МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

Краевое государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Л.Г. Буряк

М.А. Якименко

Ю.М. Кудькало

Е.Н. Тютюнникова

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(дипломной работы)

для студентов всех форм обучения

Специальность19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Петропавловск-Камчатский – 2020

УДК 37.5

ББК 74.5

М54

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для студентов всех форм обучения. Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Л.Г. Буряк, М.А. Якименко, Ю.М. Кудькало, Е.Н. Тютюнникова. – 2-е изд., перераб. и доп. - Петропавловск-Камчатский : Изд-во Камполитех, 2020. – 57 с.

Представленные методические указания позволяют студенту самостоятельно выполнить подготовку дипломной работы в соответствии с требованиями, предъявляемыми к таким работам.

При разработке методических указаний в основу был положен Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Р е ц е н з е н т:

*Епикина Наталья Валерьевна,*

*инженер-технолог пищевой промышленности ООО «Кристалл»*

*Печатается по решению методического совета*

*КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»*

©КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум», 2020

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Общие положения…………………………………………………………. | 5 |
| 1.1 Цели выполнения дипломной работы…………………………………... | 5 |
| 1.2 Основные этапы и сроки выполнения дипломной работы…………........ | 6 |
| 1.3 Выбор темы дипломной работы и ее утверждение…………………….... | 7 |
| 1.4 Руководство дипломной работой……………………………………......... | 8 |
| 1.5 Обязанности дипломника при выполнении дипломной работы ………. | 9 |
| 1.6 Рецензирование дипломной работы……………………………………… | 10 |
| 2 Структура и содержание дипломной работы ……………………………… | 11 |
| 2.1 Титульный лист……………………………………………………………. | 11 |
| 2.2 Задание на дипломную работу …………………………………………… | 12 |
| 2.3 Содержание………………………………………………………………… | 12 |
| 2.4 Введение……………………………………………………………………. | 12 |
| 2.5 Теоретическая часть……………………………………………………….. | 15 |
| 2.6 Практическая часть………………………………………………………... | 16 |
| 2.7 Экономическая часть……………………………………………………… | 16 |
| 2.8 Заключение…………………………………………………………………. | 16 |
| 2.9 Список литературы……………………………………………………… | 16 |
| 2.10 Приложение……………………………………………………………..... | 17 |
| 2.11 Оптический компакт-диск……………………………………………….. | 17 |
| 3 Оформление дипломной работы …………………………………………. | 18 |
| 3.1 Оформление дипломной работы ………………………………………. | 18 |
| 4 Порядок защиты дипломной работы……………………………………... | 25 |
| Приложение А. Образец календарного графика выполнения дипломной работы…………………………………………………………………………. | 29 |
| Приложение Б. Примерная тематика дипломных работ………………... | 30 |
| Приложение В. Образец заявления на утверждение темы………………….. | 31 |
| Приложение Г. Образец типового задания на дипломную работу ………… | 32 |
| Приложение Д. Образец отзыва руководителя……………………………… | 34 |
| Приложение Е. Образец рецензии на дипломную работу…………………... | 35 |
| Приложение Ж. Образец титульного листа дипломной работы………….. | 36 |
| Приложение И. Образец примерного содержания и оформления |  |
| содержания дипломной работы………………………………………………. | 37 |
| Приложение К. Образец письма-заявки на тему…………………………….. | 39 |
| Приложение Л. Образец акта о внедрении результатов дипломной работы | 40 |
| Приложение М. Список рекомендуемой литературы по технологии |  |
| продукции общественного питания…………………………………………... | 41 |
| Приложение Н. Образец оформления диска………………………………..... | 48 |
| Приложение П. Общепринятые графические сокращения слов …………... | 49 |
| Приложение Р. Образец оформления введения, раздела дипломной |  |
| работы и параметры настройки вкладки «Абзац»…………………………... | 50 |
| Приложение С. Образец оформления рисунка, таблицы, формул и |  |
| уравнений в дипломной работе………………………………………………. | 51 |
| Приложение Т. Примеры и образец оформления списка литературы ……. | 52 |
| Приложение У. Критерии комплексной оценки выпускной |  |
| квалификационной работы ……………………………………………..…….. | 57 |

1 Общие положения

1.1 Цели выполнения дипломного проекта

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) техника-технолога представляет собой законченную разработку, в которой рассматриваются такие задачи отрасли, как организация и выполнение работ по производству продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа техника-технолога выполняется по результатам производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практики по тематике, определяемой Камчатским политехническим техникумом по согласованию с предприятиями (учреждениями, организациями) отрасли общественного питания, методическим советом техникума.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

* организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
* организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
* организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
* организация работы структурного подразделения;
* выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Основными целями выпускной квалификационной работы являются:

* систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний студентов по избранной специальности;
* развитие умений и навыков ведения самостоятельной работы и применение различных методик исследования при решении определенных проблем и вопросов в выпускной квалификационной работе;
* определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов.

В соответствии с поставленными целями студент в процессе выполнения выпускной квалификационной работы должен решить следующие задачи:

1. обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для осуществления конкретного вида деятельности на предприятии общественного питания;
2. изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
3. разработать ассортимент и рецептуры блюд и кулинарных изделий;
4. оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к подобного рода работам.

Выпускная квалификационная работа, выполненная с нарушениями настоящих методических требований, не подлежит допуску к защите и аттестации.

1.2 Основные этапы и сроки выполнения дипломной работы

1. выбрать тему дипломного проекта, оформить заявление и ознакомиться с приказом директора техникума;
2. получить у руководителя календарный график выполнения и защиты дипломной работы (приложение А);
3. осуществить подбор литературы, её обработку; составить список литературы по основным источникам и представить его на согласование руководителю;
4. предоставить содержание дипломной работы и согласовать его с руководителем;
5. разработать теоретическую часть выпускной квалификационной работы и представить её на проверку руководителю;
6. разработать практическую часть выпускной квалификационной работы и представить её на проверку и согласование руководителю;
7. после проверки выпускной квалификационной работы руководителем при наличии замечаний выполнить их правку;
8. представить окончательный вариант дипломной работы руководителю для подготовки отзыва;
9. предоставить дипломную работу заведующему отделением на прохождение нормоконтроля;
10. после нормоконтроля при наличии замечаний по оформлению дипломной работы выполнить их правку и повторно пройти нормоконтроль;
11. представить выпускную квалификационную работу рецензенту для подготовки рецензии;
12. предоставить дипломную работу с отзывом руководителя и рецензией, а также с электронной версией на компакт-диске и иллюстративный материал заведующему отделением для регистрации в журнале учета.

1.3 Выбор темы дипломной работы и ее утверждение

Выбор темы определяется интересами и склонностями студента к той или иной проблеме, потребностью развития и совершенствования отрасли общественного питания.

При выборе темы выпускной квалификационной работы следует руководствоваться:

* актуальностью проблемы,
* возможностью получения конкретных фактических данных,
* наличием специальной литературы, практической значимостью для конкретного предприятия отрасли общественного питания.

Порядок выбора темы дипломной работы:

1) студент, руководствуясь примерным перечнем тем дипломных работ, имеющимся на выпускающем отделении, формулирует тему совместно с руководителем дипломной работы; примерный список тем дипломных работ представлен в приложении Б;

2) студент, желающий выполнить дипломную работу на тему, не предусмотренную примерной тематикой, должен обосновать свой выбор и утвердить тему у заведующего отделением; если одна и та же тема выбрана многими студентами, то заведующий отделением оставляет ее только за теми студентами, которые наиболее аргументированно обосновали свой выбор, остальным студентам предлагается подобрать другую тему;

3) выбор темы дипломной работы и ее утверждение должны быть завершены за две недели до начала преддипломной практики у студентов очной формы обучения или за неделю до окончания последней сессии у студентов заочной формы обучения;

4) после выбора темы необходимо написать заявление (приложение В) и получить у руководителя дипломной работой задание на выполнение дипломной работы (приложение Г);

5) формулировка темы дипломной работы (с указанием руководителя), утвержденная приказом директора техникума, изменению не подлежит.

1.4 Руководство дипломной работой

В целях оказания дипломнику теоретической и практической помощи в период подготовки и выполнения дипломной работы, отделение определяет ему руководителя. Руководитель утверждается приказом директора техникума. Как правило, им является преподаватель отделения, под руководством которого студент проходил преддипломную практику.

Обязанности руководителя дипломной работы:

1) помощь студенту в выборе темы дипломной работы и разработке плана его выполнения;

2) помощь в выборе методов и методики проведения исследования темы и разработки дипломной работы;

3) консультирование дипломника по подбору литературных источников и фактических материалов, необходимых для выполнения работы;

4) систематический контроль над ходом выполнения дипломной работы в соответствии с календарным графиком;

5) консультирование дипломника по вопросам написания дипломной работы;

6) подготовка отзыва с оценкой качества и соответствия выполненной дипломной работы требованиям, предъявляемым к подобного рода работам (приложение Д);

7) проведение предзащиты дипломной работы с целью определения готовности студента к ее защите перед ГЭК.

1.5 Обязанности дипломника при выполнении дипломной работы

Студент не менее одного раза в неделю информирует руководителя о ходе подготовки дипломной работы, консультируется по затруднительным вопросам, обязательно ставит его в известность о возможных отклонениях от графика выполнения работы.

