

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Балашовский кооперативный техникум бизнеса и технологий
Саратовского облпотребсоюза»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

И.Г. Фризен И.Г. Фризен

«09» января 2018 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по написанию и оформлению
выпускной квалификационной работы (дипломная работа)**

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
очной формы обучения

Рассмотрена на заседании ЦК

Техники и технологии

Протокол № 5

от «28» декабря 2017 г.

Председатель ЦК

Судагова Ю.А.

Рассмотрена на заседании

Методического совета техникума

Протокол № 4

от «09» января 2018 г.

Председатель совета

И.Г. Фризен

Балашов
2018 г

Настоящие методические рекомендации устанавливают общие требования к выбору темы, содержанию, объему и оформлению выпускной квалификационной работы (дипломная работа), выполнение которой предусмотрено для студентов очной формы обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Составитель: Савкина Н.А. – преподаватель специальных дисциплин
ЧПОУ «Балашовский кооперативный техникум»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2 ВЫПУСКНЫЕ КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ РАБОТЫ	6
2.1 Выбор темы дипломной работы и формулировка названия	6
2.2 Получение индивидуального задания	6
2.3 Составление календарного плана выполнения дипломной работы	6
3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ, СОДЕРЖАНИЮ И ОБЪЕМУ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ.....	7
3.1 Титульный лист и оглавление	7
3.2 Введение	7
3.3 Основная часть дипломной работы	8
3.4 Заключение	11
3.5 Список источников	12
3.6 Приложения.....	12
3.7 Отзыв и рецензия	13
4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	14
Приложение А.....	21
Приложение Б.....	233
Приложение В	244
Приложение Г	266
Приложение Д.....	27
Приложение Е	28
Приложение Ж	300
Приложение И.....	311

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящие рекомендации разработаны в соответствии со следующими нормативными документами:

– Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» (действующая редакция с последними изменениями);

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06. 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями приказ №74 от 31.01.2014г);

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.05.2014г. № 525 «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 09.02.04 Информационные системы (по отраслям)»;

– письмом Министерства образования науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846 «О направлении методических рекомендаций» (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).

Выпускная квалификационная работа специальности 09.02.10 Технология продукции общественного питания ЧПОУ «Балашовский кооперативный техникум» (далее – Техникум) является заключительным этапом обучения студентов в Техникуме.

Выпускная квалификационная работа студента, выполняется на фактическом материале, полученном в ходе преддипломной практики.

Основные задачи выпускной квалификационной работы:

– систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продуктов питания, организации производства, оборудования предприятий общественного питания, экономики и управления общественного питания, а также применение этих знаний для решения конкретных научных, технических и производственных задач;

– развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работы проблем;

– выявление подготовленности студентов к трудовой деятельности.

Выполнение студентами выпускной квалификационной работы является:

- проверкой знаний и умений самостоятельно ориентироваться в решении задач по получаемой специальности;

- закреплением и суммированием приобретенных знаний в области общетехнических и специальных дисциплин;

- расширением технического кругозора;

- приобретением опыта обработки результатов своего труда;

- практикой пользования учебной, научной литературы по специальности.

В предлагаемых методических указаниях отражены цель и задача выпускной квалификационной работы, требования к её оформлению, структуре и содержанию, состав и последовательность работ по написанию и защите дипломной работы.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом теоретических знаний, профессиональных и учебно- исследовательских умений.

Целью выпускной квалификационной работы является выявление уровня готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Качество выполнения дипломной работы зависит от того, насколько студент овладел навыками сбора исходной информации, её обработки и анализа, а также от его способностей формулировать научно обоснованные выводы. Студенту необходимо использовать компьютерную технику, как в процессе работы над дипломной работой, так и в процессе оформления материалов, иллюстрирующих содержание дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа студента должна:

- носить творческий характер, излагать материал, используя современные актуальные направления в технологических процессах приготовления и оформления блюд;

- отвечать требованиям логичного и четкого изложения;

- отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативно-технологической документацией;

- быть правильно оформлена (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка используемой литературы, аккуратность исполнения).

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия принимает решение о присвоении студенту квалификации техник - технолог. В связи с этим в выпускной квалификационной работы студент должен продемонстрировать хорошие знания общетехнических, специальных и организационно-экономических дисциплин.

2 ВЫПУСКНЫЕ КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ РАБОТЫ

2.1 Выбор темы дипломной работы и формулировка названия

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями техникума и могут быть скорректированы с учетом места практики. Студент может предложить свою тему, но обязательным требованием остается соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, а также место прохождения производственной (преддипломной) практики.

При выборе темы дипломной работы обучающимся необходимо помнить, что тема дипломной работы должна быть максимально конкретна, недвусмысленна, а ее формулировка – четкая и определенная. Например, тема «Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий» должна быть конкретизирована указанием (в условиях пекарни ООО «Кулинар»).

Тема дипломной работы должна быть актуальной, а созвучная ей цель – достигаться путем решения ряда задач, формулируемых студентом на этапе планирования работы.

Название дипломной работы должно быть кратким и точно соответствовать её содержанию.

2.2 Получение индивидуального задания

Темы дипломных работ разрабатываются руководителями дипломных работ совместно со специалистами предприятий и рассматриваются выпускающей цикловой комиссией по специальности подготовки. Тематика дипломных работ приведена в Приложении А.

