

Таблица 1 – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда  
«Медальоны из косули с лисичками и брусничным соусом»

Наименование продукта	Масса нетто прод-в по рец-ре, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетич. цен-ть, ккал	
		100г	факт.	100г	факт.	100г	факт.	100г	факт.
Филе косули п/ф	240	21,1	50,6	6,0	14,4	0	0	138,4	332,2
Красное сухое вино	150	0,2	0,3	0	0	0,3	0,45	64	96
Масло растительное	10	0	0	99,9	10	0	0	900	90
Лук репчатый	20	3	0,6	0	0	9,6	1,92	51	10,2
Лук-порей	20	2	0,4	0,2	0,04	6,3	1,3	36	7,2
Мука	5	11	0,55	1,1	0,06	73	3,7	351	17,6
Брусника	10	0,7	0,07	0,5	0,05	8,2	0,8	46	4,6
Лисички	125	1,5	1,9	1,1	1,4	1,3	1,6	19,8	24,8
Масло сливочное	20	0,2	0,04	83,4	16,7	0,2	0,04	779	155,8
Бasilik зеленый	1	2,5	0,025	0,6	0,006	4,3	0,043	27	0,27
<b>Итого сырьевой набор, г</b>			<b>54,5</b>		<b>42,7</b>		<b>9,9</b>		<b>738,7</b>
Сохранность, %			94		88		91		91
<b>Итого в готовом блюде (выход 300г.)</b>			<b>51,23</b>		<b>37,58</b>		<b>9,0</b>		<b>672,2</b>

Таблица 2 – Анализ конкурентоспособности кафе «Замок»

Параметры	Кафе Cosa Nostra	Центр досуга Винтаж	Кафе Шашлычная	Кафе «Замок»
Качество продукции	4	4	4	4,5
Качество обслуживания	4,5	4	4	5
Цена	4	4	4	4
Реклама	4	2	2	5
Месторасположение	4	4	4	4
Привлекательный внешний вид (вывеска, фасад)	4	3	3	5
Интерьер	5	4	3	5
Ассортимент	3	3	3	4



Таблица 3 – Основные показатели финансово-экономической деятельности предприятия

Показатели	Ед.изм.	2018 год	2019 год	Откло- нение, (+,-)	Темп роста,
1	2	3	4	5	6
Выручка от продажи товаров, про- дукции, работ, услуг за минусом НДС и акцизов	тыс. руб.				
Себестоимость проданных товаров, продукции, услуг	тыс. руб.				
- в % к выручке от продаж	%				
Валовая прибыль	тыс. руб.				
- в % к выручке от продаж	%				
Коммерческие расходы	тыс. руб.				
- в % к выручке от продаж	%				
Управленческие расходы	тыс. руб.				
- в % к выручке от продаж	%				
Прибыль (убыток) от продаж	тыс. руб.				
- в % к выручке от продаж	%				
Прочие доходы и расходы	тыс. руб.				
Прибыль (убыток) до налогообло- жения	тыс. руб.				
- в % к выручке от продаж	%				
Текущий налог на прибыль	тыс. руб.				
Чистая прибыль (убыток) отчетного года	тыс. руб.				

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

**на блюдо «Медальоны из косули с лисичками и брусничным соусом»**

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**1.1** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Медальоны из косули с лисичками и брусничным соусом», вырабатываемое на предприятии питания.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

**2.1** Для приготовления блюда «Медальоны из косули с лисичками и брусничным соусом» используют следующее сырье:

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

Косуля	ГОСТ 52969-2008	Лук репчатый	ГОСТ 51783-2001
Красное с/вино	ГОСТ 7208-93	Масло растительное	ГОСТ 21314-75
Лук-порей	ГОСТ 55903-2013	Масло сливочное	ГОСТ 52989-2008
Лисички	ГОСТ Р 55465-2013	Мука	ГОСТ 52189-2003
Брусника	ГОСТ 20450-75		

**2.2** Сырье, используемое для приготовления блюда «Медальоны из косули с лисичками и брусничным соусом» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

### 3. РЕЦЕПТУРА

**3.1** Рецептuru блюда «Медальоны из косули с лисичками и брусничным соусом»

Наименование продуктов	М брутто (г)	М нетто (г)
Косуля (филе) п/ф	282	240
Маринад:		
Вино красное сухое	150	150
Масло растительное	10	10
Лук репчатый	24	20
Букет «гарни»	5	4
Соус:		
Лук-порей	26	20
Мука	5	5
Брусника	22	10
Гарнир:		
Лисички	164	125
Масло сливочное	20	20
Базилик зеленый	1,4	1
<b>Выход</b>		<b>300</b>



## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

**4.1** Подготовка сырья к производству блюда «Косуля по-охотничьи с брусничным соусом» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (1996 г.)