Студент несет полную ответственность за теоретически и методологически правильную разработку и освещение темы, качество содержания и оформление выпускной квалификационной работы.

Рекомендации и замечания руководителя должны восприниматься студентом творчески, он может учитывать их или отклонять по своему усмотрению. Дипломнику следует иметь в виду, что руководитель не является редактором дипломной работы и поэтому не должен поправлять все имеющиеся в нем теоретические, методологические, стилистические и другие ошибки.

1.6 Рецензирование дипломной работы

Для получения дополнительной объективной оценки труда дипломника проводится внешнее рецензирование выпускной квалификационной работы специалистами в соответствующей области.

Состав рецензентов утверждается на выпускающем отделении. В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты из отрасли общественного питания.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом и дипломным руководителем, передается заведующему отделением, решающему вопрос о направлении его на внешнее рецензирование.

В рецензии должно быть отмечено практическое значение данной темы, указано, насколько успешно дипломник справился с рассмотрением теоретических и практических вопросов. Дается развернутая характеристика каждого раздела выпускной квалификационной работы с выделением положительных сторон и недостатков. В заключение рецензент излагает свою точку зрения об общем уровне выпускной квалификационной работы и оценивает ее. Рецензия должна быть получена не позднее, чем за три дня до предварительной защиты.

Образец рецензии на выпускную квалификационную работу представлен в приложении Е.

2 Структура и содержание дипломной работы

2.1 Титульный лист

Дипломная работа оформляется в виде книги, сброшюрованной пружинным способом, и содержит следующие элементы:

* титульный лист;
* задание на выполнение дипломной работы;
* содержание с указанием страниц;
* введение;
* теоретическую часть;
* практическую часть;
* экономическую часть;
* заключение;
* список литературы;
* приложение;
* календарный график;
* отзыв руководителя;
* рецензию;
* письмо-заявку (при наличии);
* акт о внедрении (при наличии);
* оптический компакт-диск с электронной версией дипломной работы.

Общий объем дипломной работы должен составлять не менее 25 и не более 35 страниц машинописного текста (без приложений).

В дипломной работе не допускается повторение одних и тех же сведений в разных подразделах, для этого следует руководствоваться содержанием пояснений, согласно нижеприведённой структуре.

Титульный лист содержит название учебного заведения, название отделения, специальность, сформулированную тему дипломной работы в соответствии с приказом, фамилии руководителя, студента. Титульный лист подписывается обучающимся, руководителем дипломной работы и заведующим отделением. Титульный лист дипломной работы оформляется в соответствии с приложением Ж.

2.2 Задание на дипломную работу

Задание выдается руководителем и является основанием при работе над дипломной работой. В задании указывается цель (разработать ассортимент и технологию приготовления блюд) и задачи дипломной работы. Перед началом выполнения дипломной работы задание должно быть утверждено заведующим выпускного отделения.

Независимо от избранной темы, рекомендуется придерживаться структуры дипломной работы по образцу задания в приложении Г. Содержание подразделов и пунктов может быть дополнено в зависимости от темы работы.

2.3 Содержание

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов (если они имеют наименование), заключение, список литературы и приложение с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы (примерный образец содержания дипломной работы представлен в приложении И).

Заголовки и нумерация разделов (подразделов), пунктов (подпунктов) в содержании и по тексту проекта должны полностью совпадать. Содержание рекомендуется располагать на одной странице.

2.4 Введение

Введение - это вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объем введения составляет 2-3 печатные страницы. В разделе приводятся данные о состоянии и перспективах развития отрасли общественного питания как в России, так и в Камчатском крае. Также описывается значение выпуска проектируемой продукции как нового вида кулинарной продукции и создание нового меню в целом.

Обязательными составляющими элементами введения являются:

1. актуальность выпускной квалификационной работы;
2. цель работы;
3. задачи работы;
4. практическая значимость;
5. объект работы;
6. предмет работы.

Актуальностьподразумевает, что исследуемая область требует получения новых данных, исследуемая область нуждается в новых методах. Например: «Для развития отрасли общественного питания в Камчатском крае необходимо увеличить выпуск готовой продукции…»; «Для этого на предприятиях общественного питания необходимо разрабатывать новые виды продукции, с помощью которых можно будет расширять ассортимент, обновлять меню предприятий общественного питания. За счет разработки новых видов продукции возможно привлечение большего количества посетителей …».

Таким образом, обосновать актуальность – значит объяснить, почему нужно в настоящее время решать сформулированную в работе проблему (почему новое знание необходимо для практики, какая проблема в существующей практике общественного питания требует, по мнению студента, своего решения, какова основная идея исследования, что было сделано для решения проблемы другими исследователями и что предстоит сделать студенту).

Цель исследования – это конечный результат, который студент определяет в начале исследования и достигает в процессе его выполнения. Выпускная квалификационная работа на тему «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 мест» предполагает следующую цель: разработать ассортимент и технологию приготовления блюд для такого предприятия, как ООО «Гранд Кафе» на 40 мест.

Задачи исследования – это перечисление этапов (шагов) достижения цели исследования. Каждая задача обозначает определенную часть выпускной квалификационной работы:

* обосновать тему исследования;
* изучить и описать тип предприятия общественного питания, обеспеченность его сырьем;
* обосновать выбор ассортимента продукции и его целесообразность;
* изучить санитарные требования при приготовлении, отпуске и подаче блюд;
* произвести расчеты пропускной способности торгового зала;
* определить количество блюд и произвести процентную разбивку блюд на отдельные группы;
* рассчитать количество горячих и холодных напитков и прочих продуктов;
* составить план-меню;
* произвести расчет энергетической ценности;
* определить требования к качеству используемого сырья по существующим стандартам;
* разработать технологическую документацию согласно ассортименту на новые виды продукции.
* определить себестоимость блюд согласно ассортименту на новые виды продукции.
* сделать выводы и предложения по дальнейшему расширению ассортимента.

Практическая значимость заключается в обосновании полезности исследования для решения конкретных практических задач в общественном питании. Например: «Предложенное автором меню для предприятия ООО «Гранд Кафе» поможет привлечь новых потребителей». Также в практической значимости указывается возможность внедрения разработанного блюда на предприятии, в том случае, если руководитель предприятия, где осуществлялась преддипломная практика, полагает это возможным. При этом оформляется письмо-заявка (приложение К) и акт о внедрении (приложение Л), которые прилагаются к дипломной работе.

Объект исследования – это тот процесс или явление (система), на которое направлено исследование и которое породило исследуемую проблему (другими словами, это то, на что направлен взгляд исследователя в выбранной теме). Например, для выпускной квалификационной работы на тему «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 мест» объектом исследования является ассортимент и технология приготовления.

Предмет исследования – это аспект (часть) объекта исследования. Например, если для выпускной квалификационной работы на тему «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 мест» объектом исследования является ассортимент блюд для кафе и технология их приготовления, то предметом исследования – разработка ассортимента и технологии приготовления блюд для указанного кафе, расположенного в г. Петропавловске-Камчатском.

2.5 Теоретическая часть

Теоретическая часть дипломной работы включает 8-10 страниц печатного текста и состоит из следующих подразделов:

* технико-экономическая характеристика предприятия;
* обеспеченность предприятия сырьем;
* обоснование целесообразности выбора ассортимента продукции и блюд,
* требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции (в том числе требования к качеству используемого сырья по существующим стандартам);
* техника безопасности на предприятиях общественного питания (с включением вопроса охраны труда на предприятиях общественного питания,вопроса гигиены труда и производственной санитарии, безопасности труда и противопожарной техники).

2.6 Практическая часть

Практическая часть выпускной квалификационной работы должна содержать:

* расчеты пропускной способности торгового зала;
* определение количества блюд и процентная разбивка блюд на отдельные группы;
* расчеты количества горячих и холодных напитков и прочих продуктов;
* план меню.

2.7 Экономическая часть

Экономическая часть содержит экономическое обоснование предложенного меню и включает следующие подразделы:

* расчет производственной программы;
* разработка технологической документации (в том числе расчет энергетической ценности);
* калькуляция себестоимости продукции.

2.8 Заключение

В заключенииследует сформулировать основные выводы и рекомендации, вытекающие из результатов проведенного исследования, а также обосновать перспективы развития предприятия общественного питания. Объем заключения составляет до 2-х страниц.

2.9 Список литературы

Список литературы – перечень использованных в ходе работы первоисточников, отражающих тему дипломной работы. Примерный список рекомендуемой литературы по технологии продукции общественного питания представлен в приложении М.

2.10 Приложение

Приложениевключает материалы, дополняющие содержание работы: промежуточные расчеты, вспомогательные таблицы, нормативные документы (например, Устав предприятия, инструкции и т. д.), иллюстрации.

2.11 Оптический компакт-диск

Компакт-диск с электронной версией дипломной работы в специальном бумажном кармане подшивается в конце дипломной работы и оформляется надписью по образцу, приведенному в приложении Н.

# 3 Оформление дипломной работы

Дипломные работы, выполненные с нарушениями настоящих методических требований к оформлению, не подлежат допуску к защите.

Тема дипломной работы на титульном листе должна точно соответствовать наименованию темы в приказе.