До утверждения темы дипломной работы студент заполняет заявление по закреплению темы выпускной квалификационной работы (Приложение Б).

После утверждения темы дипломной работы приказом директора Техникума дипломный руководитель выдает лист задания студенту (Приложение В). Листы задания на дипломную работу выдаются за две недели до выхода студентов на преддипломную практику.

2.3 Составление календарного плана выполнения дипломной работы

В самом начале работы обучающийся вместе с руководителем составляет календарный план выполнения дипломной работы. При составлении плана уточняется круг вопросов, подлежащих изучению и исследованию, структура работы, сроки её выполнения, определяется необходимая литература и нормативные материалы. Обязательно на этом этапе составляется рабочая версия содержания дипломной работы по разделам и подразделам. Календарный план выполнения дипломной работы отражается в листе задания (Приложение В). Кроме этого до студента доводится график проведения консультаций дипломным руководителем.

Во избежание проблем, при подготовке дипломной работы студентам необходимо всегда перед глазами иметь:

- календарный план выполнения дипломной работы;
- график индивидуальных консультаций дипломного руководителя.

Студент, получив задание перед преддипломной практикой, должен собрать материал и обобщить его на примере предприятия, где он проходит практику. Первичный материал предприятия должен быть систематизирован, тщательно обработан и обобщён в виде фотографий, видеофильмов, презентаций.

3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ, СОДЕРЖАНИЮ И ОБЪЕМУ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Объем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должен составлять от 45-55 страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы следующее: введение – 3-5 страниц (10% текста), заключение 4 – 5 страниц (5-10% текста), большую часть работы занимает основная часть (80% текста). Список используемой литературы 2-4 страницы.

Выпускная квалификационная работа состоит из следующих структурных элементов:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение
- Основная часть:
 - Глава 1 Характеристика предприятия
 - Глава 2 Организационно-технологическая часть
 - Глава 3 Экономическая часть
 - Глава 4 Контроль качества продукции
- Заключение
- Список источников
- Приложения

3.1 Титульный лист и оглавление

Титульный лист является первой страницей дипломной работы и заполняется по строго определенным правилам (Приложение Г).

После титульного листа помещается **оглавление**, в котором приводятся указатель рубрик (заголовков), включает в себя все разделы дипломной работы. В оглавлении рубрики должны точно соответствовать заголовкам текста, взаиморасположение рубрик должно правильно отражать последовательность и соподчиненность их в тексте. В конце каждой главы оглавления проставляют номер страницы, на которой напечатан данный заголовок в тексте (Приложение Д).

3.2 Введение

Во введении раскрываются актуальность выбранной темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи работы, даётся характеристика общественного питания, тенденции развития общественного питания, новые направления, технологии, оборудование, организация производственной формы обслуживания и т.д.

Обоснование **актуальности темы исследования** – одно из основных требований, предъявляемых к выпускной квалификационной (дипломной) работе студента-выпускника. Актуальность может быть определена как значимость, важность, приоритетность среди других тем и событий, злободневность.

Цель дипломной работы представляет собой формулировку результата исследовательской деятельности и путей его достижения с помощью определенных средств. Другими словами, цель работы – исследовать намеченную тему. Часто при формулировке цели используются обороты: «Целью данной работы является ...», «Работа нацелена на изучение...». У ВКР может быть только одна цель, поскольку для исследования намечена только одна тема.

Задачи дипломной работы призваны конкретизировать цель, обозначить те теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в дипломной работе. Задачи исследования конкретизируют общую цель исследования. Они

основываются на теоретическом анализе проблемы и на оценке состояния ее решения в практике.

Следует отметить, что задачи работы в своей совокупности должны обеспечить достижение поставленной цели выпускной квалификационной работы.

Постановка задач обычно логически связана с намеченными разделами дипломной работы.

Следует учесть, что введение и заключение – важнейшие части дипломной работы. Именно к ним обычно обращаются члены Государственной экзаменационной комиссии для беглого ознакомления с текстом дипломной работы. Рецензент также внимательно изучает введение и заключение, сопоставляет их, проверяя соответствие намеченных исследователем задач и полученные результаты.

Хотя введение открывает дипломную работу, его окончательный вариант, как правило, пишется уже после завершения работы над основной частью диплома.

Объект исследования – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения; элемент реальности. Объект отражает проблемную ситуацию, рассматривает предмет (аспект) исследования во всех его взаимосвязях.

Категория объекта всегда шире понятия предмета, который представляет собой какую-либо часть, сторону явления или процесса.

Нередко возникают сложности в определении объекта исследования из-за множественности понятий, предметов, связей в различных видах деятельности.

Предмет исследования – это определенный элемент реальности, который обладает очевидными границами либо относительной автономностью существования.

Определение **предмета исследования** – это, прежде всего, в какой-то мере уточнение «места и времени» действия. Исследователь как бы заявляет: да, я знаю, что существуют другие свойства и другие определения, другие связи и другие отношения, но мои интересы – здесь», я избрал именно эту сферу (этот предмет), и здесь будет проходить все действие.

Другими словами, предмет исследования представляет собой логическое описание объекта, избирательность которого определена предпочтениями исследователя в выборе аспекта, «среза», отдельных проявлений наблюдаемого объекта.

Если объект – это область деятельности, то предмет – это изучаемый процесс в рамках объекта исследования. Объект и предмет исследования как категории научного процесса соотносятся между собой как общее и частное.

