

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**Выпускная квалификационная (дипломная) работа
Методические рекомендации
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Ульяновск
2022г.**

Содержание

1	Общие положения.....	4
2	Определение темы выпускной квалификационной (дипломной) работы	5
3	Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....	6
4	Выполнение выпускной квалификационной работы.....	7
5	Правила оформления выпускной квалификационной работы.....	16
6	Подготовка к предварительной защите выпускной квалификационной работы.....	26
	...	
7	Предзащита выпускной квалификационной работы.....	26
8	Рецензирование выпускной квалификационной работы.....	27
9	Подготовка к защите выпускной квалификационной работы.....	27
10	Процедура защиты выпускной квалификационной работы.....	28
11	Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	29
	Приложения	31

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ

по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по программам подготовки специалистов среднего звена

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования для специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации (ГИА). ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Цель ГИА (защиты ВКР) – определение соответствия результатов освоения обучающийся образовательной программы СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО, готовности и способности решать профессиональные задачи. Подготовка и защита ВКР способствует определению соответствия сформированных общих и профессиональных компетенций требованиям современного рынка труда, определению соответствия полученных обучающимся знаний и умений квалификационным требованиям. Выпускная квалификационная (дипломная) работа – итоговая работа учебно-исследовательского характера. Тематика выпускной квалификационной работы должна быть связана с одним из основных видов профессиональной деятельности **специалиста по поварскому и кондитерскому делу**. Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся самостоятельно на завершающей стадии обучения.

Период выполнения ВКР (дипломной работы) состоит из нескольких этапов (Приложение А - Календарный план работы по выполнению ВКР):

- выбор, закрепление темы и утверждение руководителя ВКР (Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения). При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться: на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий, проектов.

- выбор и закрепление базы практики в соответствии с темой ВКР

- утверждение задания на ВКР;

- сбор материала для ВКР на объекте практики (ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы) и его критический анализ;

- защита отчета по преддипломной практике;
- написание и оформление ВКР;
- предварительная защита ВКР;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Обращаем Ваше внимание на следующие моменты:

Обучающийся, не прошедший преддипломную практику, не допускается до выполнения ВКР. Не защищенный в установленные сроки отчет о преддипломной практике является академической задолженностью.

Обучающийся несет персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана;
- самостоятельность выполнения ВКР;
- достоверность представленных данных и результатов;
- оформление, структуру и содержание ВКР в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению ВКР;
- соответствие предоставленных комиссии электронных версий (ВКР, презентационных материалов и доклада) бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в ВКР, выявленных руководителем;
- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет - ресурсы и литературные источники

2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1 Темы ВКР определяются техникумом и отражают современные требования развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, имеют практико-ориентированный характер

2.2 Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР. Выбор темы ВКР осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

2.3 Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. Тематика ВКР (Приложение Б); план ВКР (Приложение В).

2.4 *Следует обратить внимание на то*, что тема ВКР должна быть абсолютно одинаковой во всех документах, а именно в:

- заявлении обучающегося об утверждении темы;
- приказе об утверждении темы и руководителя ВКР;
- титульном листе ВКР;
- задании на ВКР;
- отзыве руководителя;
- рецензии;
- раздаточных материалах.

2.5 Руководитель и консультанты назначаются из числа преподавателей, а также высококвалифицированных специалистов предприятий в области, касающейся тематики ВКР.

Руководитель ВКР:

1 Обучающийся в течение 1 недели после получения подтверждения темы и руководителя ВКР обязан обратиться к руководителю для получения задания на ВКР и утверждения календарного плана ВКР.

2 Руководитель в течение 1 недели после обращения, обучающегося выдает обучающемуся персональное задание на выполнение ВКР и заполняет совместно со обучающимся календарный план, в рамках которого обучающийся должен осуществлять работу по ВКР.

3 Руководитель ВКР ведет работу с обучающимся, в соответствии с утвержденным календарным планом по ВКР.

4 Руководитель ВКР в случае нарушения обучающимся календарного плана имеет право сообщить в учебную часть о данном факте.

5 Руководитель контролирует выполнение обучающимся нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению ВКР и др.

6 Руководитель, в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления обучающимся итогового варианта ВКР (в типографском переплете сшитыми сопроводительными документами), предоставляет отзыв на ВКР. В отзыве должны быть отражены рекомендации к допуску/не допуску к защите ВКР в ГЭК.

Обучающийся обязан:

- вести систематическую подготовительную работу с научной литературой;
- поддерживать связь с научным руководителем, регулярно информируя его о ходе работы;
- в установленные сроки отчитываться о степени готовности выпускной квалификационной работы;
- по мере написания глав и параграфов работы предоставлять черновой текст научному руководителю и вносить необходимые исправления и изменения в соответствии с его замечаниями и рекомендациями;
- в установленный срок предоставить готовый текст выпускной квалификационной работы на кафедру и рецензенту;
- в назначенный срок явиться на защиту.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1 ВКР должна содержать следующие элементы:

- Титульный лист
- Задание на ВКР
- Календарный план график работы по выполнению ВКР
- Содержание
- Введение
- Части, разделы и подразделы
- Заключение
- Список использованных источников (включая ссылки на литературу, Интернет-ресурсы и другие источники)
- Приложение

3.2 Содержание ВКР включает наименование разделов, подразделов и пунктов с указанием номера начальной страницы.

3.3. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень её новизны, и практической значимости, формулируется цель и задачи ВКР.

3.4 Содержание ВКР определяется её темой и видом. Выполняется ВКР, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

3.5 Количество частей, разделов и подразделов определяется спецификой специальности, а также темой. Рекомендуется, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался выводами.

3.6 Заключение ВКР должно содержать общие выводы и перспективы дальнейшей разработки темы.

3.7 Список использованных источников должен быть организован в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

3.8 Приложения помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте.

3.9 Объем ВКР определяется исходя из специфики специальности. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

3.10 Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2017 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. Дата введения — 2018—07—01. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГОСТ Р 7.0.100–2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ. Общие требования и правила составления.

3.11 Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.
- глубину исследования и полноту освещения исследуемой проблемы;
- логическую последовательность изложения материала;
- обоснованность выводов и рекомендаций.

3.12 В процессе написания выпускной квалификационной работы обучающийся должен: показать глубокие знания теории по проблеме, изучить отечественный и зарубежный опыт, современные методы исследования вопроса; дать всестороннее описание, глубокий комплексный анализ состояния вопроса применительно к объекту, на базе которого выполняется выпускная работа, выявить и аргументировать имеющиеся недостатки в рамках рассматриваемой проблемы; проанализировать прикладные, практические аспекты проблемы на примере конкретной организации, используя фактический материал, который может быть получен из специальных научных источников, из Интернета, из периодической печати.

4 ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1 Работа выполняется в сроки, предусмотренные учебным и календарным планом-графиком. Примерный план по выполнению выпускной квалификационной работы можно представить следующим образом:

- Составление списка литературы по теме исследования.
- Выделение проблемы и анализ ее состояния в науке и практике.
- Составление плана выпускной квалификационной работы.
- Обоснование актуальности темы.
- Оформление введения с указанием основных характеристик работы.
- Обзор теоретических источников по теме исследования.
- Планирование и проведение исследования.
- Обработка полученных данных.

-Написание и оформление выпускной квалификационной работы.

4.2. Выбор темы исследования

Тема — это «свернутое» в одно предложение содержание ВКР, раскрытию которого она посвящена. Тема через посредство ключевых понятий и их существенных связей выражает главную идею, мотив, пафос исследования; тема есть заголовок любой научной работы.

Существует пять основных условий определения и выбора темы ВКР:

- учет актуальности, сложившейся в теории и практике потребности в разработке данной проблемы, в том числе для региона, отрасли, учреждения;
- учет практического опыта обучающегося, его характера, личностных, профессиональных и личных качеств и возможностей;
- учет посильности темы для выпускника, ее доступности и выполнимости исследования в строго отведенные временные рамки;
- практическая полезность темы для учебного заведения и работодателя.

4.3 Типы планов исследовательских работ

Планы бывают нескольких типов: вопросный, назывной, тезисный, план — опорная схема
Вопросный план

Записывается в форме вопросов к содержанию исследования; каждому информативному центру текста соответствует один вопрос. При составлении желательно использовать вопросительные слова.

Тезисный план

План из тезисов. Тезис — это кратко сформулированное основное положение. *План — опорная схема*. Состоит из опор — слов и отрывков предложений, несущих наибольшую смысловую нагрузку. По опорам можно легко восстановить текст выступления или доклада. Выбор опор может зависеть от особенностей памяти пишущего, его целей и задач. Кроме того, план может быть развернутым. Развернутый план реализуется в разбивке текста на композиционные блоки: введение, основная часть, заключение.

4.4 Написание дипломной работы

В качестве алгоритма можно предложить следующий вариант плана деятельности:

1 Четко обозначьте общую цель вашей работы (сравнить и сопоставить два явления, показать причины и следствия явления, определить и проанализировать конкретный аспект проблемы, представить точки зрения, подходы к решению проблемы, привести доказательства и сделать вывод, описать проблему и предложить ее решение и пр.).

Выбрав конечную цель, вы не только сможете определить направления вашей темы, но и создадите логическую структуру вашей работы.

2 Начиная сбор материалов по теме исследования. Это могут быть наблюдения, опросы, статистика, описание опыта, фотографии, схемы и пр. А также личные размышления в зависимости от характера вашей работы.

3 Начиная структурирование собранных материалов в логике основной идеи работы.

4 Составьте план исследования, т.е. обдуманый порядок действий для достижения поставленной цели.

ВВЕДЕНИЕ должно быть кратким и сжатым изложением основных идей выпускной квалификационной работы. Объем введения: 3-4 страницы печатного текста.

По содержанию в нем должны быть представлены:

актуальность исследования, которая определяется несколькими факторами: необходимостью дополнения теоретических построений, относящихся к изучаемому явлению; потребностью науки в новых эмпирических данных и в совершенствовании используемых методов или конкретных технологий управления по отдельным видам деятельности;

цель исследования – это желаемый конечный результат исследования. Цели

работы могут быть разнообразными (определение характеристики явлений, не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных; выявление взаимосвязи явлений; изучение динамики явления; обобщение, выявление общих закономерностей, создание классификации, типологии; создание методики; адаптация технологий, т.е. приспособление имеющихся технологий для использования их в решении новых проблем);

задачи исследования – это выбор путей и средств достижения цели.

объектом исследования может процесс разработки авторского блюда в 4 разделе.