3.1 Оформление дипломной работы

3.1.1 Общие требования

Выпускная квалификационная работа должна быть написана в соответствии с требованиями современного русского языка. Оформление выпускной квалификационной работы выполняется в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД); с Единой системой конструкторской документации (ЕСКД). Дипломная работа выполняется на листах формата А4 (210х297 мм) на одной стороне белой бумаги.

Общее форматирование текста:

* шрифт Times New Roman, размер кегля 14, межстрочный интервал 1,5;
* поля обычные (верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1.5 см);
* запрет на перенос слов по слогам;
* расстояние между заголовком раздела и текстом, между заголовком раздела и подраздела или между текстом и заголовком следующего подраздела равно 2 межстрочным интервалам;
* расстояние между заголовком подраздела и текстом равно 1 межстрочному интервалу.
* выравнивание текста по ширине, отступ красной строки абзаца 1,25 см;
* точка в конце наименование раздела или подраздела не ставится;
* выравнивание наименования раздела посередине.

В тексте дипломной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых (приложение П). Если в тексте используются специальные термины и сокращения более трех раз, то при первом упоминании пишется полное название употребляемого сокращения, а в скобках дается ссылка на аббревиатуру. В содержании сокращения терминов не допустимы.

3.1.2 Нумерация разделов и страниц

Все части дипломной работы (введение, теоретическая часть, практическая часть, экономическая часть, заключение, список литературы) начинаются с нового листа.

Страницы выпускной квалификационной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения.

Титульный лист, задание на выпускную квалификационную работу и содержание включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы проставляется, начиная с введения (с 4 страницы).

Заголовки «Содержание», «Введение», «Теоретическая часть», «Практическая часть», «Экономическая часть», «Заключение», «Список литературы» располагают в середине строки и печатают строчными буквами, кроме первой прописной (заглавной).

Разделы основной части (теоретической, практической) нумеруют в пределах всей пояснительной записки, обозначая арабскими цифрами без точки в конце, например, «1 Теоретическая часть».

Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится, например, 2.3 (третий раздел второй части).

В приложении Р приведен пример оформления введения, раздела дипломной работы и параметры настройки вкладки «Абзац».

Наименование подразделов печатают в виде заголовков с абзацным отступом 1,25 см по левому краю, строчными буквами, кроме первой прописной.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят.

В приложении И приведен пример оформления содержания выпускной квалификационной работы.

3.1.3 Требования к оформлению иллюстраций

Иллюстрации могут быть представлены в виде рисунков, схем, фотографий, диаграмм, которые должны наглядно представлять изложенный в тексте материал. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. Например, в тексте выпускной квалификационной работы представлена ссылка на рисунок: «В размещенном ниже рисунке 2 представлен вариант оформления закусок из рыбы».

Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются.

Все иллюстрации именуются рисунками, они должны иметь названия. При необходимости перед названием рисунка помещают поясняющие данные. Рисунки нумеруются последовательно в пределах всей работы арабскими цифрами, например, «Рисунок 1», «Рисунок 2» и т.д. Название рисунка располагается посередине строки под рисунком с одну строку с его номером, выполнено шрифтом - 12 кегль. Вариант оформления представлен в приложении С.

3.1.4 Оформление таблиц

Цифровой материал рекомендуется помещать в дипломной работе в виде таблиц. Наименование таблицы, при его наличии, четкое, краткое, отражает ее содержание. Помещается над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Вариант оформления представлен в приложении С.

Таблицу не рекомендуется переносить на следующую страницу, но допускается при большом числе строк. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Форматирование текста таблиц: заголовки граф (название колонок) начинаются с прописных букв. Заголовки граф указываются в единственном числе. Шрифт – 12 кегль, межстрочный интервал 1,0. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк.

Таблица на листе размещается так, чтобы читать ее можно было без поворота; если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

3.1.5 Оформление формул и уравнений

Уравнения и формулы выделяются из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно оставаться по одной свободной строке. Если уравнение не умещается в одну строку, оно переносится на следующую строку после любого математического знака с его обязательным повторением в новой строке.

В формулах используются следующие знаки арифметических действий: знак плюса "+" – сложение, знак минуса "-" – вычитание, знак умножения "х" – умножение, знак деления "/" – деление. При записи формулы в виде дроби, разделителем между числителем и знаменателем является горизонтальная черта.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, как и в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки, первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Формулы и уравнения в дипломной работе нумеруются по порядку в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении напротив формулы. Если в работе только одна формула или уравнение, то их не нумеруют. Пример оформления формул представлен в приложении С.

3.1.6 Ссылки

В тексте содержатся обязательные ссылки на литературные источники и приложения, а также ссылки на рисунки, формулы, таблицы, при их наличии.

При использовании в дипломной работе чужого текста из произведения, после записи ставится ссылка на источник - в квадратных скобках проставляют номер, под которым данный источник значится в списке литературы, например, [5]. А при использовании цитаты или цифровых данных, дополнительно указываются и страницы, на которых размещается цитируемая информация, например, [9, 145], где 9 – это порядковый номер используемого источника в соответствии со списком литературы дипломного проекта, а 145 – это порядковый номер страницы в цитируемом источнике.

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения берутся в круглые скобки: (таблица 2), (в соответствии с данными таблицы 3), (по данным рисунка 4), (в соответствии с приложением А).

3.1.7 Список литературы

После заключения, представленного в работе, приводится список литературы, оформленный в соответствии с существующими правилами (ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления). Список литературы должен содержать не менее 10 наименований источников.

Литература на иностранных языках располагается после литературы на русском языке на алфавите языка, к которому относятся данные источники.

Литература в списке располагается следующим образом:

* 1. Международные нормативные акты.
  2. Конституция.
  3. Федеральные конституционные законы.
  4. Постановления Конституционного Суда.
  5. Кодексы.
  6. Федеральные законы
  7. Законы.
  8. Указы Президента.
  9. Акты Правительства.
  10. Акты Верховного и Высшего Арбитражного Судов.
  11. Нормативные акты министерств и ведомств.
  12. Региональные нормативные акты.
  13. ГОСТ.
  14. СНиП, СП, ЕНИР, ТУ, правила и др.

Вслед за указанными документами располагается вся остальная литература: книги, статьи и электронные издания в алфавитном порядке.

Примеры и образец оформления списка литературы приведены в приложении Т.

Примечание: все знаки препинания и пробелы между ними в примерах описаний выставлены в соответствии с ГОСТами.

3.1.8 Приложение

Приложение следует оформлять как продолжение дипломной работы на его последующих страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Справа вверху листа с прописной буквы отдельной строкой без точки в конце, указывается буквенное обозначение приложения, например, «Приложение А». Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ). Строчкой ниже посередине страницы указывается заголовок данного приложения.

Располагаются приложения в порядке появления ссылок на них в тексте. Распечатки форматов, превышающих формат А4, складываются по формату листов дипломной работы.

4 Порядок защиты выпускной квалифакиционной работы

Дипломная работа подлежит защите на заседании ГЭК. В состав комиссии входят высококвалифицированные преподаватели и специалисты с производства. Председателем ГЭК выступает специалист от отрасли, имеющий высшее образование и опыт практической работы в профильных организациях. Состав комиссии утверждается приказом директора техникума. Расписание работы ГЭК утверждается заместителем директора по учебной работе не позднее, чем за месяц до начала защиты дипломных проектов.

До начала защиты дипломной работы студент представляет в ГЭК полный пакет документов, согласно разделу 2 страницы 12 данных методических указаний. Списки студентов, допущенных к защите, представляются в ГЭК.

На заседании могут присутствовать руководители дипломных работ, рецензенты, а также студенты и все заинтересованные лица.

Для защиты дипломной работы студент подготавливает доклад, в котором четко и кратко изложены основные положения дипломной работы. При этом используется наглядный графический материал, согласованный с руководителем (иллюстрационный материал на бумажном носителе, электронная презентация).

Краткий доклад должен быть подготовлен письменно, но выступать на защите желательно, не зачитывая текст.

Основные требования к докладу на защите дипломной работы:

* представление темы выпускной квалификационной работы;
* актуальность выбранной темы;
* объект и предмет исследования;
* цель и задачи исследования;
* алгоритм исследования;
* количественная и качественная оценка основных показателей;
* полученные результаты;
* основные выводы по проблеме;
* оценка возможности практического применения.

Доклад должен быть содержательным, формулировки обоснованными и лаконичными. Цифровые данные в докладе приводятся только в том случае, если они необходимы для доказательства или иллюстрации того или иного вывода.

Демонстрационный материал визируется руководителем работы. Слайды презентации только поясняют доклад и выстраиваются по его ходу. Примерная структура электронной презентации:

* первый слайд - титульный лист;
* второй слайд – методология дипломной работы (цель, задачи, объект, предмет);
* третий, четвертый слайды – теоретическая часть;
* пятый, шестой слайды – практическая часть;
* седьмой слайд – экономическая часть;
* восьмой слайд – заключение.

На доклад студенту предоставляется 7 минут. Общая продолжительность защиты не должна превышать 20 минут.