Именно на *предмет исследования* направлено основное внимание студента-выпускника, именно предмет определяет тему квалификационной (дипломной) работы. Для его исследования формулируются цель и задачи.

Завершается введение обычно словами: «Для достижения целей и выполнения задач дипломного исследования была определена следующая структурно-логическая схема. Работа состоит из введения, ... глав, заключения и ... приложений. Количество использованных источников – ...».

3.3 Основная часть дипломной работы

Основная часть дипломной работы включает в себя несколько разделов:

Глава 1 Характеристика предприятия

Данный раздел носит аналитический характер, в нем дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломной работы, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия (см. образец п. 1.1.) и описывается организация работы цеха (см. образец п. 1.2.)

1.1 Обоснование места расположения, источники продовольственного снабжения.

Ресторан (кафе, закусочная, бар) пользуется постоянным спросом у посетителей. В последние годы в различных городах открываются специализированные (рестораны национальных и зарубежных кухонь).

Данное предприятие находится в г. Балашове. В городе проживает ___тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с _____ до _____.

Таблица 1- **Источники продовольственного снабжения (кафе, ресторана, бара, столовой, закусочной)**

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	ООО «Мукомольный завод № 7»	1 раз в 10 дней
Жиры	Саратовский жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Саратовский молокозавод	Ежедневно
Полуфабрикаты (мясо, овощи)	Заготовочные цеха	Ежедневно
Яйца	Михайловская птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень (петрушка, салат)	Дмитриевский рынок	Ежедневно

Продукты будут доставляться транспортом поставщика, частично- собственным транспортным предприятием.

Продукты будут поступать на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания.

Часть продуктов будет закупаться на рынке.

1.2 Организация работы цеха данного предприятия

На предприятиях общественного питания в зависимости от его мощности организуют различные цеха с полным циклом производства по соответствующей группе товаров.

Необходимо описать специфику организации работы цеха в соответствии с темой дипломной работы:

- овощной цех (место расположения от кладовой овощей; ассортимент полуфабрикатов; основное оборудование цеха; связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции; организация труда и т.д.);
- мясо - рыбный цех (обработка мяса, птицы, рыбы; организация труда и т.д.);
- горячий цех (значение цеха на предприятиях общественного питания; условия труда; подбор оборудования; классификация горячего цеха: суповое и соусное отделение; организация труда и т.д.);
- холодный цех (назначение; ассортимент, оформление и отпуск блюд в зависимости от типа предприятия, класса; оборудование; его особенности; организация труда и т.д.);
- кондитерский цех (классификация по производительности и ассортименту выпускаемой продукции; организация рабочих мест для разделки теста, сроки изготовления и температурный режим выпечки изделий из различных видов теста; приготовление отделочных полуфабрикатов; организация труда и т.д.).

Глава 2 Организационно-технологическая часть

Данный раздел носит практический характер.

В данной части работы даётся разработка плана-меню (см. образец п. 2.1.), описывается рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий) (см. образец п. 2.2.), производится расчёт сырья, составляется сводно- продуктовая ведомость (см. образец п. 2.3.), указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест (см. образец п. 2.4.), описывается организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания (см. образец п. 2.5.).

2.1 Анализ плана-меню

(Выполняется, ли программа производства, если нет, то вы предлагаете конкретные изменения в меню данного предприятия)

Например:

Анализ меню холодных блюд. При составлении меню были допущены следующие ошибки: Неправильная последовательность расположения блюд в меню - нарушен порядок очередности групп блюд.

Первые блюда.

Предприятию необходимо разнообразить ассортимент первых блюд до 5-6 наименований. Добавить борщи, рассольники, суп из бобовых. Разнообразить набор продуктов для приготовления первых блюд.

Вторые блюда

Ассортимент вторых блюд разнообразен и соответствует требованиям, предъявляемым к составлению меню, но присутствует нарушения правил последовательности записи блюд.

Карта вин составлена без характеристического описания, на французском языке. Видимо, это является визитной карточкой данного заведения, однако это противоречит правилам составления меню и может доставлять неудобства посетителям, не владеющих французским языком, либо не ознакомленными с сортами и марками вин, представленными в меню. Безусловно, покупатели могут узнать о винах от официанта, но это чисто субъективное мнение.

В тексте меню допущены уменьшительные слова «селечка», «водочка», «огурчик» и прочие, это неприемлемо для современных ресторанов, кафе. Следовательно, проанализировав меню кафе, нужно внести изменения.

Производственная программа цеха (кафе, ресторана) – это план выпуска готовой продукции с указанием наименования изделия (блюда) и его количества.

Меню представляется в полном объеме, но заносится в таблицу, как на примере таблицы 2.

1. Проведя сравнительный анализ различных групп меню (закуски, основные блюда, десерты и т.д.), выявить какие блюда наиболее пользуются спросом за месяц.

Таблица 2.1 - Производственная программа кафе «Звёздочка»

Наименование блюда(изделия)	Масса (1 шт, г, порции)	Количество(шт, кг)
Салат «Весна»	1/100	1,0
Салат «Утренний»	1/65	0,650
Люля-кебаб	1/70	0,700
Количество не менее 5 блюд 10 наименований		

2.2 Рецепт и технологический процесс приготовления блюд

Для описания рецептуры блюд (изделий) и технологического процесса приготовления этих блюд (изделий) используются «Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий».