предмет исследования – это всегда определенные свойства объекта, их соотношение, зависимость объекта и свойства от каких-либо условий. Характеристики предмета измеряются, определяются, классифицируются. Предметом исследования могут быть явления в целом, отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым;

методология исследования представляет собой описание совокупности использованных в работе методов исследовательской деятельности для разработки предмета исследования, достижения его цели и решения поставленных задач.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ. Основная часть состоит из четырех разделов. Каждый раздел имеет свое целевое назначение и в определенной мере является базой для последующей части.

Первый раздел. Первый раздел выпускной квалификационной работы представляет собой аналитический обзор теоретических аспектов. В обзоре рассматриваются такие вопросы как: современные технологии в приготовлении кулинарной продукции, используемое новое оборудование, новые виды сырья в индустрии питания, актуальные направления в приготовлении, функциональные ингредиенты, значение здорового питания в жизни питания человека; особенности технологического процесса и влияние отдельных технологических операций на формирование качества готового блюда. Написание первого раздела выпускной работы проводится после предварительного просмотра и подбора соответствующих литературных источников по выбранной теме. При этом просматриваются библиотечные каталоги, реферативные и научно-практические журналы, монографии, учебники, справочники, нормативные документы. Работу над литературными источниками следует начинать с изучения законов РФ, ГОСТы, ОСТ, ТР/ТС, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При работе с литературой необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена, из статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов вузов и научно-исследовательских институтов, периодических специализированных информационно-аналитических журналов: «Ресторатор», «Хлебопечение России», «Хлебное дело», «Империя вкуса», «Вкус Гид: ресторация», «Гастроном», «Лидер Продаж» «Гостиница и ресторан», «Бизнес и управление», «Еда-Афиша», «Империя холода», «Линия вкуса», «Оборудование для торговли и общепита», «Общепит: бизнес и искусство», «Партнер: Кондитер, Хлебопек», «Пекарня», «Посуда», «ПродИндустрия» «Продуктовый бизнес», «Продукты и прибыль», «Профессиональная кухня», «Ресторанное и Гостиничное дело», «Ресторанные ведомости», «РесторановедЪ», «Современный ресторан», «Торговое оборудование в России», «ШЕФАРТ», в которых публикуются результаты исследования ученых и практиков по проблемам качества, безопасности пищевых продуктов, новейшим технологиям. Разрешено использовать информацию сети Интернет: Интернет версии печатных научных журналов, Научные электронные библиотеки, Электронные журналы, сайты коммерческих исследовательских служб и т.п. Профессиональные сайты

- www.creative-chef.ru - Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и

- составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.kulinary.net - Сайт Южной Гильдии Кулинаров и Отельеров. Полезная информация. Рецепты, галерея фотографий блюд, доска объявлений и форум работников общепита.
 - www.kuking.net – кулинарные рецепты
 - www.1001recept.ru – рецепты блюд
 - www.allcafe.info – рейтинг ресторанов. Отдельный раздел для профессионалов общественного питания
 - www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
 - www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
 - www.cookery.ru – кулинарный портал
 - www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
 - www.foodpages.ru – портал для пищевой промышленности России
 - www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
 - www.gurman.ru – ресторанный гид
 - www.horeca.ru – портал для специалистов HoReCa
 - www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
 - www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
 - www.kulina.ru - рецепты
 - www.kulinar-kama.ru - Региональная Ассоциация Кулинаров Закамья
 - www.menu.ru – все рестораны Москвы
 - www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
 - www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
 - www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.
 - www.resto.ru – ресторанный гид
 - www.restoran.ru – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов
 - www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
 - www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
 - www.restorus.com - сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации
 - www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
 - www.russianfoods.com – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских рецептов
 - www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
 - www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства.

Для студентов выбравших тему ВКР по компетенции «Поварское дело»

Первый раздел посвящен описанию основных трендов развития индустрии питания.

В первом подразделе необходимо показать особенности и перспективы развития индустрии питания: показатели потребления продукции общественного питания, динамику товарооборота общественного питания, структуру рынка общественного питания в России и в регионе, за последние 3 года. Современные тенденции развития: новые типы, концепции ресторанов, новые виды услуг, новые виды сырья, новые технологии приготовления. Провести анализ предприятий ресторанного бизнеса в городе Ульяновске на соответствие новизне индустрии питания.

Во втором подразделе должна быть дана характеристика изучаемого предприятия, в соответствии с ГОСТ 30389-20139 с изменениями 2015года и 2017 года. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания, классификация и общие требования классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. В соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Требования к организациям питания различного типа Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей.

В третьем подразделе следует показать основные тенденции оснащения предприятий ресторанного бизнеса и автоматизации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, фастфуд-заведения, бары, кейтеринговые компании). Провести анализ автоматизации изучаемого предприятия (при наличии). При отсутствии подобрать программу автоматизации для данного типа предприятия.

В четвертом подразделе необходимо привести описание методов адаптации рецептур при использовании новых видов сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Основой считать сырье регионального компонента. Для примера составьте семь рецептур блюд с использованием региональных продуктов для меню изучаемого предприятия. Примените новые здоровьесберегающие технологии для адаптированных блюд. Для составления нормативно-технологической документации используйте профессиональную программу «ШЕФ-ЭКСПЕРТ».

Второй раздел нужно начать с описания изучаемого предприятия по организации и техническому оснащению работ в зоне кухни по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с принципами ХАССП.

Во втором подразделе составьте описание горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента международной, региональной, национальной, этнической кухни реализуемых на изучаемом предприятии. При отсутствии блюд международной, региональной, национальной, этнической кухни предложите блюда в рамках концепции меню изучаемого предприятия.

В третьем подразделе приведите виды актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики учитывая взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания для включения в меню. Показать взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организации питания. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проведите анализ меню, организации с учетом типа организации питания, взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню. Определите виды меню и охарактеризуйте меню: сезонность кухни и меню, порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организации питания. Последовательность

расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организации питания, ценовой категорией и видом кухни. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Сделайте презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню, используя правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

В четвертом подразделе сделайте анализ организации на изучаемом предприятии контроля качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии ХАССП. Рассмотрите и сделайте вывод по проведению в изучаемом предприятии контроля качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Определите риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Рассмотрите особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Опишите порядок проведения лабораторного контроля, методов, показателей качества, подвергаемых контролю, порядок отбора проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.

В пятом подразделе проведите сравнительную характеристику способов, методов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на изучаемом предприятии. Внесите предложения по внедрению актуальных технологий приготовления блюд в соответствии с концепцией меню изучаемого предприятия.

В шестом подразделе предложите варианты актуального сочетания продуктов и дополнительных ингредиентов, для формирования гармоничного вкуса, аромата, требования цвета и высоких эстетических качеств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с концепцией меню изучаемого предприятия.

В седьмом подразделе опишите технику порционирования, режимы, условия хранения и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на изучаемом предприятии. Предложите варианты дизайна, сервировки, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Предложите актуальные кулинарные приёмы, демонстрируемые при подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Третий раздел - это описание проработки должностных функций специалиста поварского и кондитерского дела по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала.

В первом подразделе необходимо сделать анализ производственной и организационной структуры изучаемого предприятия. Дайте характеристику и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха

Проведите сравнительный анализ соответствия структуры производственных помещений организации питания типу и специализации, способам реализации продукции, (с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных).

Во втором подразделе проведите анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента

В третьем подразделе дайте характеристику организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала изучаемого предприятия. Сделайте анализ ресурсного обеспечения изучаемого предприятия: видов ресурсов, характеристику, влияние на выполнение производственных заданий (программы), особенностей ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение изучаемого предприятия. Оцените наличие и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Укажите современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы изучаемого предприятия. Выявите риски в области сохранности запасов и разработайте предложения по предотвращению возможных хищений. Опишите существующий учет расхода и движения товарных запасов, используемое программное обеспечение управления расходом продуктов в изучаемом предприятии. В случае отсутствия программного обеспечения внесите предложения по приобретению автоматизированной программы учета расходов для данного типа предприятия. Сравните порядок проведения инвентаризации товарных запасов с правилами проведения. Укажите виды материальной ответственности за сохранность материальных ценностей применяемой в изучаемом предприятии. Составьте акт списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Рассчитайте потребности в сырье, продуктах в соответствии с дневным планом меню.

В четвертом подразделе проведите исследование управления персоналом в изучаемом предприятии. Укажите категории производственного персонала организации питания, основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Проведите анализ соответствия общим требованиям к производственному персоналу изучаемого предприятия (ГОСТ 30524-2013) Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Рассмотрите организацию деятельности персонала: состав и содержание деятельности, права и ответственность, взаимодействие в процессе труда членов трудового коллектива, делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Определите основные функции управления производственным подразделением изучаемого предприятия, применяемые методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Проведите анализ использования Профессиональных стандартов как основы разработки должностных обязанностей персонала, соответствие функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Наличие сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам. Разработайте систему мотивации персонала структурного подразделения (цеха) для изучаемого предприятия. Разработайте критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь». Составьте схему процесса разработки и принятия управленческих решений в изучаемом предприятии.

Проведите анализ конфликтных ситуаций между подчиненными. Предложите варианты техник по формированию команды, подбору работников.

В пятом подразделе охарактеризуйте текущее планирование деятельности подчиненного персонала изучаемого предприятия: принципы и виды планирования работы, планирование работы на день подчиненного персонала, формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Укажите правила и разработайте плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания, учитывая метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Изучите и покажите организацию нормирования труда в изучаемого предприятия, виды норм выработки. Исследуйте с помощью методика расчета численность поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу) в предприятии питания. Рассмотрите виды, правила составления графиков работы, оформления табеля учета и составьте график работы на предприятии и оформите табеля учета для предприятия. Выполните планирование производственного задания (программы). Рассчитайте численность поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и их производительности труда.

В шестом подразделе дайте характеристику планирования, расчета и анализа основных производственных показателей изучаемого предприятия. Опишите основные производственные показатели: производственную мощность, товарооборот, виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам, производительность труда, методику расчета основных производственных показателей, калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства, методику расчета и порядок оформления калькуляционной карточки, порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства., порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни, оформление товарного отчета, порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения, программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции, порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Рассчитайте производственную мощность. Рассчитайте товарооборот. Рассчитайте производительность труда. Оформите документы: требования в кладовую, накладную на отпуск товара, ведомость учета движения посуды и приборов. Оформите документы: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформите документы: дневной заборный лист.