Последовательность защиты:

* секретарь ГЭК объявляет: фамилию, имя и отчество автора, тему дипломной работы, а также зачитывает отзыв;
* студент в пределах семи минут излагает доклад;
* по окончании доклада секретарем ГЭК зачитывается рецензия на дипломную работу, при этом студент представляет соответствующие разъяснения по замечаниям рецензента;
* после этого автору проекта членами ГЭК задаются вопросы.

Ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку выпускной квалификационной работы, они должны быть тщательно продуманы и лаконичны.

Задача ГЭК – оценить готовность студента к профессиональной деятельности и принять решение о выдаче диплома среднего профессионального образования.

Вопросы, которые задают члены ГЭК, могут относиться к теме дипломной работы или к темам соответствующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, поэтому студенту перед защитой целесообразно восстановить в памяти основное содержание специальных курсов и особенно те разделы, которые имеют прямое отношение к теме дипломной работы. По докладу и ответам на вопросы комиссия судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении выступать публично и аргументированно отстаивать свою точку зрения.

Дипломная работа оценивается по 4-балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание ГЭК. Определяется общая оценка работы дипломника с учетом его теоретической подготовки, качества выполнения и оформления дипломной работы. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы, практическую значимость дипломной работы, при этом руководствуется средним баллом, полученным студентом за весь период обучения (критерии комплексной оценки дипломной работы приведены в приложении У).

На заседании ГЭК ведется протокол, куда вносятся все заданные вопросы, ответы, особые мнения и решение комиссии о выдаче диплома (с отличием, без отличия). Протокол подписывается председателем и членами ГЭК, участвовавшими в заседании.

В тот же день, после оформления протокола заседания ГЭК, студентам объявляются результаты защиты дипломной работы.

Студент, не защитивший выпускную квалификационную работу в установленный срок по неуважительной причине, или получивший на защите дипломной работы оценку «неудовлетворительно», отчисляется из техникума. Студент может восстановиться на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации и повторной защиты дипломной работы. Повторная защита дипломной работы для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

После защиты выпускная квалификационная работа со всеми материалами должна быть сдана в архив. Диплом об окончании техникума и приложение к нему (выписка из зачетной ведомости) выдаются после оформления всех требуемых (в установленном в техникуме порядке) документов.

Общие итоги защиты всех дипломных работ представляются в форме отчета председателя ГЭК. По результатам защиты отделение может рекомендовать отдельные дипломные работы для публикации.

Приложение А

Образец календарного графика выполнения дипломной работы

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Е.В. Рахмина

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

(подпись)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Календарный график

выполнения дипломной работы на тему:

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

(название темы)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выполняемая работа | Сроки выполнения | Отметка о выполнении | Подпись студента |
| Выбор темы ВКР и ее утверждение на отделении | октябрь | Выполнено / не выполнено  В срок / не в срок |
| Подбор литературы, ее изучение и обработка. Составление библиографии по основным источникам и представление ее руководителю | Ноябрь |  |  |
| Составление плана (содержания) ВКР, согласование его с руководителем | Декабрь |  |  |
| Разработка и представление на проверку введения, теоретической части работы | Январь-февраль |  |  |
| Разработка и представление проектной части работы | Март-апрель |  |  |
| Согласование с руководителем и консультантом выводов и предложений | До 10 мая |  |  |
| Переработка (доработка) ВКР в соответствии с замечаниями руководителя | До 15 мая |  |  |
| Представление ВКР руководителю для подготовки отзыва | До 20 мая |  |  |
| Представление ВКР заведующему отделением на подпись | До 25 мая |  |  |
| Доработка ВКР в соответствии с замечаниями заведующего отделением, касающиеся только оформления | До 1 июня |  |  |
| Рецензирование ВКР | До 7 июня |  |  |
| Представление ВКР с отзывом руководителя и рецензией зав. отделением для регистрации в журнале учета | За 3 дня до предварительной защиты |  |  |
| Представление раздаточного (иллюстративного) материала, электронной презентации ВКР и диска с его содержанием в ГЭК | Согласно графику защиты |  |  |
| Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Тютюнникова Е.Н. ) | | |

## Приложение Б

## Примерная тематика дипломных работдля специальности 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

1. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для гриль-бара на 25 мест для ООО «Кафе «Бульвар».
2. Разработка ассортимента и технологии приготовления кондитерской продукции для ООО «Кафе «Бульвар» на 50 мест.
3. Разработка ассортимента и технологии приготовления вегетарианской продукции для ООО «Кафе «Бульвар» на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для пиццерии в ООО «Кафе «Бульвар» на 30 мест.
5. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Император» для организации праздничного вечера вне ресторана.
6. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Кафе «Бульвар» с японской кухней на 100 мест.
7. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Кафе «Бульвар» с итальянской кухней на 70 мест.
8. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Кафе «Бульвар» с европейской кухней на 70 мест.
9. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Кафе «Бульвар» с тайской кухней на 75 мест.
10. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для салат-бара ООО «Кафе «Бульвар».
11. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Сан-Марино» на 50 мест.
12. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой при санатории «Жемчужина Камчатки».
13. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ресторана «Полет» АО «Международный аэропорт Петропавловск-Камчатский (Елизово)».
14. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для кафетерия на 12 мест при ресторане «Полет» АО «Международный аэропорт Петропавловск-Камчатский (Елизово)».
15. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для иностранных туристов для ООО «Император».
16. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для столовой при войсковой части № 69262 для военнослужащих по норме питания №1.
17. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для столовой при войсковой части № 69262 для военнослужащих.
18. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для свадебного банкета на 50 мест в ООО «Гранд Кафе».
19. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 посадочных мест.
20. Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для корпоративного праздника на 20 человек в ООО «Гранд Кафе».
21. Разработка ассортимента и технологии приготовления салатов для ООО «Гранд Кафе» на 40 посадочных мест.
22. Разработка ассортимента и технологии приготовления вторых блюд из мяса для ООО «Гранд Кафе» на 40 посадочных мест.

Приложение В

Образец заявления на утверждение темы

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Заведующему первым отделением  Е.В. Рахминой  от студента группы ТПП-416  очной формы обучения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О. студента)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | |

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне следующую тему дипломной работы:

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

(точное название темы)

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

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Зав. отделением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.) (подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

Приложение Г

Образец типового задания на дипломную работу

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

Первое отделение

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Е.В. Рахмина

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

(подпись)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломной работы

студенту (ке) группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_формы обучения

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

(фамилия, имя, отчество)

1 Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название темы указывается в точном соответствии с приказом)

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

утверждена приказом по техникуму от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. №\_\_\_\_\_\_.

2 Срок сдачи студентом дипломного проекта «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

3 Цель и задачи дипломного проекта:

Цель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Задачи:

- обосновать тему исследования;

- изучить и описать тип предприятия общественного питания, обеспеченность его сырьем;

- обосновать выбор ассортимента продукции и его целесообразность;

- изучить санитарные требования при приготовлении, отпуске и подаче блюд;

- изучить правила техники безопасности в предприятиях общественного питания;

- произвести расчеты пропускной способности торгового зала;

- определить количество блюд и произвести процентную разбивку блюд на отдельные группы;

- рассчитать количество горячих и холодных напитков и прочих продуктов;

- составить план-меню;

- произвести расчет энергетической ценности;

- определить требования к качеству используемого сырья по существующим стандартам;

- разработать технологическую документацию согласно ассортименту на новые виды продукции.

- определить себестоимость блюд согласно ассортименту на новые виды продукции.

- сделать выводы и предложения по дальнейшему расширению ассортимента.

4 Краткое содержание основной части пояснительной записки:

1 Теоретическая часть

* 1. Технико-экономическая характеристика предприятия
  2. Обеспеченность предприятия сырьем
  3. Обоснование выбора ассортимента продукции
  4. Обоснование целесообразности выбора ассортимента блюд
  5. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции общественного питания
  6. Техника безопасности на предприятиях общественного питания

2 Практическая часть

2.1 Расчет пропускной способности торгового зала

2.2 Определение количества блюд и процентная разбивка блюд на отдельные группы

2.3 Расчет горячих и холодных напитков и прочих продуктов

2.4 Составление плана-меню

3 Экономическая часть

3.1 Расчет производственной программы

3.2 Разработка технологической документации

3.3 Калькуляция себестоимости продукции

5 Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Е.Н. Тютюнникова)

(подпись) (Ф.И.О. руководителя)

8 Задание принял к исполнению «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (И.И. Иванов)

(подпись) (Ф.И.О. студента)

Приложение Д

Образец отзыва руководителя

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

Отзыв руководителя дипломной работы

на дипломную работу студента

Иванова Ивана Ивановича,

выполненной на тему: «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для иностранных туристов для ООО "Император"».