В данном параграфе необходимо также представить технологические расчеты на одно фирменное блюдо(изделие). Расчеты необходимо производить в соответствии с ГОСТ Р 53996-2010. «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». Дата введения 2012-01-01.

2.3 Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости

Расчёт сырья производится на основе таблицы 2.1 и 2.2

Таблица 2.3 - Сырьевой отчет

Наименование блюд	Котлеты натуральные				Картофель жареный				Сельдь с картофелем				ИТОГО	
	№ 602				№ 761				№ 133					
Кол-во порций	1п		10 п		1 кг		2 кг		1п		10 п		на 10 п	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
и т.д.														

2.4 Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест

Таблица 2.4 - Сводная таблица оборудования кафе «Звёздочка»

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1	2	3
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод	П-П	1
Миксер	5 КРМК -5	1

1	2	3
Машина для мытья функциональных ёмкостей	ММФЕ	1
Машина для резки масла	РММ	1
2. Тепловое оборудование		
Плиты электрические	ПЭТ – 0,34 С	1
Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 – 0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
и т.д.		
3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШКХ	1
Холодильник	Стинол	1
и т.д.		
4. Торговое оборудование		
Мармит стационарный	МСЭ – 0,84 -0,1	1
и т.д.		
5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы, стеллажи		
и т.д.		
6. Посуда на посадочных местах.		

2.5 Организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания

Реклама предназначена для информации потребителей и формирования спроса на товары данного предприятия, т.е. это оповещение о товарах, об услугах, которые проводятся с использованием различных средств:

- периодические печатные издания (в основном наиболее читаемые газеты, журналы, бюллетени, доступные всем слоям населения);
- радио и телепрограммы;
- наружная реклама (стенды, плакаты, световое табло);
- реклама на транспортных средствах (рекламные обращения, помещаемые на внешней стороне и в салонах транспортных средств);
- реклама на почтовых отправлениях.

Задача престижной рекламы состоит в том, чтобы создать благоприятное впечатление о рекламируемом предприятии, а также убедить общественность, что его деятельность является общественно полезной.

Способы осуществления рекламы на предприятии:

- публикация в специальных изданиях информативных материалов о предприятии, производстве новых товаров, о социально значимых направлениях деятельности;
- пресс- конференции с приглашением представителей общественности, знаменитостей из различных сфер (науки, культуры, спорт);
- распространение собственной печатной продукции в форме фирменных журналов, брошюр, буклетов, в которых представлена история предприятия, его производственные достижения, забота о потребителях;
- участие в благотворительных акциях.

Умело и грамотно спланированная реклама в предприятиях общественного питания вносит важный вклад в достижение поставленных целей перед предприятием.

Глава 3 Экономическая часть

Данный раздел является практическим. В данном разделе формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания; просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук), составляется калькуляция на 5 блюд (10 изделий); раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания; производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия.

Глава 4 Контроль качества продукции

Этот раздел имеет теоретический характер и включает в себя 3 параграфа. Описывать этот раздел следует, опираясь на СанПиН 2.3.6.1079-01, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 февраля 2002 года.

4.1 Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4.2. Методы контроля качества

4.3 Порядок проведения контроля

3.4 Заключение

В заключении суммируются теоретические и практические выводы, к которым автор пришел в результате изложения дипломной работы. Выводы и предложения должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания глав и параграфов работы.

На их основе у рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии должно сформироваться целостное представление о содержании, значимости и ценности представленного исследования.

Желательно сформулировать практические рекомендации по использованию полученных результатов, а также определить направления для дальнейших исследований в данной сфере.

Необходимо иметь в виду, что введение и заключение никогда не делятся на части.

Типичными ошибками является повторение содержания введения, основной части работы, сделанные выводы по разделам. Студенту не следует в заключении указывать, что цель достигнута и задачи исследования решены. Эту оценку дадут руководитель и рецензент.

На практике наиболее удобно заключение построить как ответ на поставленные во введении задачи. Для более удобного изложения основных положений заключения рекомендуется нумеровать задачи, озвученные в введении.

Заключение должно содержать предложения по использованию результатов проекта, а также научную, социальную и экономическую ценность работы.

Объем заключения обычно составляет 5-10 % от общего объема дипломной работы и обычно занимает 3-4 страницы.

3.5 Список источников

Список использованных источников должен быть выполнен в соответствии с ГОСТ 7.32.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание» (Приложение Е).

В список обязательно должны быть включены все издания, на которые есть ссылки в тексте, а также те важнейшие источники, которые были использованы в процессе подготовки работы, хотя и не приведены в ссылках и примечаниях. Записи необходимо начинать с красной строки. Все источники, используемые при написании работы, располагаются в алфавитном порядке.

3.6 Приложения

Приложения не являются обязательным элементом структуры дипломной работы. Приложения целесообразно вводить, когда автор использует относительно большое количество громоздких таблиц, статистического материала, варианты юридических актов, других документов. Такой материал, помещенный в основную часть, затруднил бы чтение работы. Обычно в тексте достаточно лишь сослаться на подобную информацию, включенную в приложение.

Приложения размещаются в конце работы, после списка использованной литературы в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение должно начинаться с нового листа и иметь тематический заголовок и общий заголовок «Приложение ____».