В седьмом подразделе проанализируйте организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализацию, методы обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Опишите особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации

питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Опишите особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организацию и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Проанализируйте нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала изучаемого предприятия. Соответствие требований охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ, требований к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Охарактеризуйте контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Определите и сделайте выводы об обеспечении условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива, распределении заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях, по применению правил учета рабочего времени подчиненного персонала, обеспечению взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.

В восьмом подразделе укажите формы и методы профессионального обучения на рабочем месте используемые в изучаемом предприятии. *Сделайте анализ* квалификационного состава работников производства изучаемого предприятия. Определите потребность персонала в обучении. Предложите план обучения поваров, кондитеров, пекарей по направлениям обучения.

Разработайте план мастер-класса, тренинг по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья. Определите критерии оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Проанализируйте виды инструктажей, их назначение. Разработайте инструкцию по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.

Четвертый раздел посвящен описанию экспериментальной разработки и приготовлению авторского блюда в лаборатории. Необходимо разработать распорционировать, сервировать, оформить авторское блюдо с включением монопродукта. Опишите последовательно все этапы вашей работы.

В первом подразделе опишите разработку, адаптацию авторского горячего блюда, кулинарного изделия, закуски сложного ассортимента с учетом подбора сырья, дополнительных ингредиентов, монопродукта.

Во втором подразделе опишите порядок составления и виды нормативно-технологической документации для авторского блюда.

Во третьем подразделе проведите анализ пробной проработки авторского блюда с учетом применяемых фуд - трендов.

Каждый этап работы важно завершать фотоотчетом и краткими выводами, в которых подчеркивается широта и глубина и практическая значимость проведенного исследования, а также перспективы использования блюда в ресторанах города Ульяновска.

Для приготовления авторского блюда определите сырьевой набор, выполните опытные проработки по нормам расхода сырья брутто и нетто, определите выход полуфабриката и готовой продукции с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами и технологиями приготовления блюда. При разработке и приготовлении авторского блюда используйте новые технологии (фуд тренды) со здоровьесберегающими технологиями. Проведите органолептическую оценку, установите сроки и условия хранения. Проведите расчет пищевой ценности с использованием справочных таблиц пищевой ценности продуктов. Составьте нормативно-технологическую документацию в профессиональной программе «ШЕФ

ЭКСПЕРТ» .Опишите проведенную комплексная оценка качества конкретного блюда, закуски по направлениям: «Оценка качества исследуемого изделия по органолептическим показателям»; «Оценка качества исследуемого изделия по физико-химическим показателям»; «Оценка качества исследуемого изделия по показателям безопасности»; «Сравнительная характеристика пищевой ценности» и другие.

Для студентов выбравших тему ВКР по компетенции «Кондитерское дело»

Первый раздел посвящен описанию основных трендов развития индустрии питания.

В первом подразделе необходимо показать особенности и перспективы развития индустрии питания: показатели потребления продукции общественного питания, динамику товарооборота общественного питания, структуру рынка общественного питания в России и в регионе, за последние 3 года. Современные тенденции развития: новые типы, концепции ресторанов, новые виды услуг, новые виды сырья, новые технологии приготовления. Провести анализ предприятий ресторанного бизнеса в городе Ульяновске на соответствие новизне индустрии питания.

Во втором подразделе должна быть дана характеристика изучаемого предприятия, в соответствии с ГОСТ 30389-20139 с изменениями 2015 года и 2017 года. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания, классификация и общие требования классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. В соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Требования к организациям питания различного типа Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей.

В третьем подразделе следует показать основные тенденции оснащения предприятий ресторанного бизнеса и автоматизации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, фастфуд-заведения, бары, кейтеринговые компании). Провести анализ автоматизации изучаемого предприятия (при наличии). При отсутствии подобрать программу автоматизации для данного типа предприятия.

В четвертом подразделе необходимо привести описание правил и методов адаптации рецептур при использовании новых видов сырья, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. Основой считать различные виды кондитерского сырья и полуфабрикатов: кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, Для примера составьте семь рецептур сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для меню изучаемого предприятия. Примените новые здоровьесберегающие технологии для адаптированных блюд. Для составления нормативно-технологической документации используйте профессиональную программу «ШЕФ-ЭКСПЕРТ».

Второй раздел нужно начать с описания изучаемого предприятия по организации и техническому оснащению работ на различных участках кондитерского цеха по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами ХАССП. Сделайте анализ организации и технического оснащения работ на различных участках кондитерского цеха: виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними; требования к организации рабочих мест; правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе;

правила утилизации отходов; санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Соответствие системе ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий

Во втором подразделе составьте описание ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификацию в зависимости от используемого сырья и метода приготовления; ассортимента различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных, авторских, брендовых и изделий промышленного производства.

При отсутствии ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий международной, региональной, национальной, этнической кухни предложите блюда в рамках концепции меню изучаемого предприятия. Соотнесите принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации по направлению специализации.

В третьем подразделе привести виды актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики учитывая взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания для включения в меню. Показать взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организации питания. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проведите анализ меню, организации с учетом типа организации питания, взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню. Определите виды меню и охарактеризуйте меню: сезонность кухни и меню, порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организации питания. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организации питания, ценовой категорией и видом кухни. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Сделайте презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню, используя правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

В четвертом подразделе сделайте анализ организации на изучаемом предприятии контроля качества сырья, полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии ХАССП. Проведите товароведную характеристику, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента учитывая требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Определите кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве

мучных кондитерских изделий, их характеристики, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Соответствие правилам сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Опишите правила оформления заявок на склад. Опишите виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Определите расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. их характеристику, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.

Рассмотрите и сделайте вывод по проведению в изучаемом предприятии контроля качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Определите риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Рассмотрите особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Опишите порядок проведения лабораторного контроля, методов, показателей качества, подвергаемых контролю, порядок отбора проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.

В пятом подразделе проведите сравнительную характеристику способов, методов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых на изучаемом предприятии. Учитывая технологию приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста, оценку качества теста, дефекты теста и способы их устранения. Опишите технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в изучаемом предприятии; способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки, органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.

Внесите предложения по внедрению актуальных технологий приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых в соответствии с концепцией меню изучаемого предприятия.

В шестом подразделе предложите варианты актуального сочетания продуктов и дополнительных ингредиентов, для формирования гармоничного вкуса, аромата, требования цвета и высоких эстетических качеств хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых в соответствии с концепцией меню изучаемого предприятия.

В седьмом подразделе опишите технику порционирования, режимы, условия хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых на изучаемом предприятии. Предложите варианты дизайна, сервировки, творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Предложите актуальные приёмы, технику и варианты оформления, демонстрируемые при подаче. хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в т.ч. региональных, авторских, брендовых Способы подачи праздничных тортов, пирожных.

Третий раздел - это описание проработки должностных функций специалиста поварского и кондитерского дела по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала.

В первом подразделе необходимо сделать анализ производственной и организационной структуры изучаемого предприятия. Дайте характеристику и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха

Проведите сравнительный анализ соответствия структуры производственных помещений организации питания типу и специализации, способам реализации продукции, (с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных).

Во втором подразделе проведите анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента

В третьем подразделе дайте характеристику организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала изучаемого предприятия. Сделайте анализ ресурсного обеспечения изучаемого предприятия: видов ресурсов, характеристику, влияние на выполнение производственных заданий (программы), особенностей ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение изучаемого предприятия. Оцените наличие и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Укажите современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы изучаемого предприятия. Выявите риски в области сохранности запасов и разработайте предложения по предотвращению возможных хищений. Опишите существующий учет расхода и движения товарных запасов, используемое программное обеспечение управления расходом продуктов в изучаемом предприятии. В случае отсутствия программного обеспечения внесите предложения по приобретению автоматизированной программы учета расходов для данного типа предприятия. Сравните порядок проведения инвентаризации товарных запасов с правилами проведения. Укажите виды материальной ответственности за сохранность материальных ценностей применяемой в изучаемом предприятии. Составьте акт списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Рассчитайте потребности в сырье, продуктах в соответствии с дневным планом меню.

В четвертом подразделе проведите исследование управления персоналом в изучаемом предприятии. Укажите категории производственного персонала организации питания, основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и

расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Проведите анализ соответствия общим требованиям к производственному персоналу изучаемого предприятия (ГОСТ 30524-2013) Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Рассмотрите организацию деятельности персонала: состав и содержание деятельности, права и ответственность, взаимодействие в процессе труда членов трудового коллектива, делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Определите основные функции управления производственным подразделением изучаемого предприятия, применяемые методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Проведите анализ использования Профессиональных стандартов как основы разработки должностных обязанностей персонала, соответствие функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Наличие сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам. Разработайте систему мотивации персонала структурного подразделения (цеха) для изучаемого предприятия. Разработайте критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь». Составьте схему процесса разработки и принятия управленческих решений в изучаемом предприятии. Проведите анализ конфликтных ситуаций между подчиненными. Предложите варианты техник по формированию команды, подбору работников.

В пятом подразделе охарактеризуйте текущее планирование деятельности подчиненного персонала изучаемого предприятия: принципы и виды планирования работы, планирование работы на день подчиненного персонала, формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Укажите правила и разработайте плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания, учитывая метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Изучите и покажите организацию нормирования труда в изучаемого предприятия, виды норм выработки. Исследуйте с помощью методика расчета численность поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу) в предприятии питания. Рассмотрите виды, правила составления графиков работы, оформления табеля учета и составьте график работы на предприятии и оформите табеля учета для предприятия. Выполните планирование производственного задания (программы). Рассчитайте численность поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и их производительности труда.

В шестом подразделе дайте характеристику планирования, расчета и анализа основных производственных показателей изучаемого предприятия. Опишите основные производственные показатели: производственную мощность, товароборот, виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам, производительность труда, методику расчета основных производственных показателей, калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства, методику расчета и порядок оформления

калькуляционной карточки, порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства., порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни, оформление товарного отчета, порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения, программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции, порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Рассчитайте производственную мощность. Рассчитайте товарооборот. Рассчитайте производительность труда. Оформите документы: требования в кладовую, накладную на отпуск товара, ведомость учета движения посуды и приборов. Оформите документы: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформите документы: дневной заборный лист.

В седьмом подразделе проанализируйте организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализацию, методы обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Опишите особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Опишите особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организацию и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Проанализируйте нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала изучаемого предприятия. Соответствие требований охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ, требований к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Охарактеризуйте контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Определите и сделайте выводы об обеспечении условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива, распределении заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях, по применению правил учета рабочего времени подчиненного персонала, обеспечению взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.