1 Актуальность работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

2 Оценка содержания дипломной работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

3 Положительные стороны работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

4 Замечания по дипломной работе

|  |
| --- |
|  |
|  |

5 Рекомендации по внедрению дипломной работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

6 Рекомендация по допуску дипломной работы к защите

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

7 Дополнительная информация для ГЭК

|  |
| --- |
|  |
|  |

Руководитель **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(Е.Н. Тютюнникова)

## 

Приложение Е

Образец рецензии на дипломную работу

|  |
| --- |
| РЕЦЕНЗИЯ  на дипломную работу  студента первого отделения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (фамилия, имя, отчество в родительном падеже)  Тема: «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для иностранных туристов для ООО "Император"».  1 Актуальность темы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    2 Оценка соответствия содержания заявленной теме дипломной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3 Отрицательные и положительные стороны работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    4 Практическая значимость и рекомендации по внедрению в производство \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5 Недостатки и замечания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    6 Выводы и рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( )  (должность рецензента и его место работы: (подпись)  указывается полное наименование предприятия)  МП |

Приложение Ж

Образец титульного листа дипломной работы

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное

автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

Первое отделение

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Е.В. Рахмина

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

(подпись)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

студента Иванова Ивана Ивановича

на тему: «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 мест»

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, уч. степень, уч. звание полностью) (подпись)

Дипломник: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Петропавловск-Камчатский – 2020

Приложение И

## Образец примерного содержания и оформления содержания дипломной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание | |
| Введение………………………………………………………………………………….. | 4 |
| 1 Теоретическая часть ……………………………………………………....................... | 6 |
| 1.1 Технико-экономическая характеристика предприятия…………………………… | 6 |
| 1.2 Обеспеченность предприятия сырьем……………………………………………… | 7 |
| 1.3 Обоснование выбора ассортимента продукции……………………........................ | 9 |
| 1.4 Обоснование целесообразности выбора ассортимента блюд…………………….. | 10 |
| 1.5 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции общественного питания…………………………………………………......................... | 11 |
| 1.6 Техника безопасности на предприятиях общественного питания | 13 |
| 2 Практическая часть…………………………………………………………………….. | 14 |
| 2.1 Расчет пропускной способности торгового зала…………………………………... | 14 |
| 2.2 Определение количества блюд и процентная разбивка блюд на отдельные |  |
| блюда……………………………………………………………………………………... | 15 |
| 2.3 Расчет горячих и холодных напитков и прочих продуктов …………………...…. | 17 |
| 2.4 Составление плана-меню……………………………………………………………. | 18 |
| 3 Экономическая часть…………………………………………………………………... | 24 |
| 3.1 Расчет производственной программы……………………………………………… | 24 |
| 3.2 Разработка технологической документации………………………………………. | 25 |
| 3.3 Калькуляция себестоимости продукции…………………………………………… | 25 |
| Заключение……………………………………………………………………………….. | 32 |
| Список литературы………………………………………………………………………. | 34 |
| Приложение А. Расчетное меню для «Кафе Бульвар»………………………………… | 36 |
| Приложение Б. План-меню «Кафе Бульвар»……………………………………...…… | 37 |

## Приложение К

Образец письма-заявки на тему[[1]](#footnote-1)

Заведующему первым отделением

КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Е.В. Рахминой

Заявка на разработку дипломной работы

Просим Вас в качестве темы дипломной работы для Иванова И.И., студента 4 курса КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум», первого отделения очной формы обучения утвердить следующую тему: «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 мест».

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Директор (или другое должностное лицо) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись)

МП

Приложение Л

Образец акта о внедрении результатов дипломной работы\*

|  |  |
| --- | --- |
|  | Заведующему первым отделением  КГПОАУ «Камчатский  политехнический техникум»  Е.В. Рахминой |

Акт о внедрении

Результаты исследования, проведенного в выпускной квалификационной работе Ивановым И.И. на тему: *«*Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе» на 40 мест» рекомендованы к внедрению в … (указать название предприятия).

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

Директор (или другое должностное лицо) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись)