### 4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Филе косули сбрызгивают растительным маслом, заливают красным сухим вином, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, букет «гарни» и маринуют в течение 48 ч. Затем филе вынимают, обсушивают, маринад процеживают.

Соус. Мелко нарезанный лук-порей обжаривают на сливочном масле до прозрачности. Добавляют пассерованную муку, маринад, соль, перец и уваривают 20 минут до загустения. В готовый соус добавляют бруснику и доводят до кипения.

Гарнир. Лисички обработанные отваривают, нарезают и обжаривают на сливочном масле 10 минут. Доводят до вкуса солью, перцем.

Филе косули нарезают на медальоны и обжаривают на сливочном масле по 2 минуты с каждой стороны. Отпускают медальоны с гарниром из лисичек и брусничным соусом.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

**5.1** Блюдо должно подаваться вместе с гарниром и соусом на мелкой столовой тарелке, оформлено зеленым базиликом.

**5.2** Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

**5.3** Срок реализации блюда при хранении на мармите – не более 1ч с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

**6.1** Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – три кусочка-медальона косули с лисичками жареными и соусом брусничным;

Консистенция – сочная, мягкая;

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам;

Вкус – жареной косули и грибов, умеренно соленый;

Запах – жареной косули, грибов и специй.

**6.2** Физико-химические показатели: в норме

**6.3** Микробиологические показатели: в норме

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
51,23	37,58	9,0	672,2



Рисунок 1 - Сегментация потребителей кафе «Замок»

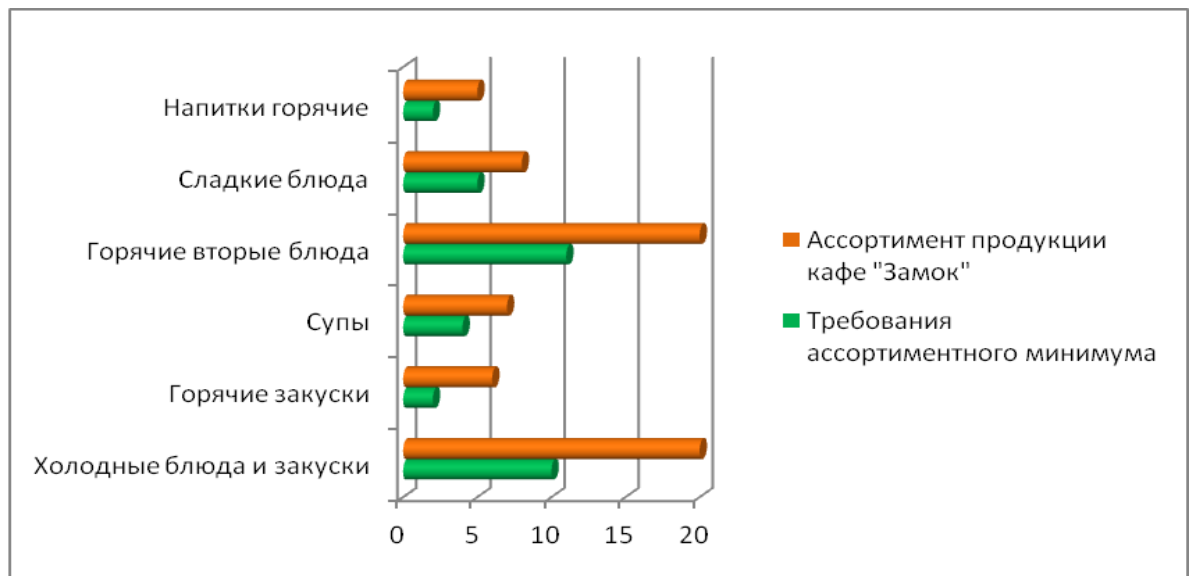


Рисунок 2 – Ассортимент реализуемых блюд в кафе «Замок»