В восьмом подразделе укажите формы и методы профессионального обучения на рабочем месте используемые в изучаемом предприятии. *Сделайте анализ* квалификационного состава работников производства изучаемого предприятия. Определите потребность персонала в обучении. Предложите план обучения поваров, кондитеров, пекарей по направлениям обучения.

Разработайте план мастер-класса, тренинг по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья. Определите критерии оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Проанализируйте виды инструктажей, их назначение. Разработайте инструкцию по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.

Четвертый раздел посвящен описанию экспериментальной разработки и приготовлению авторского хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента в лаборатории. Необходимо разработать приготовить и оформить авторское хлебобулочное, мучное кондитерское изделие сложного ассортимента. Опишите последовательно все этапы вашей работы.

В первом подразделе опишите разработку, адаптацию, хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента с учетом подбора сырья, дополнительных ингредиентов.

Во втором подразделе опишите порядок составления и виды нормативно-технологической документации для авторского хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента.

Во третьем подразделе проведите анализ пробной проработки авторского хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента с учетом применяемых фуд - трендов.

Каждый этап работы важно завершать фотоотчетом и краткими выводами, в которых подчеркивается широта и глубина и практическая значимость проведенного исследования, а также перспективы использования хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента в ресторанах города Ульяновска.

Для приготовления авторского хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента определите сырьевой набор, выполните опытные проработки по нормам расхода сырья брутто и нетто, определите выход полуфабриката и готовой продукции с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами и технологиями приготовления блюда. При разработке и приготовлении авторского хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента используйте новые технологии (фуд тренды) со здоровьесберегающими технологиями. Проведите органолептическую оценку, установите сроки и условия хранения. Проведите расчет пищевой ценности с использованием справочных таблиц пищевой ценности продуктов. Составьте нормативно-технологическую документацию в профессиональной программе «ШЕФ ЭКСПЕРТ»..Опишите проведенную комплексная оценка качества конкретного хлебобулочного, мучного кондитерского изделия сложного ассортимента по направлениям:«Оценка качества исследуемого изделия по органолептическим показателям»; «Оценка качества исследуемого изделия по физико-химическим показателям»; «Оценка качества исследуемого изделия по показателям безопасности»; «Сравнительная характеристика пищевой ценности» и другие.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВКР (3-5 страниц) подводит итог проделанному исследованию в той или иной области, т.е. является его логическим завершением с краткими и емкими выводами. Для его оформления нужно воспользоваться выводами, которые были сделаны в конце теоретической части (Раздел 1), практической части (Раздел 2) и экспериментальной части (Раздел3). Эти выводы желательно перефразировать и расположить в логической последовательности от теории к практике, т.е. краткие, но емкие теоретические выводы; выводы по практической главе дипломной; предложения по совершенствованию предмета исследования.

Если во введении описывали проблему и перечисляли пути ее решения (конкретные задачи), то в заключении формулируются ответы на эти задачи. Можно посоветовать такую памятку:

1 Начинайте писать заключение дипломной работы со вступительного слова! Это 3—5 небольших предложений по теоретической части. А уже потом излагайте выводы и предложения. Вступительное слово - обязательная составляющая любого раздела дипломной работы, и заключение не представляет исключения.

2 Любая научная работа должна быть написана научным стилем изложения, поэтому используйте выражения с местоимениями «мы считаем», «нами предложено» и т.д.

3 Заканчивать заключение необходимо кратким общим выводом.

5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВКР

5.1 Изложение текста и оформление ВКР выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. Дата введения — 2018—07—01. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГОСТ Р 7.0.100– 2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ Общие требования и правила составления

5.2. Страницы текста ВКР и включенные в ВКР иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4. Допускается применение формата А3 при наличии большого количества таблиц и иллюстраций данного формата. ВКР должна быть выполнена любым печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта — не менее 12 пт. Рекомендуемый тип шрифта для основного текста ВКР — Times New Roman. Полужирный шрифт применяют только для заголовков разделов и подразделов, заголовков структурных элементов. Использование курсива допускается для обозначения объектов (биология.) (ГОСТ 7.32—2017 геология, медицина, нанотехнологии, геновая инженерия и др.) и написания терминов (например, *in vivo*, *in vitro*) и иных объектов и терминов на латыни. Для акцентирования внимания может применяться выделение текста с помощью шрифта иного начертания, чем шрифт основного текста, но того же кегля и гарнитуры. Разрешается для написания определенных терминов, формул, теорем применять шрифты разной гарнитуры. Текст ВКР следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое — 30 мм. правое — 15 мм. верхнее и нижнее — 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту ВКР и равен 1,25 см.

Вне зависимости от способа выполнения ВКР качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток программ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. При выполнении ВКР необходимо соблюдать равномерную плотность и четкость изображения по всему ВКР. Все линии, буквы, цифры и знаки должны иметь одинаковую контрастность по всему тексту ВКР. Фамилии, наименования учреждений, организаций, фирм, наименования изделий и другие имена собственные в ВКР приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить наименования организаций в переводе на язык ВКР с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

Построение ВКР

Наименования структурных элементов ВКР: «СОДЕРЖАНИЕ». «ВВЕДЕНИЕ». «РАЗДЕЛ». «ЗАКЛЮЧЕНИЕ». «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ». «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов ВКР.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент и каждый раздел основной части ВКР начинают с новой страницы.

Основную часть ВКР следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты при необходимости могут делиться на подпункты. Разделы и подразделы ВКР должны иметь заголовки. Пункты и подпункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки разделов и подразделов основной части ВКР следует начинать с абзацного отступа и размещать после порядкового номера, печатать с прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивать, без точки в конце. Пункты и подпункты могут иметь только порядковый номер без заголовка, начинающийся с абзацного отступа.

Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Нумерация страниц ВКР

Страницы ВКР следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту ВКР, включая приложения. Номер страницы проставляется в центре нижней части страницы без точки. Приложения, которые приведены в ВКР и имеющие собственную нумерацию допускается не перенумеровать.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц ВКР. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц ВКР. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитывают, как одну страницу.

Нумерация разделов, подразделов, пунктов, подпунктов ВКР

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего ВКР, обозначенные арабскими цифрами без точки и расположенные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных

точкой. в конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Если ВКР не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделенных точкой. в конце номера пункта точка не ставится.

Если ВКР имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками.

Пример — Приведен фрагмент нумерации раздела, подраздела и пунктов ВКР

Раздел 1 Основные тренды развития индустрии питания

1.1 Тип, формат, специализация и ориентированность предприятия

3.1.1

3.1.2

Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Если текст ВКР подразделяется только на пункты, они нумеруются порядковыми номерами в пределах ВКР.

Пункты при необходимости могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта: 4.2.1.1. 4.2.1.2.4.2.1.3 и т. д.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить тире. При необходимости ссылки в тексте ВКР на один из элементов перечисления вместо тире ставят строчные буквы русского алфавита со скобкой, начиная с буквы «а» (за исключением букв ё, э, й, о, ч. ъ, ы, ь). Простые перечисления отделяются запятой, сложные — точкой с запятой.

При наличии конкретного числа перечислений допускается перед каждым элементом перечисления ставить арабские цифры, после которых ставится скобка.

Перечисления приводятся с абзацного отступа в столбик.

Пример 1

Основные цеха:

- заготовочные,
- доготовочные,
- специализированные.

Пример 2

Заготовочные цеха:

- а) овощной цех,
- б) цех доработки полуфабрикатов.

Пример 3

3.3.1. Показатели оценки качества выполняемых работ. Критерии конкурентоспособности услуг:

- 1) показатели результата исполнения услуги (критерии результата);
- 2) показатели культуры обслуживания (критерии культуры обслуживания);
- 3) показатели (критерии) условий обслуживания;
- 4) показатели (критерии) доступности.

Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Иллюстрации. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в ВКР непосредственно после текста ВКР, где они упоминаются впервые, или на следующей странице (по возможности ближе к соответствующим частям текста ВКР). На все иллюстрации в ВКР должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово «рисунок» и его номер, например: «в соответствии с рисунком 2» и т. д. Чертежи, графики, диаграммы, схемы, помещаемые в ВКР, должны соответствовать требованиям стандартов

Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста ВКР. Не рекомендуется в ВКР приводить объемные рисунки. Иллюстрации, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается: Рисунок 1.

Пример — Рисунок 1 — Схема приготовления

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения: Рисунок А.3. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела ВКР. в этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой: Рисунок 2.1. Иллюстрации при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок», его номер и через тире наименование помещают после пояснительных данных и располагают в центре под рисунком без точки в конце.

Пример — Рисунок 2—Оформление таблицы. Если наименование рисунка состоит из нескольких строк, то его следует записывать через один межстрочный интервал. Наименование рисунка приводят с прописной буквы без точки в конце. Перенос слов в наименовании графического материала не допускается.

Таблицы. Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицы применяют для наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы в ВКР должны быть ссылки. При ссылке следует печатать слово «таблица» с указанием ее номера. Наименование таблицы, при ее наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в следующем формате: Таблица Номер таблицы — Наименование таблицы. Наименование таблицы приводят с прописной буквы без точки в конце. Если наименование таблицы занимает две строки и более, то его следует записывать через один межстрочный интервал. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. 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 также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номерами граф и строк. При

этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Таблица оформляется в соответствии с рисунком 1.9 (ГОСТ 7.32—2017)

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в ВКР одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица А.1» (если она приведена в приложении А). Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела при большом объеме ВКР. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой: Таблица 2.3.

Заголовки граф и строк таблицы следует печатать с прописной буквы, 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 ставятся. Названия заголовков и подзаголовков таблиц указывают в единственном числе. Таблицы слева, справа, сверху и снизу ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Заголовки граф выравнивают по центру, а заголовки строк — по левому краю. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей. Текст, повторяющийся в строках одной и той же графы и состоящий из одиночных слов, заменяют кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, буквенно-цифровых обозначений, знаков и символов не допускается. Если текст повторяется, то при первом повторении его заменяют словами «тоже», а далее кавычками. В таблице допускается применять размер шрифта меньше, чем в тексте ВКР.

Примечания и сноски. Примечания приводят в ВКР, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала. Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзацного отступа, не подчеркивая. Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или таблицы, к которым относятся эти примечания. Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и текст примечания печатают с прописной буквы. Одно примечание не нумеруется. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без точки. При необходимости дополнительного пояснения в ВКР допускается использовать примечание, оформленное в виде сноски. Знак сноски ставят без пробела непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски указывается надстрочно арабскими цифрами. Допускается вместо цифр использовать знак звездочка. Сноску располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой приведено поясняемое слово (словосочетание или данные). Сноску отделяют от текста короткой сплошной тонкой горизонтальной линией с левой стороны страницы.