Если приложение представляет собой отдельный рисунок или таблицу, то оно оформляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к иллюстрациям, таблицам.

Наличие приложений положительно сказывается на итоговой оценке выпускной квалификационной работы. К защите выпускной квалификационной работы они выполняются в виде схем, диаграмм, таблиц.

Качество оформления выпускной квалификационной работы учитывается государственной экзаменационной комиссией при выставлении итоговой оценки.

3.7 Отзыв и рецензия

На каждую дипломную работу составляется отзыв руководителя дипломного проектирования (Приложение Ж) и рецензия работодателя (Приложение И) по направлению специальности и темы дипломной работы.

При написании отзыва и рецензии можно пользоваться шаблонами, представленными в указанных приложениях.

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32.- 2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1. –2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82.–2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам.

Выпускная квалификационная работа должна быть распечатана с использованием принтера на одной стороне листа (формат А4) красителем черного цвета через полутонный интервал с использованием шрифта «TimesNewRoman», размер шрифта 14, количество знаков на странице – примерно 1800. При размещении текста на странице следует оставлять поля (левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм, нижнее – 20 мм).

При оформлении пояснительной записки необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. В дипломной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки пояснительной записки, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью - рукописным способом.

Повреждения листов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

После распечатки рукописи текст работы должен быть тщательно проверен студентом с целью устранения имеющихся ошибок и опечаток.

Каждая структурная часть работы (введение, главы, заключение, список источников и литературы, приложения, параграфы) должны начинаться с новой страницы.

Интервал между строками должно быть одинаковым по всему тексту (полутонный).

Название глав и параграфов, указанных в «Оглавлении» работы, должны соответствовать их наименованию в тексте. Содержание названных частей ВКР должно соответствовать их названию.

Наименование глав и параграфов работы должны быть, по возможности, кратким. При их написании не допускаются сокращения и переносы используемых слов. Точка в конце заголовка не ставится. Если они состоят из двух предложений, то их следует разделять точкой. Название параграфа не должно быть последней строкой на странице, а новая страница не должна начинаться с так называемой «висячей» (т.е. короткой) строки.

Наименования структурных элементов работы «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «ГЛАВА», «СПИСОК ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов пояснительной записки. Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая, начертание – полужирный.

Нумерация глав и параграфов соотносятся между собой, как общее и частное, т.е. в Главе 1 параграфы нумеруются 1.1, 1.2, 1.3. В Главе 2 – соответственно 2.1, 2.2, 2.3 и т.д. по главам.

Дробление параграфов на дополнительные подразделы (например, 1.1.1, 1.1.2, 1.1.2.1) не рекомендуется в связи с небольшим объемом пояснительной записки. По объему главы между собой, так же как и параграфы, должны быть примерно сопоставимы. Главы (разделы) должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Пример - 1, 2, 3 и т.д. Номер подраздела или пункта включает номер главы (раздела) и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой. Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

Заголовки глав (разделов), подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа прописными буквами без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Выравнивание – по центру.

Номер и название подраздела (параграфа) печатается с заглавной буквы строчным шрифтом, жирно. *В конце номера подраздела точка не ставится.* Выравнивается по ширине (начинается с красной строки).

При оформлении ВКР используется сквозная нумерация страниц по всему тексту, включая список использованной литературы и приложения. Каждая страница работы нумеруется арабскими цифрами, размер шрифта 12. «Титульный лист» и «Содержание», включаются в общую нумерацию (страницы 1 и 2 соответственно), однако номер страницы на них не ставится. На остальных листах *номер страницы располагается в центре нижней части листа без точки.*

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены **перечисления**.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте отчета 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).

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как показано в примере.

Пример:

– первое перечисление

– второе перечисление

а) _____

б) _____

1) _____

2) _____

в) _____

– третье перечисление

– четвертое перечисление

В тексте выпускной квалификационной работы, кроме общепринятых буквенных **аббревиатур**, используются вводимые их авторами буквенные аббревиатуры, сокращённо обозначающие какие-либо понятия из соответствующих областей знания. При этом первое упоминание таких аббревиатур указывается в круглых скобках после полного наименования, в дальнейшем они употребляются в тексте без расшифровки.

Если в ВКР применяется значительное число аббревиатур и специальных сокращений, то в приложении следует выделить отдельный документ: «Список сокращений, применяемых в работе и их содержание», где указать, как обозначает то или иное сокращение.

Если в работе имеются схемы, таблицы, графики, диаграммы, фотоснимки, иллюстрации то их следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией (то есть по всему тексту) – 1,2,3, и т.д., либо внутри каждой главы – 1.1,1.2, и т.д.

Иллюстрации должны иметь наименование и подрисуночный текст. Слово «Рисунок» и наименование помещают под рисунком посередине строки следующим образом:

Рисунок 1 – Детали прибора

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах главы (раздела).

Числовые данные и лексические перечни оформляются в виде **таблиц**.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире (таблица 1).