МП

\*Акт о внедрении оформляется на бланке предприятия

Приложение М

Список рекомендуемой литературы по технологии продукции общественного питания

1. 1000 рецептов блюд из мяса и птицы : учеб. для сред. проф.-техн. училищ / Сост. В.М. Рошаль. - СПб. : Диамант, 1999. - 608 с. : ил.
2. 25 блюд из сельди / Сост. Е.В. Селедкина. - Ленинград : Ленсоф, 1991. – 18 с. - (Украшение стола).
3. Авроров, В.А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов : учеб. пособие / В.А. Авроров, Н.В. Моряхина, Н.Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2015. - 288 с.
4. Ананьев, В.Г. Бар без алкоголя / В.Г. Ананьев. - Москва : Экономика, 1988. - 144 с.
5. Анфимова, Н.А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – Москва : Академия, 2007. - 352 с. - (Начальное профессиональное образование).
6. Афанасьев, С.Э. Книга о здоровой камчатской пище: легко, полезно, вкусно / С.Э. Афанасьев. - Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 2003. - 205 с.
7. Барановский, В.А. Повар : учеб. пособие для учащихся проф. училищ / В.А. Барановский, Л.Г. Шатун. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование).
8. Барсукова, Е.Ф. Русская кухня / Е.Ф. Барсукова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ленинград : Лениздат, 1989. - 174 с. : ил.
9. Бегунов, В.Л. Книга о сыре. О его питательных и вкусовых свойствах, ассортименте и способах потребления / В.Л. Бегунов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Агропромиздат, 1985. - 136 с.
10. Блюда из грибов: Соусы. Холодные и горячие закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Изделия из теста с грибами / Сост. Ю. Повятьев. - Петропавловск-Камчатский, 1991. - 126 с. - (Дары природы Камчатки).
11. Блюда из дичи: рецепты приготовления / Сост. Ю. Повятьев. - Петропавловск-Камчатский, 1991. - 64 с. - (Дары природы).
12. Блюда из рыбы и морепродуктов / Пер. с нем. Н. Бондарь, М. Зимы. – Харьков : Клуб Семейного Досуга, 2011. - 160 с. : цв. ил.
13. Блюда из черствого хлеба. - Петропавловск-Камчатский, 1991. - 64 с.
14. Богомолов, Т.С. Океаническая рыба в домашнем питании / Т.С. Богомолов, А.Г. Крашенинникова. - Москва : Пищевая пром-сть, 1971. - 96 с.
15. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. заведений / В.И. Богушева. - Москва : Ростов-на-Дону : МарТ, 2005. -320 с. - (Серия «Технология сервиса»).
16. Бренц, М.Я. Технология приготовления диетических блюд : учеб. для техникумов / М.Я. Бренц, Н.П. Сизова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Экономика, 1983. - 176 с. : ил.
17. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учеб. для бакалавров / А.Т.Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Пучковой. – Москва : Дашков и К, 2015. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров).
18. Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов. Лучшие рецепты / Сост. Е.А. Бойко. – Москва : РИПОЛ классик, 2010. - 256 с. : 1 вкл.4 л. ил. - (Лучшие рецепты).
19. Вино / Пер. с англ. Т. Ждановой. – Москва : ТЕРРА, 1997. - 168 с. - (Хорошая кухня).
20. Витсур, С. Атлантические рыбы на вашем столе / С. Витсур. –Таллин : Валгус, 1970. - 286 с. : ил.
21. Воскресный обед: кулинарный проспект-меню. - Петропавловск-Камчатский, 1990. - 56 с.
22. Восточная кухня: предлагает ресторан «Сакура» / Союз производственных кооперативов СССР. - Петропавловск-Камчатский : Камчаткнига, 1990. - 42 с.
23. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учеб. пособие / Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская, О.И. Кутина. - Санкт-Петербург : ИЦ «Интермедиа», 2015. - 112 с. : ил.
24. Головков, А.Э. Разносолы деревенской кухни / А.Э. Головков. – Одесса : Вариант, 1992. - 240 с.
25. Гусев, И.Е. Рецепты на каждый день / Авт.-сост. И.Е. Гусев. – Минск : Харвест, 1998. - 288 с. - (Домашняя кухня).
26. Далал, Т. Прелести вегетарианской кухни : пер. с англ. / Тарла Далал. - Москва : Легкая и пищевая пром-сть, 1981. - 104 с.
27. Даниленко, М.П. Всё из муки: для молодой хозяйки. - Алма-Ата : Кайнар, 1973. - 208 с.
28. Дары моря / Л. Зенкевич, Г. Коробкина, С. Михайлов, Р. Штейман. - Москва : Экономика, 1968. - 215 с.
29. Диетическая кухня / Под ред. С. Вечорек-Хелминьской ; пер. с польск. Н.В. Вербицкой, Т.В. Гундаровой. - Москва : Агропромиздат, 1991. - 575 с. : ил.
30. Дикоросы Камчатки: Папоротник. Черемша. Грибы: Заготовка. Кулинарные рецепты. - Петропавловск-Камчатский, 1993. – 95 с.
31. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания : учеб. пособие для студентов сред. проф. образования / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, Е.Е. Мышкина. – Москва : ИНФРА-М, 2016. - 272 с. - (Среднее профессиональное образование).
32. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В.А. Домарецкий. - 2-е изд. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. - 400 с. - (Профессиональное образование).
33. Донченко, Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории : учеб. пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – Москва : ДеЛи принт, 2006. - 296 с.
34. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов : учеб. для студ. учреждений сред. спец. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – Москва : Мастерство : Высш. шк., 2001. - 264 с.
35. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2002. - 272 с. - (Среднее профессиональное образование).
36. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. - 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2004. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование).
37. Европейская кухня. – Москва : ЭКСМО-ПРЕСС, 1999. - 352 с. : ил. - (Лакомка).
38. Закуски и салаты / Сост. Л. Строкова. – Москва : РИПОЛ КЛАССИК, 2000. – 512 с. - (На каждый день).
39. Закуски / Сост. О.Н. Улищенко ; Худож.-оформитель Б.Ф. Бублик. – Харьков : Фолио, 1998. - 448 с. - (Щедрый стол).
40. Заливные блюда. - 3-е изд. – Челябинск : Аркаим, 2005. - 32 с. : ил. - (Семь поварят).
41. Золотая энциклопедия кулинарии : 28000 замечательных рецептов / Сост. В.В. Рафеенко. – Москва : БАРО-ПРЕСС, 2000. – 800 с.
42. Ивашкевич, Н.П. Искусство чайного стола / Н.П. Ивашкевич, Л.Н. Засурина. – Ленинград : Лениздат, 1990. - 109 с.
43. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи : учеб. для средне-спец. учеб. заведений / Под ред. М.А. Николаевой. – Москва : Деловая литература, 1999. - 480 с.
44. Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне: о блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также утвари, посуде и обычаях стола / Н.И. Ковалев. – Москва : ИСИДА, 1992. - 192 с. : ил.
45. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – Москва : Академия, 2006. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование).
46. Коктейли и напитки. – Москва : ТЕРРА, 1997. - 128 с. - (Русский дом).
47. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с. : ил.
48. Космынина, О.И. Кухня «Рыбака Камчатки» - Петропавловск-Камчатский : Дары природы Камчатки, 2004. - 224 с. – (Б-ка «Новой книги»).
49. Кощеев, А.А. Грибная кулинария. 750 оригинальных рецептов : издание для досуга / А.А. Кощеев. – Москва : Экология, 1992. - 192 с.
50. Круглякова, Г.В. Заготовки, хранение и переработка дикорастущих ягод и грибов / Г.В. Круглякова. – Москва : Экономика, 1987. - 127 с.
51. Кугенев, П.В. Молоко и молочные продукты /П.В. Кугенев. - 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Россельхозиздат, 1985. - 80 с. : ил.
52. Кулинарные рецепты: из «Книги о вкусной и здоровой пище» / Сост. Л.И. Воробьева. – Москва : Легкая и пищевая пром-сть, 1983. - 335 с. : ил.
53. Кулинарные чудеса из овощей /Авт.-сост. А.В. Самсонова. – Москва : Вече, 2004. - 240 с. : ил.
54. Кулькова, Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 384 с. - (Серия «Учебники XXI века»).
55. Кухни стран мира. – Москва : Юнисам, 1993. - 400 с. : ил.
56. Лагутина, Л.А. Рыба соленая, копченая, жареная : сборник кулинарных рецептов / Л.А. Лагутина. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 224 с.
57. Лемкуль, Л.М. Приготовлено на растительном масле / Л.М. Лемкуль. – Москва : Легкая и пищевая пром-сть, 1981. - 112 с.
58. Лесные ягоды : 404 рецепта блюд из ягод / Сост. С.П. Кожан. - Петропавловск-Камчатский, 1991. – 110 с. - (Дары природы Камчатки).
59. Лучшие блюда народов СССР / Авт.-сост. Е.М. Сбитнева. - Москва : Вече, 2004. - 240 с. : ил.
60. Магидов, Я.И. Блюда из нерыбных продуктов моря / Я.И. Магидов. – Москва : Легкая и пищевая пром-сть, 1983. - 113 с.
61. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2006. - 272 с. - (Профессиональное образование).
62. Миллион меню : Праздничный стол / Сост. Н.В. Щеклейн-Ланская. – Челябинск : Аркаим, 2003. - 419 рецептов : ил.
63. Мир вин. Вина мира / Пер. с нем. С. Смарыгина. – Москва : ТЕРРА, 1997. - 160 с.
64. Михайлов, В.С. Вегетарианские блюда / В.С. Михайлов, А.Д. Игнатьев, Л.В. Сафонова. – Москва : Экономика, 1982. - 145 с.
65. Михайлов, В.С. Растительно-молочно-яичные блюда / В.С. Михайлов, Н.Р. Успенская, А.Д. Игнатьев. – Москва : Легкая и пищевая пром-сть,1982. - 208 с.
66. Могильный, М.П.. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный ; под ред. М.П. Могильного. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.
67. Монастырская кухня: молитвы, советы, рецепты приготовления простой, вкусной, здоровой пищи (из опыта русских православных монастырей / Сост. И. Степашева). - Москва, 1991. - 63 с.
68. Напитки на любой вкус: рецепты приготовления / К.В. Беляева. - Петропавловск-Камчатский : Камчатская книга, 1991. - 88 с.
69. Напитки / Сост. В.В. Пузич ; Худож.-оформитель Б.Ф. Бублик. – Харьков : Фолио, 1998. – 464 с. - (Щедрый стол).
70. Новоженов, Ю.М. Зарубежная кухня : практ. пособие / Ю.М. Новоженов, Л.Н. Сопина. – Москва : Высш. шк., 1990. - 288 с.
71. Орлова, Ж.И. Все об овощах / Ж.И. Орлова. - Москва : Пищевая пром-сть, 1978. - 255 с.
72. Оттавей, П.Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база / П. Берри Оттавей ; пер. с англ. яз. И.С. Горожанкиной. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. - 312 с. : ил. : табл.
73. Папоротник: Заготовка папоротника. Блюда с папоротником / Сост. С.П. Кожан, Е.Ю. Мурашева. - Петропавловск-Камчатский, 1991. - 29 с. - (Дары природы Камчатки).
74. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Юрайт, 2017. - 163 с. - (Профессиональное обучение).
75. Пинтусов, И. Камчатский коктейль / Игорь Пинтусов. - Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 2009. - 156 с. : ил.
76. Питание школьника : книга о том, как правильно кормить школьника, чтобы он вырос здоровым, ловким и сильным / Сост. С.Р. Грознов, Л.И. Сидорова. – Москва : Госторгиздат, 1963. - 221 с. : ил.
77. Пищанок, А.М. Блюда из картофеля / А.М. Пищанок. – Москва : Экономика, 1991. - 15 с. - (Советуем приготовить).
78. Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов : учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - Москва : Академия, 2008. - 64 с. - (Непрерывное профессиональное образование).
79. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов: основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура / В.В. Похлебкин. – Москва : Пищ. пром-сть, 1980. - 304 с.
80. Правила общественного питания : сборник документов. – Москва : Омега-Л, 2015. - 122 с.
81. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. – Москва : ПРИОР, 2002. - 234с.
82. Продукты из молока: Домашнее приготовление, кулинарные рецепты / Пер. с англ. Л.Н. Погудкиной, Г.В. Шандуренко. – Москва : Колос, 1992. - 63 с.
83. Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи / Т.М. Простакова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 352 с. - (Учебный курс).
84. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. - 192 с. - (Профессиональное образование).
85. Сапожникова, Н.В. Блюда из хлеба / Н.В. Сапожникова. – Москва : Экономика, 1991. - 15 с. - (Советуем приготовить).
86. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л.А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. - 256 с. : ил. : табл.
87. Сарафанова, Л.А. Современные пищевые добавки / Л.А. Сарафанова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2009. - 208 с. : ил. : табл.
88. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания / Сост. Р.П. Антонова. - 2-е изд. – Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2007. - 136 с.
89. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной ; Мин-во экономического развития и торговли РФ. - 3-е изд., с изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
90. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 1008 с. - (Сборник технических нормативов).
91. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – Киев : А.С.К., 2002. - 656 с. : ил.
92. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. – Санкт-Петербург : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. - 688 с.
93. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – Москва : Дели принт, 2012. - 584 с. - (Сборник технических нормативов).
94. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. В.Т. Лапшиной ; Мин-во экономического развития и торговли РФ. – Москва : Хлебпродинформ, 2013. - 632 с. - (Сборник технических нормативов).
95. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : I часть / Под ред. Ф.Л. Марчука ; Комитет РФ по торговле. – Москва : Хлебпродинформ, 1996. - 619 с. - (Сборник технических нормативов).
96. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : II часть / Под ред. А. Лупея ; Мин-во внешних экономических связей и торговли РФ. – Москва : Хлебпродинформ, 2013. - 560 с. - (Сборник технических нормативов).
97. Сборник рецептур блюд, кулинарных, мучных изделий : для предприятий объединения «Общественное питание» / Управление торговли Камчатского облисполкома. - Петропавловск-Камчатский, 1989. - 569 с.
98. Сборник рецептур для повара / Авт.-сост. Е.В. Ефремов. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 448 с. - (Учебный курс).