Формулы и уравнения. 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, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:) или других математических знаков. На новой строке знак повторяется. 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 представлены в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента необходимо приводить с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия с абзаца.

Формулы в ВКР следует располагать посередине строки и обозначать порядковой нумерацией в пределах всего ВКР арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Ссылки в ВКР на порядковые номера формул приводятся в скобках: в формуле (1). Формулы, помещаемые в приложениях, нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения: (В.1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой: (3.1).

Ссылки. В ВКР рекомендуется приводить ссылки на использованные источники. При нумерации ссылок на документы, использованные при составлении ВКР, приводится сплошная нумерация для всего текста ВКР в целом или для отдельных разделов. Порядковый номер ссылки (отсылки) приводят арабскими цифрами в квадратных скобках в конце текста ссылки. Порядковый номер библиографического описания источника в списке использованных источников соответствует номеру ссылки. Ссылаться следует на документ в целом или на его разделы и приложения. При ссылках на стандарты и технические условия указывают 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.

Титульный лист. Титульный лист содержит реквизиты:

Наименование техникума — приводят прописными буквами, по центру страницы, через один межстрочный интервал;

-Гриф «ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ» размещается на титульном листе справа одно под другим на титульном листе через один межстрочный интервал наименования должности лица, личной подписи (для подписи применяется синий цвет чернил), расшифровки подписи (инициалы и фамилия), даты

Вид документа приводят прописными буквами по центру страницы: на первой строке по центру слова «Выпускная квалификационная работа» на следующей строке — слова «ДИПЛОМНАЯ РАБОТА», через один межстрочный интервал, отступив от грифа «два межстрочных интервала»:

Слева указывают наименование темы ВКР строчными буквами с первой прописной, через один межстрочный интервал.

Слева указывают группу, инициалы и фамилию исполнителя ВКР. Через один межстрочный интервал указывают форму обучения, должность, подпись, инициалы и фамилия руководителя/руководителей ВКР, консультантов ВКР, затем оставляют свободное поле для подписей, место и год составления ВКР. Место (город или другое место выполнения ВКР) и год составления ВКР приводят по центру в нижней части титульного листа, отделяя друг от друга пробелом.

Содержание. Каждую запись содержания оформляют как отдельный абзац, выровненный влево. Номера страниц указывают выровненными по правому краю поля и соединяют с наименованием структурного элемента или раздела ВКР посредством отточия.

Список использованных источников. Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте ВКР и нумеровать арабскими цифрами с точкой и печатать с абзачного отступа. Пример оформления списка использованных источников приведен в приложении ____.

Приложения. Приложения могут включать: графический материал, таблицы не более формата А3, расчеты, описания алгоритмов и программ.

Приложение оформляют как продолжение данного ВКР на последующих его листах. В тексте ВКР на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в

порядке ссылок на них в тексте ВКР. Каждое приложение следует размещать с новой страницы с указанием в центре верхней части страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». (ГОСТ 7.32—2017). Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце. Приложения обозначают прописными буквами кириллического 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 кириллического или латинского алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами. Если в ВКР одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А». Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформление приложения на листах формата А3. Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения. Приложения должны иметь общую с остальной частью ВКР сквозную нумерацию страниц. Все приложения должны быть перечислены в содержании ВКР (при наличии) с указанием их обозначений, статуса и наименования. (ГОСТ 7.32—2017).

Приложение А

(обязательное)

Образец титульного листа ВКР.

Все обработанные информационные источники необходимо свести в единый список. Наиболее современные (не старше 3-5 лет), источники последних 10-20 лет издания – не более 30% от общего числа в списке литературы. Любые законы и акты должны представляться в последней своей редакции с указанием даты и источника их первой публикации. Количественное требование к оформлению списка литературы предполагает наличие: 40 и более источников при написании дипломной работы (ВКР).

Пример оформления структурного элемента «Список использованных источников» в ВКР *Законодательные материалы*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Стандарты

Сборники без общего заглавия

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
25. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
26. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 31. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
 32. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
 33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
 34. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 35. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

36. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
37. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
38. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
39. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
40. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
41. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
42. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
43. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
44. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
45. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
46. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
47. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
48. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
49. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительная литература

50. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

51. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
52. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
53. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
54. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
55. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
56. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
57. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
58. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
59. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
60. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с

ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

6. ПОДГОТОВКА К ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

6.1 Перед переплетом и последующим предъявлением ВКР для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы ВКР, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;
- идентичность заголовков в содержании и в работе, а также их общую редакционную согласованность;
- правильность подкладки листов (их последовательность и размещение относительно корешка);

- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;
 - наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники; правильность ссылок;
 - отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;
 - наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.
- 6.2 Обучающийся, не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты предзащиты ВКР, оформляет окончательный (согласованный с руководителем) бумажный вариант ВКР в типографском переплете с вшитыми бланками титульного листа, задания на ВКР, календарного плана работы по выполнению ВКР, последнего листа и передает его руководителю.
- 6.3 Руководитель ВКР до даты предзащиты оформляет рецензию на ВКР.
- 6.4 Обучающийся, в случае назначения консультанта ВКР, должен к моменту предзащиты получить отзыв консультанта о ВКР.
- 6.5 Обучающийся, к дате предзащиты готовит ВКР и демонстрационные материалы к ВКР в электронном виде.
- 6.6 Обучающийся, к дате предзащиты ВКР готовит распечатку демонстрационных материалов и текста доклада на защите в одном экземпляре.

7 ПРЕДЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

- 7.1 День, время и место проведения предварительной защиты ВКР определяется распоряжением по техникуму. Предварительная защита проводится комиссией по предзащите.
- 7.2 Секретарь комиссии по предзащите осуществляет допуск обучающихся в помещение проведения предзащиты в соответствии со списком допущенных к предзащите.
- 7.3 Комиссия по предзащите может работать с одним обучающимся всем составом или распределить обучающихся по членам комиссии.
- 7.4 Комиссия (член комиссии) проверяет соответствие темы ВКР, ФИО руководителя (консультанта) данным соответствующего приказа, знакомится с отзывом на ВКР, текстом выступления (доклада) обучающегося, проверяет комплектность ВКР, наличие и оформление сопроводительных документов (титульный лист, задание на выполнение ВКР, календарный план, отзыв руководителя, список используемых источников), соответствие оформления ВКР методическим рекомендациям, соответствие оглавления основному тексту ВКР, знакомится с демонстрационными материалами.
- 7.5 Комиссия (член комиссии) проверяет соответствие представленной обучающимся электронной версией ВКР на соответствие бумажному варианту, правильность названия электронных файлов их форматов.
- 7.6 При отсутствии электронной версии ВКР обучающийся считается не прошедшим предзащиту.
- 7.7 Комиссия (член комиссии) может попросить обучающегося выступить с докладом и/или задать ему вопросы по выполнению и содержанию ВКР.
- 7.8 Секретарь комиссии по предзащите знакомит каждого обучающегося с проектом приложения к диплому. Своё согласие обучающийся подтверждает подписью на документе. В случае обнаружения ошибок обучающийся вносит в документ необходимые исправления.
- 7.9 Комиссия по предзащите на основании результатов предварительной защиты принимает решение о готовности ВКР к защите.
- 7.10 В случае принятия комиссией положительного решения о допуске ВКР к защите в ГЭК, председатель комиссии по предзащите ставит свою визу на титульном листе ВКР.

8 РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

8.1 Рецензирование ВКР проводится с целью получения дополнительной объективной оценки труда дипломника специалистами в соответствующей области.

8.2 В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты, предприятий и организаций торговли и общественного питания, при условии владения знаниями регламентов по ИГА.

8.3 Обучающийся, не позднее, чем за неделю до защиты, обязан обратиться к назначенному рецензенту и предоставить ему ВКР с отметкой о прохождении предзащиты. При отсутствии отметки о прохождении обучающимся предзащиты рецензент имеет право отказать обучающемуся в рецензировании ВКР.

8.4 Рецензент в течение пяти рабочих дней с момента предоставления обучающимся окончательного варианта ВКР обязан ознакомиться с работой и составить на нее рецензию.

8.5 В рецензии должно быть отмечено значение изучения данной темы, ее актуальность, насколько успешно дипломник справился с рассмотрением теоретических и практических вопросов. Затем дается развернутая характеристика каждого раздела ВКР с выделением положительных сторон и недостатков (с указанием, по возможности, конкретных пунктов и/или страниц). В заключении рецензент излагает свою точку зрения об общем уровне ВКР и обязательно выставляет оценку, которая выносится на рассмотрение ГЭК. Объем рецензии должен составлять 1-3- страницы печатного текста.

8.6 Подписанная рецензентом рецензия представляется в ГЭК вместе с ВКР в установленные сроки.

9 ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

9.1 Подготовка к защите ВКР представляет собой важную и ответственную работу. Важно не только написать высококачественную работу, но и уметь квалифицированно ее защитить. Оценка руководителя и рецензента может быть снижена из-за плохой защиты.

9.2 Дипломник, получив положительный отзыв о дипломной работе от руководителя, рецензию внешнего рецензента и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад 3-4 листа машинописного текста (7-10 минут), в котором четко и кратко излагаются основные положения ВКР. При этом для большей наглядности целесообразно использовать презентацию (в Power Point), желательно - согласованную с руководителем. Можно также подготовить раздаточный материал для председателя и членов ГЭК. Краткий доклад может быть подготовлен письменно, но выступать на защите следует свободно, «своими словами», не зачитывая текст. Дипломник вправе защищать ВКР и в случае отрицательного отзыва или рецензии.

9.3 Для успешной защиты необходимо хорошо подготовить доклад. В нем следует отразить, что сделано лично дипломником, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить, какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы вытекающие из исследования основные выводы. Доклад не должен быть перегружен цифровыми данными, которые приводятся в случае необходимости для доказательства или иллюстрации того или иного вывода. Более конкретно его содержание определяется дипломником совместно с руководителем.

9.4 Обучающийся, предоставляет в ГЭК на защиту ВКР следующие документы:

- ВКР (бумажный вариант в твердом типографском переплете);
- материалы по ВКР на электронном носителе;
- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию на ВКР;
- демонстрационные материалы на электронном носителе.

10 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

10.1 Защита ВКР происходит на открытом заседании ГЭК, на котором могут присутствовать все желающие. Задачей ГЭК является определение уровня теоретической подготовки обучающегося, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятие решения о возможности выдачи диплома государственного образца о присвоении соответствующей квалификации.