Таблица 1- **Источники продовольственного снабжения предприятия**

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	ООО «Мукомольный завод № 7»	1 раз в 10 дней
Жиры	Саратовский жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Саратовский молокозавод	Ежедневно
Полуфабрикаты (мясо, овощи)	Заготовочные цеха	Ежедневно
Яйца	Михайловская птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень (петрушка, салат)	Дмитриевский рынок	Ежедневно

Заголовок таблицы выделяется жирным шрифтом. Таблицы размещаются в тексте работы или на отдельных листах, включаемых в общую нумерацию страниц. Таблицы оформляются 14 кеглем шрифта. Примечания и сноски к таблице печатаются непосредственно под таблицей.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в отчете. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера.

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы" и указывают номер таблицы.

Например:

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6

Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю. В одной графе должно быть соблюдено, как правило, одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин. Дробные числа приводят в виде десятичных дробей, за исключением размеров в дюймах, которые записывают в виде обыкновенных дробей, например $\frac{1}{2}$.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк (рисунок 1). При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами "То же", а далее - кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

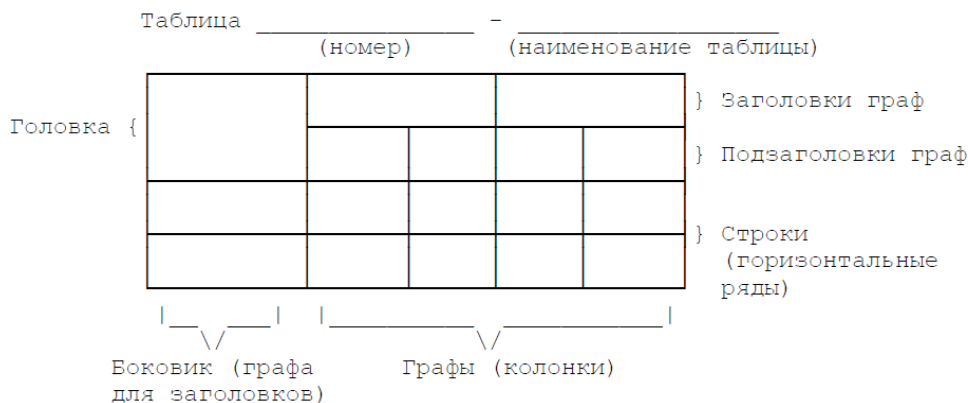


Рисунок 1 – Структура таблицы

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 порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

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

Если в отчете одна таблица, то она должна быть обозначена "Таблица 1" или "Таблица В.1", если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте на 2 кегля.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Если в работе применяются таблицы, схемы, рисунки, то порядок должен быть такой:

- вначале в тексте делается указание на то, что такой-то вопрос или аспект будет отражен в таблице № 1 (или на рисунке № и т.д.);
- далее идет эта таблица (рисунок, схема);
- после соответствующего компонента – анализ того, что указано в этой таблице, рисунке, схеме.

Диаграммы, схемы относятся к иллюстрации, поэтому оформляются как рисунки (диаграмма 1).

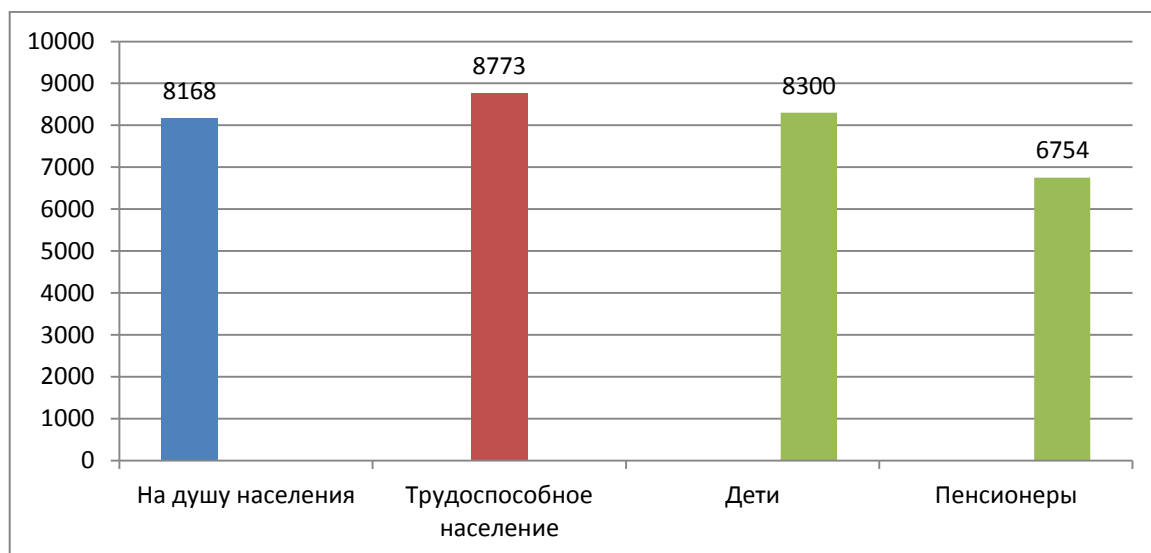


Диаграмма 1 – Размер прожиточного минимума по Саратовской области за 1 квартал 2017 г. (руб.)

Иллюстративный материал в тексте документа служит для более наглядного, выразительного и ясного изложения тех положений, которые словесными объяснениями не могут быть выражены точно. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста.

Иллюстративный материал может быть представлен в виде рисунка, чертежа, схемы, диаграммы, графика, фотографии. Согласно ГОСТ 2.105-95 [4], ГОСТ 19.106-78 все виды иллюстраций именуется «рисунком» и подписываются без сокращений «Рисунок 1».

При необходимости *дополнительного пояснения* в тексте пояснительной записки его допускается оформлять в виде *сноски* или *примечаний*.

Знак сноски ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски выполняют надстрочно арабскими цифрами. Допускается вместо цифр выполнять сноски звездочками <*>. Применять более трех звездочек на странице не допускается.

Сноску располагают в конце страницы с абзацного отступа, отделяя от текста короткой горизонтальной линией слева¹. Сноску к таблице располагают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Слово "Примечание" следует печатать с прописной буквы с абзацного отступа и не подчеркивать. Если примечание одно, то после слова "Примечание" ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Требования к шрифту, интервалам и абзацным отступам в сносках: шрифт – TimesNewRoman; цвет – черный; размер шрифта – 10; межстрочный интервал – одинарный; абзацный отступ – 1,25 см.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:)

¹В данном случае использован ГОСТ 7.32.- 2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», с. 10.

или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак "X".

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в пояснительной записке следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Одну формулу обозначают - (1).

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (B.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ...в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.1). Порядок изложения в пояснительной записке математических уравнений такой же, как и формул. Допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

Библиографические ссылки в документе применяются в форме затекстовых ссылок, при которых описание источников приводится непосредственно за основным текстом в списке использованных источников.

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте отчета независимо от деления отчета на разделы.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта и технических условий в списке использованных источников в соответствии с ГОСТ 7.1.

Следует ссылаться на конкретную позицию списка, отдельный том, указывать страницу, т.е. на источник в целом или на его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются. Например: [6]; [3, с. 51]; [8, т. I, с. 10].

При оформлении библиографического списка необходимо нормативные акты следует располагать в следующей последовательности:

- международные акты, действующие на территории РФ – по хронологии;
- Конституция Российской Федерации;
- Законы Российской Федерации – по юридической силе (сначала федеральные конституционные законы, далее федеральные законы), а затем – по хронологии;
- Указы Президента Российской Федерации – по хронологии;
- акты Правительства Российской Федерации – по хронологии;
- акты министерств и ведомств – по хронологии;
- ГОСТы – по хронологии;
- решения иных государственных органов – по алфавиту, а затем – по хронологии;
- нормативные акты иностранных государств, не действующие на территории Российской Федерации.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте пояснительной записки на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте отчета.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение", его обозначения.

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

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова "Приложение" следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в отчете одно приложение, оно обозначается "Приложение А".

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Выпускная квалификационная работы может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ для студентов
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2017/2018 учебный год**

№	Тема выпускной квалификационной работы
1	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных национальных кондитерских изделий на примере _____
2	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента праздничного хлеба в условиях _____.
3	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в условиях _____.
4	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий в условиях _____
5	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных сладких блюд в условиях _____
6	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из птицы в условиях _____
7	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных первых блюд в условиях _____
8	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины на примере _____
9	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы в условиях _____
10	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, используемых при проведении банкета «фуршет» на примере _____
11	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих десертов на примере _____
12	Организация процесса приготовления и разработка нового ассортимента блюд русской кухни из рыбы в условиях _____
13	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из говядины в условиях _____
14	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса (баранины, ягнятины) в _____ с использованием современных технологий и оборудования.
15	Организация процесса по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов в условиях _____
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в условиях _____
17	Разработка ассортимента и организация процесса по приготовлению блюд из продуктов растительного происхождения (овощи, крупы, макаронные изделия) для

	школьной столовой.
18	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в условиях кондитерского цеха ООО «Кулинар».
19	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных десертов из мягкого сыра и творога в условиях_____
20	Организация технологического процесса приготовления а разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета в условиях _____

Приложение Б

Заявление о закреплении темы дипломного проекта

Заместителю директора
по учебной работе Фризен И.Г.
студента специальности

группы _____

(Фамилия Имя Отчество)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы (дипломной работы) _____

Практическая часть дипломной работы будет написана на материалах _____

подпись студента(ки)

расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г.

Руководитель _____

подпись

расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

подпись

расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г.

Приложение В

Образец задания на выпускную квалификационную работу

«Согласовано»
Представитель работодателя

«__»_____2018 г.

«Утверждаю»
Зам. руководителя
по учебной работе

«__»_____2018 г.

Задание на выпускную квалификационную работу
Студенту (ке) _____ курса _____ группы, специальности

фамилия, имя, отчество

Тема выпускной квалификационной работы _____

Исходные данные _____
Перечень законов, приказов и исходных данных, на которые опирается данная выпускная квалификационная работа

Содержание ВКР

Введение _____
Глава 1. _____
Глава 2. _____
Глава 3. _____
Заключение _____
Список источников _____
Приложения _____

Примерный баланс времени при выполнении ВКР

(указать распределение времени по этапам выполнения в днях)

Введение _____
Глава 1. _____
Глава 2. _____
Глава 3. _____
Заключение _____
Список источников _____
Приложения _____

Наименование предприятия, на котором выпускник проходит преддипломную практику _____

Фамилия и должность руководителя ВКР _____

Дата выдачи задания к ВКР «__» _____ 20__ г.

Срок окончания написания ВКР «__» _____ 20__ г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____
наименование
«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____

Руководитель ВКР _____ / _____

Председатель цикловой комиссии _____ / _____

Студент _____ / _____

Приложение Г

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Балашовский кооперативный техникум бизнеса и технологий
Саратовского облпотребсоюза»

Допускается к защите
приказ № ____
от «__» _____ 201_ г.
Зам. директора по УР
_____ / И.Г. Фризен

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Вид ВКР дипломная работа

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема _____

Студент _____
Группа _____
Форма обучения _____
Руководитель ВКР _____ / _____
Рецензент ВКР: _____ / _____

Оценка: _____

«__» _____ 201_ г.

Председатель ГЭК _____ / _____

Балашов
201_ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

Глава 1 Характеристика предприятия

1.1. Обоснование места расположения, источники продовольственного снабжения

1.2. Организация работы цехов

Глава 2 Организационно – технологическая часть

2.1 Производственная программа

2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд

2.3. Расчет сырья и составление сводно- продуктовой ведомости

2.4. Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест

Глава 3 Экономическая часть

3.1. Техничко – экономические показатели предприятия

Глава 4 Контроль качества продукции

4.1 Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4.2. Методы контроля качества

4. 3 Порядок проведения контроля

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

**Примеры библиографических записей документов в списке источников
ГОСТ 7.1 - 2003: Библиографическая запись. Библиографическое
описание. Общие требования и правила составления**

Нормативные документы

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1030 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2001 г., 20 мая 2007 г.).
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2011 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.).
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.
6. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с измен. от 01.04.2003, 03.03.2007).

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник.- Мин. Образования,- М., 2013.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- М: Изд. центр «Академия», 2012
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К"», 2011.
5. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Изд. Центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов на/Д: Феникс, 2011
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. -СПб.: Профи, 2012.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенке В.А. К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2013.
5. Сборник рецептов на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011.
6. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания -М.: ДеЛи плюс, 2011.
7. Семенова Т.В., Озерова Л.П. Обработка и приготовление наиболее распространенных морепродуктов. Учебное пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2012 [Электронная библиотека].
8. В.Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: !. Форум, 2012 [Электронная библиотека].

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. <http://www.znaniium.com> – Электронная библиотека.
2. <http://www.pitportal.ru> - Ассоциация предприятий общественного питания.
3. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.
4. <http://www.gastronom.ru> Сайт журнала «Гастроном».

Приложение Ж

Шаблон отзыва на ВКР

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Балашовский кооперативный техникум бизнеса и технологий
Саратовского облпотребсоюза»

**ОТЗЫВ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ
РАБОТУ**

Студента (ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

формы обучения _____
специальности _____

тема дипломного проекта _____

Отзыв составляется в произвольной форме с освещением следующих основных вопросов:

1. Соответствие содержания работы дипломному заданию.
2. Степень соответствия содержания рукописи избранной теме и плану работы.
3. Степень самостоятельности и активности автора (в чем она конкретно нашла отражение в рукописи), его инициативность, умение обобщать другие работы (в том числе иностранные) и делать соответствующие выводы (указать, являются ли выводы авторскими, степень их соответствия современным научным представлениям о предмете работы).
4. Способность к проведению экспериментов, умение делать выводы из проведенных экспериментов (если они предусмотрены заданием).
5. Умение автора подкреплять теоретические положения и выводы примерами правоприменения (указать использована ли в работе следственно-судебная практика или данные правоохранительных органов, других органов государственной власти, статистические сведения).
6. Степень усвоения программы обучения, способность и умение использовать знания по общенаучным и специальным дисциплинам в самостоятельной работе, грамотность изложения вопросов темы, степень соответствия рукописи требованиям ГОСТа, качество, относимость и полнота приложений.
7. Вопросы, особо выделяющие дипломную работу.
8. Недостатки работы (отразить их влияние на итоговую оценку работы).
9. Полнота, глубина и особенность решения поставленных вопросов, степень личного вклада автора в решении проблематики темы (авторские предложения).
10. Возможность и место практического использования работы или ее отдельных частей.
11. Предложение о допуске к защите.
12. Предварительная оценка дипломного проекта.

ФИО руководителя _____

подпись

Дата

Приложение И

Шаблон рецензия на выпускную квалификационную работу

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Балашовский кооперативный техникум бизнеса и технологий
Саратовского облпотребсоюза»

РЕЦЕНЗИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студента (ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

формы обучения _____
специальности _____

Тема дипломной работы _____

Рецензент _____

(должность, ученая степень, ученое звание, фамилия, инициалы)

Рецензия составляется в произвольной форме с освещением следующих основных вопросов:

1. Соответствие содержания работы дипломному заданию.
2. Соответствие задания и содержания дипломной работы основной цели – проверке знаний и степени подготовленности студента по своей специальности, подтверждение квалификации.
3. Актуальность тематики, положительные стороны и недостатки работы; использование новейших достижений юридической науки и практики.
4. Полнота, глубина и особенность решения поставленных вопросов.
5. Грамотность изложения вопросов темы, степень соответствия рукописи требованиям ГОСТа, качество, относимость и полнота приложений.
6. Возможность и место практического использования работы или ее отдельных частей.
7. Вопросы, замечания, предложения по содержанию работы.
8. Оценка работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).
9. Достоин (не достоин) автор присвоения квалификации юрист
10. Другие вопросы по усмотрению рецензента.

ФИО руководителя _____

подпись

Дата