Приложение Н

## Образец оформления диска

КГПОАУ

«КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Первое отделение

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему: «Разработка ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции для ООО «Гранд Кафе»

на 40 мест»

Руководитель работы: Е.Н. Тютюнникова

дипломник: И.И. Иванов

Группа ТПП-416

Петропавловск-Камчатский – 2020

## Приложение П

## Общепринятые графические сокращения слов

К общепринятым сокращениям, не требующим специальных разъяснений, применяющимся в любых изданиях, за исключением изданий для начинающего читателя, относятся следующие:

т.е. - то есть

и т.д. - и так далее

и т.п. - и тому подобное после перечисления

и др. - и другие

и пр. - и прочие

см. - смотри при ссылке (например, на

ср. – сравни другую часть ВКР)

напр. - например

в. - век

вв. – века при обозначении цифрами веков,

г. – год годов

гг. - годы

т. - том

им.- имени

ГОСТ – Государственный стандарт

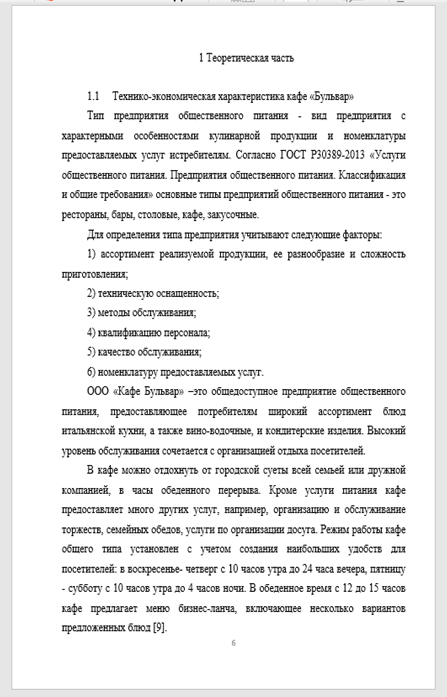
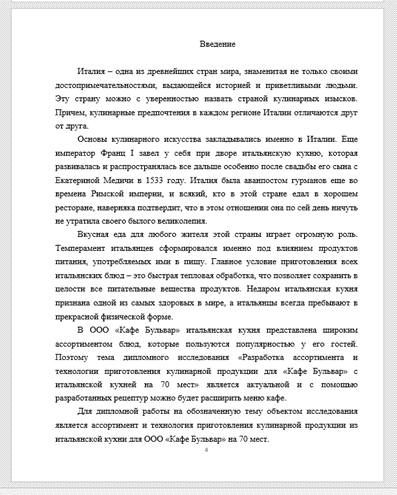
СНиП – Строительные нормы и правила

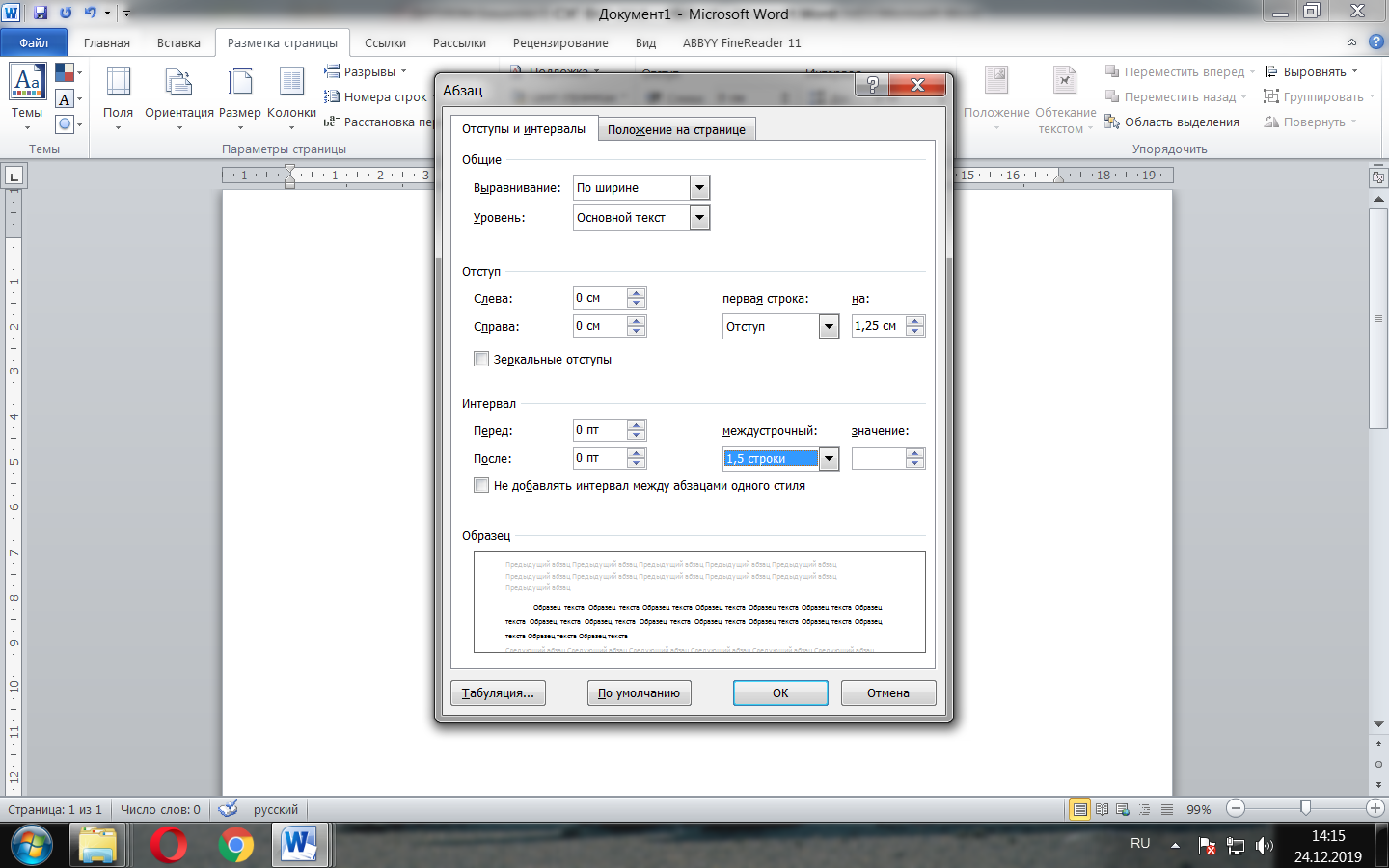
ТУ – технические условия

ИТР – инженерно-технические работники

Приложение Р

Образец оформления введения, раздела дипломной работы и параметры настройки вкладки «Абзац»





Приложение С

Образец оформления рисунка, таблицы, формул и уравнений в дипломной работе

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

Приложение Т

Примеры и образец оформления списка литературы

Книга с одним автором

В описании книги указывается фамилия автора, а за косой чертой повторяем автора с инициалами перед фамилией:

Бондарев, В.П. Геология : учеб. пособие для студентов сред. проф. образования / В.П. Бондарев. - Москва : ФОРУМ, 2013. - 224 с. : ил. - (Профессиональное образование).

Книга с двумя авторами

В описании книги с двумя авторами указывается фамилия первого, а за косой чертой перечисляются оба автора с инициалами перед фамилией:

Киселев, М.И. Геодезия : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Киселев, Д.Ш. Михелев. - 10-е изд., стер. – Москва : Академия, 2013. – 384 с. - (Среднее профессиональное образование).

Книга с тремя авторами

В описании книги с тремя авторами указывается фамилия первого, а за косой чертой перечисляются все три автора с инициалами перед фамилией:

Строев, Е.А. Практикум по биологической химии : учеб. пособие / Е.А. Строев, В.Г. Макарова, И.В. Матвеева. - Москва : Изд-во МИА, 2012. - 384 с.

Книга, где авторов четыре и более

Если книга написана четырьмя и более авторами, то после заглавия за косой чертой указывается первый автор и добавляется [и др.].

Микробиология : учеб. для вузов / И.Ю. Ухарцева [и др.]. – Москва : ИВЦ Минфина, 2012. - 288 с.

Если в книге большое количество авторов, они могут описываться под фамилией редактора (под редакцией).

Диагностирование автомобилей : практикум : учеб. пособие / под ред. А.Н. Карташевича. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 208 с.

Статья из книги или другого разового издания

Для описания статей из сборников, журналов и газет, после данных об авторе и названии статьи, за двумя косыми чертами указывается источник (название журнала, газеты, сборника), место, год, номер или выпуск, страницы, занимаемые статьёй.

Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнением / А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, M. Д. Малых // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 3, Физика. Астрономия. – 2001. – № 5. – С. 23–25.

Двинянинова, Г. С. Комплимент: коммуникативный статус или стратегия в дискурсе / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. / Воронеж. межрегион. ин-т обществ. наук ; Воронеж. гос. ун-т, Фак. романо-герман. истории. – Воронеж, 2001. – С. 101–106.

Михайлов, С. А. Езда по-европейски: система платных дорог в России находится в начальной стадии развития / Сергей Михайлов // Независимая газ. – 2002. – 17 июня. – С. 5.

Законодательные материалы

При описании законодательных ресурсов в квадратных скобках приводят дату их введения (принятия).

Конституция Российской Федерации : офиц. текст [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. : с поправками]. – Москва : Эксмо, 2013. – 63 с.

Уголовный кодекс Российской Федерации : текст с изменениями и дополнениями на 1 августа 2017 года [принят Государственной думой 24 мая 1996 года : одобрен Советом Федерации 5 июня 1996 года]. – Москва : Эксмо, 2017. – 350 с. – (Актуальное законодательство).

Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон № 131-ФЗ : [принят Государственной думой 16 мая 1996 года : одобрен Советом Федерации 5 июня 1996 года]. - Москва : Эксмо, 2017. – 350 с. – (Актуальное законодательство).

Стандарты

При описании нормативных ресурсов приводят их обозначение, дату введения (принятия), сведения о ресурсе, вместо которого введён (принят) данный ресурс.

ГОСТ Р 55505-2015. Фарш рыбный пищевой мороженый. Технические условия : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агенства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. № 465-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – II, 10 с.

Правила

Правила дорожного движения : с новыми штрафами : по состоянию на 01.06.2017 : [утверждены Советом министров – Правительством Российской Федерации 23.10.1993]. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 94 с., цв.ил. – (Библиотека автомобилиста).

Каталоги

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – Москва : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей.

Машина специальная листогибочная ИО 217М : листок-каталог : разработчик и изготовитель Кемер. з-д электромонтаж. изделий. – Москва, 2002. – 3 л.

Сайты в сети Интернет

В области выходных данных после аббревиатуры URL (Uniform Resource Lokator) указывают электронный адрес ресурса в сети Интернет. После электронного адреса в круглых скобках указывают сведения о дате обращения к ресурсу.

Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: http://government.ru (дата обращения 19.08.2019). – Текст : электронный.

Государственный Эрмитаж : [сайт]. – Санкт-Петербург, 1998. – URL: https://www.hermitagemuseum.org/wps/portal/hermitage (дата обращения: 19.08.2019). – Текст. Изображение : электронные.

Статья, часть ресурса с сайта сети Интернет

В области выходных данных после аббревиатуры URL (Uniform Resource Lokator) указывают электронный адрес ресурса в сети Интернет. После электронного адреса в круглых скобках указывают сведения о дате обращения к ресурсу.

Конституция Российской Федерации : [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. : с поправками] – Текст : электронный // Официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_28399/ (дата обращения: 15.08.2019).

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агенства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г. № 1526-ст : взамен ГОСТ 1168-86, ГОСТ 20057-96 : дата введения 2015-01-01. – Текст : электронный // Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200105891 (дата обращения: 15.08.2019).

Белущенко, Д.В. Совершенствование оценки соответствия в рамках технического регулирования / Д.В. Белущенко, Н.В. Захарова. – Текст : электронный // Научная электронная библиотека «Киберленинка». – URL: https://cyberleninka.ru/article/v/sovershenstvovanie-otsenki-sootvetstviya-v-ramkah-tehnicheskogo-regulirovaniya (дата обращения: 15.08.2019).

Документ из локальной сети

При описании документов из локальных сетей и из полнотекстовых баз данных, доступ к которым осуществляется на договорной основе или по подписке (например «Кодекс», «Гарант», «КонсультантПлюс»), в области выходных данных указывается, из какой электронной поисковой системы взята информация и режим доступа к информации (по подписке или для авторизованных пользователей).

Конституция Российской Федерации : [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. : с поправками] // Справочная поисковая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: по подписке в локальной сети КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Путеводитель по трудовым спорам. Спорные ситуации при увольнении в связи с сокращением численности или штата работников // Справочная поисковая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: по подписке в локальной сети КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Документ из Электронной библиотечной системы

Если доступ к документу осуществляется по подписке и для его получения необходим пароль для доступа, указываем, где его берём:

Луковская, Е. О. Сварка и пайка неметаллических материалов : учебное пособие / Е. О. Луковская. - Минск : РИПО, 2017. – 208 c. – Текст : электронный // ЭБС IPRbooks. – URL: http://www.iprbookshop.ru/84890.html. - Режим доступа: по подписке, для просмотра следует получить пароль в библиотеке КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

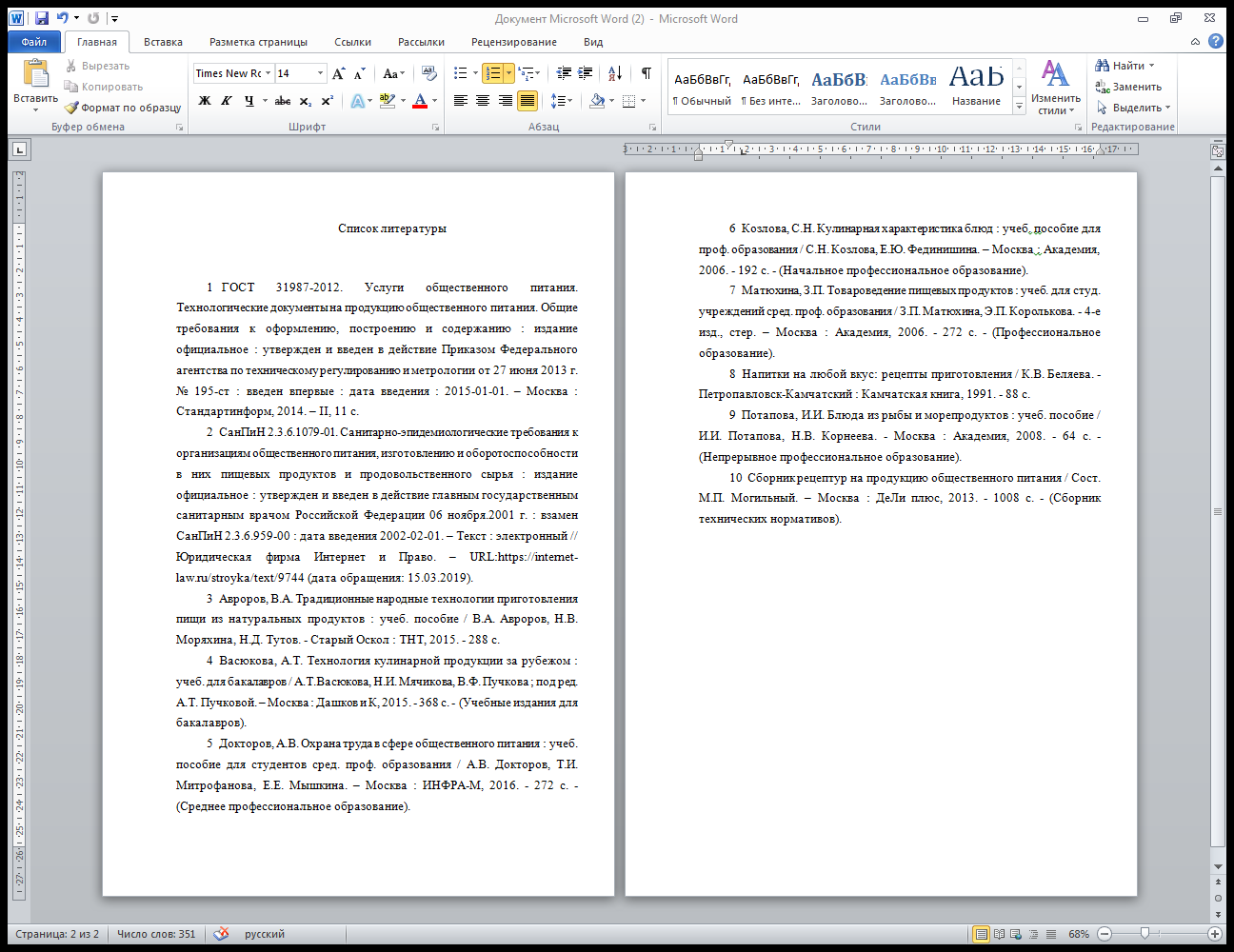
Мультимедийные электронные издания

Романова, Л.И. Английская грамматика : тестовый комплекс / Л.И. Романова. – Москва : Айрис, 2014. – 1 CD-ROM. – Загл. с титул. экрана. – Текст. Изображение. Устная речь : электронные.

Компьютерные программы

КОМПАС-3D LT V 12 : система трехмерного моделирования [для домашнего моделирования и учебных целей] / разработчик «АСКОН». – Москва : 1С, 2017. – 1 CD-ROM. – Загл. с титул. экрана. – Электронная программа : электронная.

Образец оформления списка литературы



## Приложение У

## Критерии комплексной оценки выпускной квалификационной работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии оценки дипломной работы | Оценка | | | |
| 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Самостоятельность в суждениях, новизна предложений, наличие интересных подходов (мероприятий) к решению проблемы, поставленной в выпускной квалификационной работе, содержательность ВКР |  |  |  |  |
| 2 | Логичность, последовательность, грамотность изложения текста |  |  |  |  |
| 3 | Качество оформления выпускной квалификационной работы и графического (иллюстративного) материала |  |  |  |  |
| 4 | Выразительность и убедительность выступления по теме выпускной квалификационной работы. |  |  |  |  |
| 5 | Четкость и ясность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания рецензента |  |  |  |  |
| 6 | Общее впечатление от выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |
| ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА | |  | | | |

Издание для среднего профессионального образования

Буряк Лилиана Георгиевна

Якименко Маргарита Александровна

Кудькало Юлия Михайловна

Тютюнникова Елена Николаевна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (дипломной работы)

(для студентов всех форм обучения)

Специальность

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Подписано в печать 31.01.2020. Формат 60×84 1/16.  Усл. печ. л. 3,6. Усл.-изд. л. 1,95 Тираж 100 экз. Заказ № 8/13 | | Отпечатано на полиграфическом участке КГПОАУ  «Камчатский политехнический техникум»  683003, Петропавловск-Камчатский, Ленинградская, 37. |   КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум» |

1. Письмо-заявка на разработку дипломного проекта оформляется на бланке предприятия. [↑](#footnote-ref-1)