10.2 Дата проведения защиты ВКР определяется приказом учебной части.

Секретарь ГЭК осуществляет допуск обучающихся в помещение защиты ВКР в строгом соответствии со списком допущенных к защите, одновременно проводя идентификацию личности по зачетной книжке. Количество человек, одновременно присутствующих в помещении защиты ВКР, определяется комиссией. Секретарь собирает ВКР и сопроводительные документы у обучающихся в соответствии со списком допущенных к защите

10.3 Обучающийся должен представиться и объявить тему ВКР.

После представления обучающийся начинает свое выступление в соответствии с регламентом. Обучающийся в своем выступлении должен отразить:

- актуальность темы ВКР;
- объект исследования;
- цель ВКР;
- постановку задачи (комплекса задач);
- используемый инструментарий;
- полученные результаты;
- обобщающие выводы.

Выступление не должно содержать описание структуры и содержания ВКР, список использованных источников, а также информации, не относящейся к области исследования ВКР.

По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель, члены комиссии (не менее 2-х вопросов). При неясности вопроса обучающийся имеет право попросить задать его повторно или уточнить, но не более двух раз. При наличии вопроса(ов) членов ГЭК обучающийся должен либо дать ответ, либо констатировать невозможность на него ответить.

Завершение своего выступления обучающийся должен формализовать словами «ответ на вопрос закончил/а».

После ответов обучающегося на вопросы может зачитываться отзыв руководителя, а также оглашаются замечания рецензента.

10.4 Комиссия проверяет результаты работы обучающегося по устранению замечаний.

После завершения работы ГЭК с обучающимся он должен оставаться на территории техникума до времени объявления результатов.

10.5 Вопросы, задаваемые обучающемуся на защите ВКР, могут относиться как к теме ВКР, так и к связанным с ней областям исследования, поэтому перед защитой целесообразно восстановить в памяти разделы курса, которые имеют прямое отношение к теме ВКР. Дипломнику разрешается пользоваться текстом ВКР. По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении публично выступать и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

11 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оценка результата защиты ВКР производится на закрытом заседании ГЭК. Оценивается работа по 4-х балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно,

неудовлетворительно). При оценке принимаются во внимание оригинальность и научно-практическое значение темы, качество выполнения и оформления работы, а также содержательность доклада и полнота ответов на вопросы. Оценка объявляется после окончания защиты всех работ на открытом заседании ГЭК.

Оценка «отлично» предполагает обязательный анализ современной литературы по данной теме (концепций, мнений, теорий ведущих отечественных и зарубежных учёных; обзор действующих законодательных и нормативных документов (государственного и местного уровней); рассмотрение историко-экономического аспекта проблемы; освещение мирового опыта по выбранной теме). Практическая часть обязательно должна включать глубокий и всесторонний анализ текущего состояния предмета исследования с использованием конкретного материала. Заключительная часть дипломной работы должна содержать самостоятельно разработанный выпускником механизм решения изученной проблемы, прогнозные оценки и варианты развития объекта исследования, перспективные мероприятия, способствующие повышению эффективности его функционирования и т.п.

В процессе устной защиты выпускник должен грамотно, логически правильно изложить основное содержание и результаты своей работы, соблюдая нормы времени; а также чётко, грамотно ответить на заданные ему вопросы; продемонстрировать способность самостоятельного мышления.

Оформление выпускной квалификационной работы должно соответствовать требованиям методических указаний.

Таким образом, основными критериями оценки «отлично» являются: новизна, актуальность выбранной темы, высокий уровень теоретической подготовки обучающегося по специальному предмету и смежным отраслям знания; знание действующих нормативно-законодательных документов и современных источников зарубежной и отечественной юридической литературы; логичность изложения материала; практическая значимость работы с возможностью внедрения результатов исследования; грамотная устная речь; точное соблюдение общих требований при оформлении текста работы.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная работа и устная защита, отвечающая по содержанию и оформлению общим требованиям, изложенным в данных методических указаниях.

При этом допускаются следующие недостатки:

- недостаточно полное освещение теоретических вопросов;
- не комплексный подход к рассмотрению данной темы;
- недостаточно подробный анализ текущего практического материала, статистической информации за последние 2-3 года;
- нарушение логической связи между теоретической и практической частями работы;
- общий, недостаточно конкретный характер выводов и предложений автора;
- наличие отдельных неточностей и небрежности в оформлении основного текста, списка литературы, приложения, ссылок;
- нарушение нормативного времени, отведённого для устной защиты;
- неумение достаточно чётко и последовательно изложить в устном докладе основное содержание и рекомендации, сформулированные в работе;
- наличие неполных ответов на отдельные вопросы, недостаточная обоснованность выдвигаемых тезисов.

Для получения оценки «удовлетворительно» работа и устная защита также должны отвечать общим требованиям, но одновременно с этим могут иметься серьезные недостатки:

- поверхностная разработка теоретических проблем;
- отсутствие доказательности теоретических выводов работы практическими

материалами;

- необоснованно узкое рассмотрение выбранной темы исследования;
- низкая практическая значимость, отсутствие прикладного характера выводов и предложений;
- низкий уровень знаний по специальности и предмету исследования;
- затруднения, испытываемые выпускником при ответах на вопросы в процессе устной защиты, и слабая их аргументация.

«Неудовлетворительно» может быть оценена работа, в которой:

- представлен низкий уровень теоретической разработанности проблемы;
- отсутствует анализ практического материала;
- не содержатся конкретные выводы и предложения по исследуемой проблеме;
- работа не носит самостоятельного характера, представляет компиляцию литературных источников.

Кроме того, в процессе устной защиты выявлены слабые знания выпускника в области общих знаний, будущей специальности, предмета исследования, а также неправильные ответы на поставленные вопросы.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

*Директору ОГБОУ УТПиТ
Красникову А.А.
Ивановой Елены Викторовны,
обучающейся ___ курса ___ группы
по специальности*

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас назначить мне руководителя выпускной квалификационной работы в лице преподавателя (ФИО) _____ и закрепить тему выпускной квалификационной работы (указать полное название)

Основанием для выбора данной темы ВКР считаю прохождение преддипломной практики на предприятии _____

Тема согласована _____

Руководитель выпускной квалификационной работы _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О)

«___» _____ 20__ г.

(подпись студента)

Назначить консультантом ВКР _____

Директор ОГБПОУ УТПиТ

Заместитель директора по УПР

_____ А.А. Красников _____ / _____ /

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приказ № _____ от « ____ » 20 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

Индивидуальный план-график выполнения
курсовой работы

Ф.И.О. обучающегося _____ Курс ____ Группа _____

Ф.И.О. руководителя _____

№ п/п	Этапы работы	Сроки выполнения	Отметка о выполнении (дата, подпись руководителя)
1	Выбор и закрепление темы ВКР. Оформление заявления.		
2	Выбор и закрепление базы практики в соответствии с темой ВКР		
3	Утверждение задания на ВКР.		
4	Разработка и утверждения плана (содержания) ВКР		
5	Подбор и предварительное изучение источников и литературы по теме. Составление библиографии, утверждение руководителем списка необходимой для изучения литературы.		
6	Работа над разделами ВКР. Написание Раздела 1 (теоретической части ВКР). Анализ, систематизация, обобщение теоретического материала		
7	Работа над разделами ВКР. Написание Раздела 2. Выполнение практического этапа ВКР		
8	Работа над разделами ВКР. Написание Раздела 3. Выполнение практического этапа ВКР		
9	Работа над разделами ВКР. Написание Раздела 4. Экспериментального этапа ВКР.		
10	Оформление практической части ВКР и приложений		
11	Доработка теоретической части. Написание введения, заключения.		
12	Оформление и представление полного текста работы руководителю.		
13	Проверка руководителем работы. Получение отзыва руководителя на ВКР.		

14	Изучение отзыва руководителя, доработка ВКР, устранение отмеченных руководителем недостатков.		
15	Предоставление готовой ВКР рецензенту. Получение рецензии.		
16	Подготовка к защите.		
17	Предзащита ВКР		
13	Защита ВКР на заседании ГЭК.		

План принял к исполнению

Обучающийся _____

(подпись)

_____ (дата)

Руководитель _____

(подпись)

_____ (дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

Согласовано
Представитель работодателя

« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
« ____ » _____ 20 ____ г.

Заместитель директора по УР

ЗАДАНИЕ

по выпускной квалификационной работе

обучающемуся (йся)

(Ф.И.О.)

1. Тема выпускной квалификационной работы

2. Срок сдачи законченной работы руководителю « ____ » _____ 20 ____ г.

3. Содержание разделов выпускной квалификационной работы

ВВЕДЕНИЕ _____

1 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА 1 _____

1.1 Название подраздела _____

1.2 Название подраздела _____

1.3 Название подраздела _____

2 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА 2 _____

2.1 Название подраздела _____

2.2 Название подраздела _____

2.3 Название подраздела _____

2.4 Название подраздела _____

2.5 Название подраздела _____

3 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА 3 _____

3.1 Название подраздела _____

3.2 Название подраздела _____

3.3 Название подраздела _____

4 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА 4 _____

4.1 Название подраздела _____

4.2 Название подраздела _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 _____

4. Перечень графического (иллюстрационного) материала

5. Исходные данные _____

6. Консультант по ВКР _____

7. Дата выдачи задания «_____» _____ 20__ г.

8. Руководитель выпускной квалификационной работы _____ / _____ /
(подпись)

(Ф.И.О)

9. Задание принял к исполнению «_____» _____ 20__ г. _____

(подпись студента)

Рассмотрено и утверждено на заседании методической комиссии

Протокол № _____ от

«_____» _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ
Зам. директора по УР _____
_____ Ю. Ю. Бесова
«____» _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ТЕМА _____

Обучающаяся (йся) группы _____

Основная профессиональная программа по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения _____

Руководитель дипломной работы _____

(должность)

Консультанты _____

(должность)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Структура и объем дипломной (ВКР) работы

Элемент работы	Содержание элемента	Объем ВКР
ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ		1 стр.
СОДЕРЖАНИЕ	Перечень разделов и подразделов работы	1 стр.
ВВЕДЕНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальность темы - Цель исследования - Задачи исследования 	2-3 стр.
РАЗДЕЛ 1	Описание изучаемого явления по данным литературы	10-15 стр.
Подраздел 1.1	- Общие сведения об объекте, предмете исследования, полученные при изучении различных информационных источников	
Подраздел 1.2	- Современные сведения и данные из информационных источников	
	<ul style="list-style-type: none"> - Выводы (четко сформулированные утверждения, выражающие в краткой форме содержательные итоги исследования). - Выводы должны соответствовать поставленным задачам работы. 	
РАЗДЕЛ 2	Описание практического изучения явления, которое было ранее изучено по данным литературы	15-20 стр.
Подраздел 2.1	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
Подраздел 2.2	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
Подраздел 2.3	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
Подраздел 2.4	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
Подраздел 2.5	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
	<ul style="list-style-type: none"> - Выводы (четко сформулированные утверждения, выражающие в краткой форме содержательные итоги исследования). - Выводы должны соответствовать поставленным задачам работы. 	
РАЗДЕЛ 3	- Описание практического изучения явления, которое было ранее изучено по данным литературы	20-30 стр.
Подраздел 3.1	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
Подраздел 3.2	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
Подраздел 3.3	- Описание предметов исследования, методов и процедур	
	- Выводы (четко сформулированные утверждения, выражающие в краткой форме	

	содержательные итоги исследования). - Выводы должны соответствовать поставленным задачам работы.	
РАЗДЕЛ 4	-	28-25стр
Подраздел 4.1	-	
Подраздел 4.2	-	
	- Выводы (четко сформулированные утверждения, выражающие в краткой форме содержательные итоги исследования). - Выводы должны соответствовать поставленным задачам работы	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	- Оценка полноты решения поставленных задач, указание практической и социальной значимости результатов работы, рекомендации по конкретному их использованию на практике.	1-2 стр.
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАН НЫХ ИСТОЧНИКОВ	-	2-3стр.
ПРИЛОЖЕНИЕ	- Приложение 1 - Приложение 2 - Приложение 3 -	

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИ

Е.....

1 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА (без кавычек) одинаковый номер страницы не ставится
1.1 Название подраздела (без кавычек)

.....
1.2 Название подраздела

.....
1.3 Название подраздела

.....
2 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА (без кавычек) одинаковый номер страницы не ставится

2.1 Название подраздела (без кавычек)

.....
2.2 Название подраздела

.....
2.3 Название подраздела

.....
2.4 Название подраздела

.....
2.5 Название подраздела

.....
3 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА(без кавычек) одинаковый номер страницы не ставится

3.1 Название подраздела (без кавычек)

.....
3.2 Название подраздела

.....
3.3 Название подраздела

.....
4 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА(без кавычек) одинаковый номер страницы не ставится

4.1 Название подраздела (без кавычек)

.....
4.2 Название подраздела

.....
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

АНАЛИЗ ВКР НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ

ВКР обучающегося (йся) _____ группы _____ специальность _____

ФИО _____

Тема ВКР _____

№	Объект	Параметры	Соотв + /Не соотв.
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	14 кегель	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Межстрочный интервал	1,5	
5	Абзац	1,25	
6	Поля (мм)	Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм	
7	Общий объем работы	70-100 страниц машинописного текста	
8	Объем введения	2-3 страницы	
9	Объем основной части	50-70 страниц	
10	Объем заключения	2 страницы	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, посередине арабскими цифрами	
12	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, задание на дипломную работу, календарный план-график, Содержание, Введение, Основная часть (Разделы 1-4),	

		Заключение, Список использованных источников, Приложение.	
13	Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится	
14	Структура основной части	Выдержана, 3-4 главы соразмерны по объему	
15	Количество и оформление использованных источников	30 – 40 библиографических, справочных и литературных источников, Интернет-ресурсов	
16	Наличие и оформление приложений	обязательны	
17	Оформление содержания и ссылок на литературу	Содержание включает в себя заголовки всех разделов, подразделов, пунктов, приложений с указанием начальных страниц	
18	Оформление таблиц	Название таблиц следует помещать слева без абзацного отступа в одну строку с её номером, через тире, без подчеркиваний.	
19	Оформление рисунков	Должны иметь наименование, которое помещают по центру текста под рисунком с её номером через тире.	
20	Ссылки	Ссылки на каждую таблицу и приложение. Ссылки на используемые источники.	

Нормоконтроль выполнил

_____/_____
(ФИО руководителя). (Подпись)

С результатами нормоконтроля
ознакомлен

(Подпись студента)

Замечания устранены

_____/_____
- (Дата) (ФИО руководителя). (Подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ И
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

Специальность _____

ОТЗЫВ
руководителя на выпускную квалификационную работу

Обучающегося (йся) _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)
Руководитель ВКР _____

Тема выпускной квалификационной работы _____

Содержание _____

Организация работы студента над выпускной квалификационной работой
(самостоятельность, ответственность, умение организовывать свой труд и т.д. см. ОК и
ПК)

Оформление выпускной квалификационной работы:

Недостатки

Общее заключение о выпускной квалификационной работе

Подпись _____

Дата «_____» _____ 20 г.

С отзывом ознакомлен:

_____ (подпись)

_____ (ФИО студента)

Дата «_____» _____ 20 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Обучающегося(йся) _____ курса _____ группы

_____ (Ф.И.О.)

Рецензент ВКР _____

_____ (ФИО, звание должность, место работы)

Тема выпускной квалификационной работы _____

1 Актуальность тематики ВКР _____

2 Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу _____

3 Новизна предложенных способов и методов решения задач _____

4 Полнота и детальность разработки отдельных вопросов _____

- 5 Логическая последовательность и ясность изложения материала, обоснованность принимаемых решений _____
- 6 Обоснованность и практическая значимость предложений и рекомендаций, сделанных в выпускной квалификационной работе _____
- 7 Оценка уровня профессиональной теоретической и практической подготовки выпускника _____
- 8 Качество оформления выпускной квалификационной работы _____
- 9 Объем и качество выполнения графической части, ее соответствие теме работы и стандартам _____

Общая характеристика ВКР в целом и отдельных ее разделов:

Положительные стороны ВКР: _____

Недостатки ВКР: _____

10 Оценка уровня сформированности общих компетенций, профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная-1/отрицательная-0)
ПК 1.1.	ОПОР 1.1.	1
	ОПОР 1.2.	0
	1
.....	
	
	

Подпись рецензента _____ Дата « ____ » _____ 20__ г.

С рецензией ознакомлен: _____
(Подпись) (ФИО обучающегося)

Дата « ____ » _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ I

ОСНОВНЫЕ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

- 1.1 Особенности и перспективы развития индустрии питания.
- 1.2 Тип, формат, класс, специализация и ориентированность предприятия.
- 1.3 Основные тенденции оснащения и автоматизации предприятия.
- 1.4 Адаптация рецептур, с использованием новых видов сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

РАЗДЕЛ II

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

- 2.1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 2.2 Классификация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента международной, региональной, национальной, этнической кухни.
- 2.3 Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортиментный перечень продукции общественного питания для включения в меню. Разработка меню, организации с учетом типа организации питания.
- 2.4 Контроль качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 2.5 Основные принципы, этапы, способы, методы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 2.6 Варианты актуального сочетания продуктов и дополнительных ингредиентов, для формирования гармоничного вкуса, аромата, требования цвета и высоких эстетических качеств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 2.7 Дизайн, сервировка, творческое оформление, кулинарные приёмы, демонстрируемые при подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2.8 Техника порционирования, режимы, условия хранения и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

РАЗДЕЛ III ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

3.1 Производственная и организационная структура организации питания. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организации питания.

3.2 Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.

3.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала организации питания.

3.4 Управление персоналом в организации питания.

3.5 Планирование организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала организации питания.

3.6 Планирование, расчет и анализ основных производственных показателей организации питания.

3.7 Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.

РАЗДЕЛ IV ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ПРОРАБОТКА АВТОРСКОГО ГОРЯЧЕГО БЛЮДА, КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ, ЗАКУСКИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

4.1 Разработка, адаптация авторского горячего блюда, кулинарного изделия, закуски сложного ассортимента с учетом подбора сырья, дополнительных ингредиентов, монопродукта.

4.2 Составление нормативно-технологической документации для авторского блюда.

4.3 Анализ пробной проработки авторского блюда с учетом применяемых фуд - трендов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ М
Список монопродуктов для разработки авторских блюд.

СПИСОК МОНОПРОДУКТОВ	ПИЩЕВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ
Фрика - зелёная пшеница	Букет гарни
Бумели (арабский)-помело	Гремолата
Виноградное масло	Джерк
Вербена лимонная (лимонное сорго)	Зелёная приправа
Дудник (ангелика)	Прованская смесь
Душица (орегано)	Японская смесь "семь приправ"
Кервель	
Кориандр (кинза)	
Лаванда	
Любисток	
Можжевельник	
Пастернак	
Корень сельдерея	
Фенхель	
Эстрагон (тархун)	
Квиноя	
Кукурузная крупа	
Кинуа	
Кускус	
Булгур	
Люцерна	
Ростки бобовых	
Нут	
Чечевица	
Артишок	
Батат	
Дайкон	
Иерусалимский артишок (топинамбур, земляная груша)	
Козлобородник	
Крапива	
Кресс-салат	
Мангольд (листовая, белая, шпинатная, морская свекла)	
Маниока	
Папоротник	
Пастернак	
Цикорий	

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

1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов овощей в ресторане с зарубежной кухней на 25 посадочных мест.
2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов плодов и фруктов в ресторане с европейской кухней на 30 посадочных мест.
3. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов плодов и фруктов в ресторане с лаунж-баром на 15 посадочных мест.
4. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов овощей в лобби-баре на 15 посадочных мест при гостинице.
5. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов рыб в ресторане русской кухни на 35 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок сложного ассортимента из нерыбного водного сырья в ресторане национальной кухни на 20 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
8. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из дичи в ресторане с фермерским хозяйством на 50 посадочных мест.
9. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из птицы в ресторане авторской кухни на 25 посадочных мест.
10. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из мяса в снэк-баре на 20 посадочных мест при аэропорте.
11. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в кафе на 45 посадочных мест.
12. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих супов в ресторане региональной кухни на 30 посадочных мест.
13. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из экзотических видов рыбы в винном баре на 25 посадочных мест при ресторане.
14. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в закусочной бистро на 65 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
16. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления супов из экзотических видов овощей в пул - баре на 35 посадочных мест.

17. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
18. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из дичи в снэк - баре на 20 посадочных мест при вокзале.
19. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
20. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из экзотических видов рыбы в ресторане отеля на 75 посадочных мест.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Организация технологического процесса производства праздничного хлеба в кафе-пекарня на 60 посадочных мест
2. Организация технологического процесса производства пирогов праздничных с различными фаршами и начинками из дрожжевого теста в ресторане национальной русской кухни на 40 посадочных мест.
3. Организация технологического процесса производства мелкоштучных сдобных булочных изделий сложного ассортимента в кафе-пекарня на 60 посадочных мест.
4. Организация технологического процесса производства мелкоштучных пирожных сложного ассортимента на основе различных бисквитов в кафе-кондитерская на 30 посадочных мест.
5. Организация технологического процесса производства изделий сложного ассортимента из сдобного теста: кексов, маффинов, капкейков в интернет –кафе на 25 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства суфлейных, муссовых тортов и пирожных сложного ассортимента в ресторане европейской кухни на 50 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства сложных отделочных полуфабрикатов в заготовочном цехе для кафе –мороженое на 20 посадочных мест.
8. Организация технологического процесса производства шоколадных корпусных конфет ручной работы в ресторане смешанной кухни на 45 посадочных мест.
9. Организация технологического процесса производства праздничных тортов сложного ассортимента в детском кафе на 30 посадочных мест.
10. Организация технологического процесса производства мелкоштучных изделий птифур с различными отделочными полуфабрикатами в кондитерском цехе для кофейного бара на 25 посадочных мест.
11. Организация технологического процесса производства сдобных хлебобулочных изделий в кондитерском цехе при школьной столовой на 100 посадочных мест.
12. Организация технологического процесса производства антреме, гато в клубном ресторане на 70 посадочных мест.
13. Организация технологического процесса производства печенья из бездрожжевого теста сложного ассортимента: брауни, твиль, бискотти в кафе- молочное на 20 посадочных мест.

14. Организация технологического процесса производства диетических тортов и пирожных в диетическом ресторане санатория на 100 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса производства пирогов с различными фаршами и начинками из сдобного бездрожжевого теста в кафе –чайная на 40 посадочных мест.
16. Организация технологического процесса производства пирожных и тортов сложного ассортимента на основе бездрожжевого теста: меренга, даккуаз, паташу в арт – кафе на 50 посадочных мест.
17. Организация технологического процесса производства тортов и пирожных сложного ассортимента на основе бездрожжевого теста: медового, песочного, Бризе, Бретон в кондитерском цехе при кафе молодежном на 60 посадочных мест.
18. Организация технологического процесса производства праздничных тортов сложного ассортимента в кондитерском цехе ресторана европейской кухни на 80 посадочных мест.
19. Организация технологического процесса производства сложных хлебобулочных изделий из различных видов муки и дополнительных ингредиентов в ресторане туристско-гостиничного комплекса на 100 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий из слоеного, тюлипного теста, теста Филло, Кора в кондитерском цехе при кафеином барена 25 посадочных мест.

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

1. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в предприятии street-food(региональный продукт-тыква)
2. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в предприятии street-food (региональный продукт-грибы)
3. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей в предприятии street- food
4. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в предприятии street-food(продукт-грибы)
5. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в предприятии street-food(продукт-топинамбур)
6. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в предприятии street-food (региональные грибы)
7. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в предприятии street-food (пасты ручного приготовления).
8. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в гастрономическом ресторане (продукт-зеленая чечевица).
9. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы гастрономическом ресторане (продукт- морские гребешки).

10. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).
11. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в предприятии street-food(продукт- индейка).
12. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в гастрономическом ресторане (продукт- перепёлка).
13. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в гастрономическом ресторане (продукт- йогурт).
14. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в гастрономическом ресторане (продукт- водоросли, ламинарии).
15. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).
16. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: закусок Amuse bouche в гастрономическом ресторане.
17. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст фаршированных в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
18. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из овощных пюре, и овощных масс в гастрономическом ресторане.
19. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов холодных в ресторане повседневном (casual) (региональный продукт-патисоны)
20. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов на основе мягкого творога, йогурта, сыра, сливок в ресторане повседневном (casual) .
21. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: горячие закуски в ресторане повседневном (casual) (продукт-утка)
22. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в ресторане повседневном (casual) (продукт-творожные сыры)
23. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей в ресторане повседневном (casual) (продукт-свекла)
24. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в ресторане повседневном (casual) (региональные облепиха)
25. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).
26. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в ресторане повседневном (casual) (продукт-лук-резанец).

27. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в ресторане повседневном (casual) (продукт-спаржа).

28. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в ресторане повседневном (casual) (продукт-шоколад).

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

1. Организация технологического процесса производства желированных холодных десертов: террин десертный, панакота, бланманже в ресторане класса 1 класса на 30 посадочных мест.

2. Организация технологического процесса производства сбивных холодных десертов: крем, крем- карамель, крем- брюле в ресторане класса «Люкс» на 45 посадочных мест.

3. Организация технологического процесса производства горячих десертов: суфле, воздушного пирога в кафе при гостинице на 25 посадочных мест.

4. Организация технологического процесса производства холодных напитков: морсов, фреш, коктейлей, флипов в столовой при санатории на 60 посадочных мест.

5. Организация технологического процесса производства холодных десертных салатов в детском кафе на 50 посадочных мест.

6. Организация технологического процесса производства горячих напитков: шоколад, пунш, глинтвейн, грог в ресторане фуд- корт при аэровокзале на 25 посадочных мест.

7. Организация технологического процесса производства желированных десертов: суфле, мусса, самбука, многослойного желе в кафе при торговом центре на 20 посадочных мест.

8. Организация технологического процесса производства десертов на основе мягкого сыра и творога: чизкейк, сырный пирог, клаффути в ресторане класса «Люкс» в загородном доме отдыха на 55 посадочных мест.

9. Организация технологического процесса производства десертов на основе мягкого мороженого в спорт- баре при спортивной базе на 40 посадочных мест.

10. Организация технологического процесса производства замороженных десертов: ледяной салат, сорбет, граните в семейном кафе воскресного бранча на 45 посадочных мест.

11. Организация технологического процесса производства замороженных десертов: кассата, бомбе, парфе в кафе- мороженное в центре города на 60 посадочных мест.

12. Организация технологического процесса производства горячих десертов из яблок в школьной столовой на 50 посадочных мест.

13. Организация технологического процесса производства овощных кексов в придорожном кафе на 25 посадочных мест.

14. Организация технологического процесса производства комбинированных десертов: кейк- попсов, кейк- боллов в коктейль- баре на 15 посадочных мест.

15. Организация технологического процесса производства смешанных холодных десертов: фланов, десертов на основе теста фило и теста катафи в банкетном зале при гостинице на 25 посадочных мест.

16. Организация технологического процесса производства тёплых фруктовых салатов в литературном кафе на 25 посадочных мест.

17. Организация технологического процесса производства комбинированных горячих десертов: фондю, фламбе, десертов с обжигом в видео- баре на 15 посадочных мест.

18. Организация технологического процесса производства холодных напитков: смузи в спорт- баре на 25 посадочных мест.
19. Организация технологического процесса производства многослойных холодных десертов: тирамиссу, мильфейев, верринов в кафе – кондитерской на 55 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса производства десертных соусов в мини- баре в гостевой комнате гостиницы на 25 посадочных мест.

ПРИЛОЖЕНИЕ Н

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

Протокол оценок

по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы
студентов 3 курса, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
группы ПД-33

Показатели качества выполнения и защиты ВКР	Критерии качества выполнения и защиты ВКР	Оценка	Оценка членов ГИА по результатам защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы															
			Ф.И.О. студентов															
1. Качество содержания ВКР	1.1 Выбранная тема актуальна, её выбор обоснован; работа является завершённой, выводы достоверны и обоснованы; содержание работы показывает достаточный объём и глубину знаний по теме, в соответствии с планом	5																
	1.2 По критериям п.1.1 работа имеет небольшие отклонения от установленных требований.	4																
	1.3 По критериям п.1.1 работа имеет существенные отклонения от установленных требований.	3																
	1.4 По критериям п.1.1 работа не соответствует установленным требованиям.	2																
2. Качество оформления ВКР	2.1 Полностью соответствует установленным требованиям	5																

ПРИЛОЖЕНИЕ П
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»
 Протокол оценок
 по результатам защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы
 студентов _____ курса, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
 группы _____

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПО Р	Оценка членов ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы															
<i>Оценка руководителя ВКР</i>																	
<i>Оценка рецензента ВКР</i>																	
<i>Оценка качества выполнения ВКР</i>																	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и	ОПОР 2.1.1																

регламентами																					
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.2.1																				
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов сложного ассортимента	ОПОР 2.3.1																				
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.4.1																				
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.5.1																				
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	ОПОР 2.6.1																				

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.7.1																			
ПК 2.8. Осуществлять разработку , адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.8.1																			
ПК 5.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 5.1.1																			
ПК 5.2. Осуществлять приготовление , хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОПОР 5.2.1																			
ПК 5.3. Осуществлять приготовление,	ОПОР																			

языке																						
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОПО Р 11.1																					
<i>Процент положительных оценок</i>																						
<i>Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы</i>																						
<i>Уровень владения компетенцией</i>																						

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель _____

Зам. председателя _____

Члены:

Секретарь:

ПРИЛОЖЕНИЕ Р
Ведомость освоения ОПОП по результатам неформального обучения

Студент _____

(Ф.И.О.)

Группы _____

ППССЗ _____

(код, наименование)

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПОП	Оценка членов ГЭК по результатам неформального обучения (1 – есть, 0 - нет)																Итого	Результат ОПОП по результатам неформального обучения 1-3 – освоен – «3» 3-5 – освоен – «4» 5 и более – освоен – «5» Нет подтверждений – не освоен		
		Диплом 1	Диплом 2	Грамота	Грамота	Грамота	Характеристика	Статья в СМИ	Сертификат	Сертификат	Сертификат	Сертификат	Удостоверение	Благодарность							
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОП 2.1.1	1	1	0	0	1	0	1			1	0	1	1						7	освоен – «5» Нет подтверждений – не освоен
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с	ОПОП 2.2.1																				

блюды из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.7.1																			
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.8.1																			
ПК 5.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОПОР 5.1.1																			

ПРИЛОЖЕНИЕ С

Ведомость оценки уровня подготовки по результатам освоения ОПОП

Код и наименование компетенций	Оценка членов ГЭК по результатам освоения ОПОП																			
Интегральная оценка ОПОР, ПК по промежуточной аттестации																				
Интегральная оценка ОПОР, ОК по промежуточной аттестации																				
Интегральная оценка ОПОР, ПК как результатов выполнения и защиты ВКР																				
Интегральная оценка ОПОР, ПК по результатам неформального обучения																				
Процент положительных оценок																				
Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы																				
Уровень владения компетенцией																				

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель _____

Зам. председателя _____

Члены:

Секретарь:
