

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сармановский аграрный колледж»

«Утверждаю»

Директор ГАПОУ

«Сармановский аграрный колледж»

З.З. Агелтдинов

№ приказа 38-01 от 17.01.2018.



ПОЛОЖЕНИЕ

о выпускной квалификационной работе по образовательной программе
среднего профессионального образования по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета
Протокол № 5 от 15.01.2018 г.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. (частью 5 статьи 59) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст.7598), Приказом Минобрнауки России № 968 от 16.08. 2013 (зарегистрирован Минюстом № 30306 от 01.11. 2013 г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.13 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускных квалификационных работ в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (Письмо Минобрнауки от 20 июля 2015 г. № 06-846), ФГОС по образовательным программам СПО, Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ «Сармановский аграрный колледж»

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих обучение по профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в ГАПОУ «Сармановский аграрный колледж» является обязательной.

Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) является одним *из видов аттестационных испытаний* выпускников, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы/дипломного проекта.

Название выпускной квалификационной работы и оценка записываются в приложении к диплому.

ВКР является *обязательным* итоговым аттестационным испытанием для студентов колледжа, обучающихся по образовательной программе среднего профессионального образования.

ГИА включает 2 этапа: подготовку и защиту ВКР (дипломной работы, дипломного проекта). Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальностям отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР - четыре недели и на защиту ВКР - две недели.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей, и, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации (подготовке и защите ВКР) является представление документов зачетной книжки подтверждающих освоение выпускниками знаний, умений, компетенций при изучении теоретического и практического материала, междисциплинарных курсов и учебных дисциплин, а также при прохождении практики.

II. Цели и задачи ВКР

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью установления соответствия результатов освоения выпускниками техникума образовательных программ СПО, реализуемых техникумом, требованиям ФГОС среднего профессионального образования.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Задачи ВКР - в приобретении студентами навыков самостоятельного анализа, решения проблемы с научных позиций и письменного изложения полученных результатов, самостоятельной работы студентов, глубокого изучения научной и специальной литературы, систематизировать, анализировать, классифицировать, логично излагать, обобщать прочитанный материал и существующую информацию, приобретать опыт представления и публичной защиты результатов своей научной и практической деятельности.

ВКР выполняется в сроки, определенные учебными планами колледжа по специальности в соответствии с ФГОС.

III. Организация разработки тематики ВКР

3.1. Этапы и сроки выполнения ВКР

3.1.1. Подготовительный этап

Подготовительный этап включает в себя:

- разработку тематики;
- выбор темы ВКР;
- назначение руководителя в соответствии с выбранной темой;
- составление предварительного плана работы, списка литературы, нормативных источников, требующих изучения;
- подбор и изучение литературы (нормативных правовых актов, статей, практических материалов и т. п.);
- разработка задания на выполнение квалификационной работы;
- определение необходимости консультанта;
- совместное с руководителем корректирование плана дипломной работы;
- определение проблемы, объекта и предмета, цели и задач исследования;
- разработка и утверждение плана-графика выполнения ВКР;
- определение методологического аппарата исследования.

3.1.2. Основной этап

Основной этап включает в себя:

- работу в соответствии с утвержденным планом-графиком;
- сбор и обобщение фактического материала, его систематизацию;
- подготовку отдельных глав и частей работы и предоставление их руководителю для предварительного ознакомления с целью выявления возможных недостатков;
- устранение указанных недостатков;
- написание и оформление ВКР;
- представление выпускной работы научному руководителю.

3.1.3. Заключительный этап

Заключительный этап включает в себя:

- получение отзыва научного руководителя;
- открытая предварительная защита ВКР на заседании методической цикловой комиссии;
- получение рецензии;
- подготовку доклада к заседанию по защите дипломной работы;
- защиту дипломной работы.

3.2. Характеристика этапов выполнения выпускной квалификационной работы

3.2.1. Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Тематика ВКР определяется преподавателями в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей при участии работодателей, специалистов предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика ВКР рассматривается соответствующими методическими цикловыми комиссиями с участием председателей ГЭК, согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей, включается в Программу государственной итоговой аттестации колледжа на текущий учебный год. Темы закрепляются за студентами (с указанием руководителей и сроков выполнения) приказом директора. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития экономики, культуры, управления и делопроизводства и соответствовать содержанию одного или нескольких модулей.

Тема ВКР может быть предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности.

На заседании научно-методического совета колледжа осуществляется экспертиза разработанных заданий для ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ на соответствие требованиям ФГОС.

Руководить ВКР может преподаватель соответствующей дисциплины или опытный специалист базового предприятия, руководитель.

Допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

3.2.2.Задание и план-график на подготовку выпускной квалификационной работы

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются методическими цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе. В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся. Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Руководитель составляет и выдает выпускнику задание с указанием сроков начала и окончания работы. Цель его составления – уяснение замысла работы и поставленных в ней основных проблем. В нем указываются: тема выпускной квалификационной работы, краткая характеристика основного содержания работы (в виде перечня глав и параграфов работы), срок предоставления законченной работы. Задание составляется в двух экземплярах и подписывается руководителем и студентом. Один экземпляр задания после завершения работы подшивается к дипломной работе /дипломному проекту.

На основании задания выпускник по согласованию с руководителем составляет план-график подготовки выпускной квалификационной работы.

План-график включает в себя этапы подготовки дипломной работы с указанием заданных и фактических сроков их выполнения. Выпускник обязан предоставлять подготовленные материалы в установленные в плане-графике сроки. При систематических нарушениях плана-графика подготовки работы руководитель обязан доложить об этом на заседании методической цикловой комиссии, на котором может быть принято решение о недопуске выпускника к защите. Во время подготовки выпускной квалификационной работы руководители работ проводят консультации для выпускников. На консультации для каждого студента предусматривается *не более двух часов в неделю*.

После проверки выпускной квалификационной работы руководитель готовит на нее отзыв, в котором, в том числе, должна содержаться характеристика текущей работы выпускника над выбранной темой.

Не позднее, чем за три недели до государственной итоговой аттестации на заседании ПЦК заслушиваются руководители о степени готовности выпускной квалификационной работы и принимается решение о допуске к защите. При этом решается вопрос о назначении рецензентов из числа специалистов соответствующей квалификации в данной отрасли знаний.

ПОЛУЧЕНИЕ ЗАДАНИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников, позволяющая дать оценку качества подготовки (ФГОС пункт 8.4) обучающихся, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

К защите выпускной квалификационной работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе, выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. (ФГОС пункт 8.5)

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа, рассматривается на соответствующих цикловых методических комиссиях и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Директор колледжа назначает приказом руководителей выпускных квалификационных работ из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин с последующим закреплением обучающихся с указанием тем дипломных работ. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

Руководители проводят следующие мероприятия в течение всего периода выполнения работы:

- выдают студентам задание по выпускной квалификационной (дипломной) работе и календарный план работы над выпускной квалификационной работой с выходом на преддипломную практику (за 2 месяца до защиты) (Приложение 3);

- осуществляют руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;

- оказывают помощь обучающимся в подборе необходимой литературы;

- систематически консультируют обучающихся;

- осуществляют контроль над ходом выполнения выпускной квалификационной работы;

- предоставляют отзыв на выполненную дипломную работу для направления на защиту;

- могут участвовать в заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) при защите ВКР.

Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса;

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

- контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса.

СБОР ИНФОРМАЦИИ

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

СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Образец структуры дипломной работы представлен в Приложении 4.

По мере осмысления и систематизации собранных материалов, производится раскрытие содержания структурных частей дипломной работы.

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

1. Титульный лист (Приложение 2)
2. Содержание (Приложение 4)
3. Введение

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

4. Основная часть

Основная часть дипломной работы включает в себя несколько частей:

Часть 1 «АНАЛИЗ ПРЕДПРИЯТИЯ»

Данная часть носит аналитический характер, в ней дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломной работы, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия и описывается складское хозяйство, организация работы цехов или цеха (согласно теме).

Образец 1.1. Анализ места расположения, источники продовольственного снабжения.

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

Данное предприятие находится в _____ (Сармановского р-н). В этом районе проживает ... тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с _____ до _____.

В ресторанах (кафе, закусочная, бар) традиционно применяются следующие формы обслуживания: повседневное обслуживание, обслуживание банкетов, специальные формы обслуживания.

Таблица 1.1

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

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	ООО «Сарман мука»	1 раз в 10 дней
Жиры	Сарман жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Сармновский молокозавод	Ежедневно
Полуфабрикаты (мясо, овощи)	Заготовочные цеха	Ежедневно
Яйца	Михайловская птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень (петрушка, салат)	Крытый рынок	Ежедневно

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично- собственным транспортным предприятием.

Продукты поступают на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания. Часть продуктов закупается на рынке.

Образец 1.2. Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия.

Необходимо проанализировать и описать специфику организации работы каждого или отдельно взятого цеха в соответствии с темой дипломной работы:

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

приготовление отделочных полуфабрикатов; организация труда и т.д.) Сделать выводы и дать соответствующие рекомендации по совершенствованию организации производства на предприятии.

Часть 2 «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»

Данная часть носит практический характер.

В данной части работы даётся анализ меню, ассортиментного минимума, обеспечения оборудованием в соответствие с меню, выполнение санитарных норм и т.д., а также конкретные предложения по усовершенствованию меню в целом, или отдельной группы блюд в зависимости от масштабов производственного процесса предприятия (т.е. темы ВКР), описывается рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий), предложенных выпускником, производится расчёт сырья, составляется сводно-продуктовая ведомость, указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест, представляется анализ организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания.

Образец 2.1. Анализ плана- меню. (Выполняется, ли программа производства, если нет, то вы предлагаете конкретные изменения в меню данного предприятия)

Например:

Анализ меню холодных блюд.

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

Супы.

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

Вторые блюда

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

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

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

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

(Меню представляется в полном объеме, но заносится в таблицу, как на примере таблицы 2. 1)

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

Таблица 2.1

Производственная программа кафе «Звёздочка»

Наименование блюда (изделия)	Масса (1 шт, г, порции)	Количество (шт, кг)
Салат «Весна»	1/100	1,0
Салат «Утренний»	1/65	0,650
Салат «Осенний»	1/110	1,100

Образец 2.2. Рецепт и технологический процесс приготовления блюд

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

Образец 2.3. Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости

Расчёт сырья производится на основе таблицы 2.1 и п.2.2

Сводно-продуктовая ведомость

Таблица 2.3

Наименование блюд	Котлеты натуральные				Картофель жареный				Сельдь с картофелем				И ТОГО	
№ по сборнику рецептур	№ 602				№ 761				№ 133					
Кол-во порций	1		10		1 кг		2		1		10		на	
	п		п			кг		кг	п		п		10 п	
Свинина														
	3	7	,3	,7									,3	,7
Жир кулинарный	0		00	00	00	00	0	00					00	00
Масло сливочное			0	0					0		00	00	50	50
Картофель					932	449	4	898	7	3	,370	030	234	928
Сельдь									4		,000	,500	040	00
и т.д.														

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

Таблица 2.4

Сводная таблица оборудования кафе «Звёздочки»

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод	П-П	1
Миксер	5 КРМК -5	1
Машина для мытья функциональных ёмкостей	ММФЕ	1
Машина для резки масла	РММ	1
2. Тепловое оборудование		
Плиты электрические	ПЭТ – 0,34 С	1
Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 – 0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
и т.д.		
3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШКХ	1
Холодильник	Стинол	1
и т.д.		
4. Торговое оборудование		
Мармит стационарный	МСЭ – 0,84 -0,1	1
и т.д.		
5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы, стеллажи и т.д.		
6. Посуда на посадочных местах.		
Тарелка суповая	Столовая посуда	150 шт

Образец 2.5. Анализ работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания

В этом разделе дается полный анализ использования различных средств рекламы на данном предприятии.

Реклама предназначена для информации потребителей и формирования спроса на товары данного предприятия, т.е. это оповещение о товарах, об услугах, которые проводятся с использованием различных средств: - периодические печатные издания (в основном наиболее читаемые газеты, журналы, бюллетени, доступные всем слоям населения);

- радио- и телепрограммы;
- наружная реклама (стенды, плакаты, световое табло);
- реклама на транспортных средствах (рекламные обращения, помещаемые на внешней стороне и в салонах транспортных средств);

- реклама на почтовых отправлениях.

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

Способы осуществления рекламы на предприятии:

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

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

Часть 2 «ОРГАНИЗАЦИОННО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»

Для тем № 14, 15, 16, 24,25, 26 (Приложение 8)

Часть 3 «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»

Данная часть является практической. В данной части формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания; просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук), составляется калькуляция на 5 блюд (10 изделий); раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания; производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия.

Часть 4 «ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ»

Данная часть состоит из двух глав.

4.1 Безопасность жизнедеятельности

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

- 4.1.1. Травматизм и профзаболевания (характерные для данного предприятия)
- 4.1.2. Освещение (характерные для данного предприятия)
- 4.1.3. Инструктаж по технике безопасности (характерные для данного предприятия)
- 4.1.4. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха (характерные для данного предприятия)
- 4.1.5. Пожарная безопасность и взрывоопасность (характерные для данного предприятия)

4.2. Анализ работы по охране окружающей среды

В этой части необходимо:

- 4.2.1. Рассмотреть влияние предприятия на экологическую ситуацию;
- 4.2.2. Дать характеристику:
 - источников выбросов в атмосферу;

- воды, используемой в технологическом процессе;
- сточных вод, их загрязненность;
- твёрдых отходов;
- экологической безопасности сырья и продукции.

Часть «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»

В заключении обучающийся анализирует полноту выполнения задач дипломной работы, подводит итоги, делает выводы.

Часть «ЛИТЕРАТУРА»

Список использованной литературы и источников включает все источники, которыми пользуется обучающийся при выполнении дипломной работы. Список должен содержать не менее 20 источников.

Источники систематизируются по алфавитному порядку.

Книги одного, двух и трех авторов описываются под фамилией автора.

При составлении описания книг под фамилией автора сообщаются следующие данные: фамилия и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов) (ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка»)

Например:

1. **Зотов Б.И., Курдюмов В.И.** Безопасность жизнедеятельности на производстве.- изд.2-ое, переработанное и дополненное - М.: 2010. - 432 с.

2. **Яковлева С.В.** Охрана труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2010.- 144 с.

Книги, изданные без указания автора или имеющие четырех и более авторов, описываются под заглавием. При этом описание содержит следующие сведения: заглавие, сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, месте издания, издательстве, годе издания, количестве страниц (листов).

Например:

Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/ Под ред. Про. В.А.Гуляева.- М.: ИНФРА-М, 2010.- 543 с.

Часть «ПРИЛОЖЕНИЕ»

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, таблицы, схемы, фотографии, видеофильмы, презентации, выполненные и представленные натуральные образцы и т.д.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Согласно правилам выполнения ВКР, выпускная квалификационная работа должна быть оформлена на стандартных листах формат А4 компьютерным способом. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через полуторный междустрочный интервал с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: **слева - 30 мм, справа-10 мм, сверху и снизу - 20 мм.**

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен **1,25 см.**

Все листы должны быть пронумерованы по порядку включая титульный и лист содержания. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист является первым листом ВКР. На титульном листе номер страницы не проставляется. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 2.

Образцы оформления задания и рецензии приведены в Приложении 3 и 6. Лист-задание и рецензия не нумеруются и не считаются.

После листа задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы. Образец оформления содержания приведен в Приложении 4.

Каждую часть ВКР начинать с новой страницы.

Работа пишется одним цветом.

Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman. Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет два интервала 14-го размера шрифта.

ВКР состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

Нумерация пунктов должна быть в пределах каждой части и номер пункта должен состоять из номера части и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставиться точка.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ВКР **более трех подряд не рекомендуется.**

При использовании иллюстраций в ВКР необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах части нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера части и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: 1.1, 1.2.; ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: (рис.1.1) или (рис.1.2.). Иллюстрации могут иметь наименования и поясняющие данные (подрисовочный текст). Наименование и поясняющие данные помещают под ней.

Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте ВКР таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту ВКР. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с

текстом. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17»). На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Ссылки на литературу проставляются в квадратных скобках. Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников согласно Приложению 5. Список использованных при подготовке ВКР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (/), пробел и название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляются после списка литературы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 10») и иметь заголовок. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

Объём дипломной работы должен составлять **не менее 50, но не более 75** страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы: Введение 3-5 страниц; Заключение 4-8 страниц; Список используемой литературы 2-4 страницы. Большую часть занимает основная часть.

Дипломная работа должна быть сброшюрована в твердой обложке.

1.1.1. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ХОДА ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместители директора по учебной и учебно-методической работе. Промежуточный контроль осуществляют заведующие отделениями, председатели цикловых методических комиссий, а также назначенные приказом директора колледжа руководители из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин, которые в течение всего периода выполнения выпускной квалификационной работы, проверяют степень готовности каждой дипломной работы, что отражается в календарном плане работы над выпускной квалификационной работой.

1.1.2. ПОДГОТОВКА СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ

К сопроводительным документам дипломной работы относятся:

1. Отзыв руководителя (Приложение 7).
2. Рецензия специалиста в области общественного питания (Приложение 6).

Законченная выпускная квалификационная работа, подписанная выпускником, представляется руководителю. После просмотра и одобрения дипломной работы руководитель подписывает её вместе со своим отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем её разделам. В отзыве **руководитель не**

определяет оценку дипломной работы, а только рекомендует или не рекомендует данную выпускную квалификационную работу к защите, отмечает ее актуальность, ритмичность выполнения, может давать оценку личным и профессиональным качествам выпускника.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите и отвечающая всем установленным требованиям, направляется на рецензию.

Для рецензии выпускных квалификационных работ приглашаются высококвалифицированные специалисты в области организации труда общественного питания. Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора **не позднее одного месяца** до защиты выпускной квалификационной работы. Рецензия на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждой части выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем **за три дня** до защиты выпускной квалификационной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

1.2. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ

1.2.1. СДАЧА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ В УЧЕБНУЮ ЧАСТЬ КОЛЛЕДЖА

Выпускная квалификационная работа при наличии положительного отзыва руководителя, положительной рецензии, отчета о проделанной преддипломной практике представляется руководителем в учебную часть колледжа не позднее, чем **за 5 дней** до начала государственной итоговой аттестации.

1.2.2. УСЛОВИЯ ДОПУСКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ

- Наличие выпускной квалификационной работы в полностью готовом виде в соответствии с требованиями к написанию работы;
- наличие отзыва на выпускную квалификационную работу руководителя;
- наличие рецензии на выпускную квалификационную работу, подписанной специалистом области общественного питания;
- наличие отчёта о проделанной преддипломной практике.

1.2.3. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ

При подготовке к защите выпускной квалификационной работы, обучающийся должен составить доклад и согласовать его с руководителем.

Защита дипломных работ проводится по утверждённому графику на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, состоящей из 5 человек: преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин и председателя ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится 1 час. Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося (не более 10—15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки выпускных квалификационных работ

1. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям, в том числе формальным, положительно оцененной рецензентом и научным руководителем. При этом во время защиты обучающийся должен продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

в) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям. При этом во время защиты обучающийся должен, при наличии отдельных недочетов, продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он недостаточно четко и полно ответил на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, в целом соответствующей предъявляемым требованиям, если во время защиты обучающийся:

а) нечетко раскрыл актуальность темы исследования; не смог убедительно обосновать научную новизну своей работы; не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) не смог надлежащим образом ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, не соответствующей предъявляемым требованиям. Неудовлетворительная оценка выставляется также, если во время защиты студент:

а) не раскрыл актуальность темы исследования или не обосновал научную новизну своей работы, не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) не смог ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

Оценка **«неудовлетворительно»** также выставляется, если во время защиты у членов государственной экзаменационной комиссии возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите выпускной квалификационной работы (не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных в работе теоретических и практических предложений и т.д.). Такое решение принимается и в том случае, если работа соответствует всем предъявляемым требованиям.

5. В ходе оценки выпускной квалификационной работы члены государственной экзаменационной комиссии учитывают содержание рецензии и отзыва научного руководителя. При несоблюдении требований к оформлению выпускной квалификационной работы оценка может быть снижена с учетом характера допущенных нарушений.

1.2.4. ПОРЯДОК ПОВТОРНОЙ ЗАЩИТЫ

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите **«неудовлетворительно»**, имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же темы выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы выпускной квалификационной работы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Обучающемуся, получившему оценку **«неудовлетворительно»** при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты обучающимся выпускной квалификационной работы.

Повторная защита выпускной квалификационной работы с целью повышения оценки не допускается.

1.2.5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ НАД ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ

1. **Аноримова Г.А.** Кулинария. Издательство «Академия». 2012.- 328 с.
2. **Анфимова Н.А.,** Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. Москва. «Экономика». 2014. – 366 с.
3. **Анфимова Н.А.,** Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». Изд. центр «Академия». 2014. -328 с.
4. **Артемьева Н.А.** Основы технологии общественного питания. Издание КНОРУС второе, переработанное, дополненное .2013.- 336 с.
5. **Барышев А.Ф.** Учебник. Маркетинг.- Издательский центр «Академия», 2010.- 208 с.
6. **ГОСТ 28-74-82.** Вода питьевая. М.: 2010.
7. **Ефимова О.Л.** Экономика общественного питания: Уч.пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд.испр. – Мн.: Новое знание. 2013 – 348 с. (Экономическое образование)
8. **Зайко Г.М.,** Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2012 - 557 с.
9. **Закон РФ «Об охране окружающей среды»** от 19.12. 1991. Изд. Верховного Совета РФ. М.: Изд. «Республика», 1992.- 413 с.
10. **Зотов Б.И.,** Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2014. -432 с.
11. **Ковалев Н.И.,** Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. Изд. Москва «Экономика». 2012. – 304 с.
12. **Матюхина З.П.** Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. Образования. 2-ое изд., стер.- М.: «Издательский центр «Академия». 2012. – 273 с.
13. **Медико** – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 2011. - 185 с..
14. **Оборудование** предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник / Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2014.- 543 с. (Высшее образование).
15. **Организация** общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СПб.: Издательство ДЕАН. 2012.- 80 с.
16. **Правовое** регулирование природопользования и охраны окружающей среды. Сборник нормативных актов. 2010. М. 2011. – 398 с.
17. **Радченко Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2011. – 352 с. (серия «Учебники XX! века»)

18. **Радченко Л.А.** Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. /Авт.- состав Л.А.Радченко (серия «Учебники XXI века») – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 384 с..
19. **Руководство** по контролю загрязнения атмосферы РД 52.04.186-89. М., 2012.- 694 с.
20. **Санитарные** нормы и правила. –Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
21. **Сборник** рецептур блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2008. - 772 с..
22. **Середа К.Н.** Бухучёт на предприятиях общественного питания. Серия «Библиотека бухгалтера и аудитора.- Ростов н/Д: Феникс. 2013. – 448 с.
23. **Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д : Феникс, 2012.- 480 с..
24. **Торговля и общественное питание:** Выпуск 7 (48). Правила пожарной безопасности. – М.: ИНФРА - М.2005. – 33 с.
25. **Трудовой кодекс РФ** от 30 декабря 2001 г. № 197- ФЗ. – М.: ООО «ВИТРЕМ», 2002. – 192 с.
26. **Усов В.В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник– МИРПО Профобразование Издат. 2012. – 416 с.
27. **Шевченко В.В.** Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник.- М.: ИНФРА-М. 2010.- 544 с. (Высшее образование)
28. **Экономика предприятий торговли и общественного питания:** Учебное пособие/ кол. авторов; под редакцией Николаевой Т.Н. и Егоровой Н.Р.- 2 –е изд, стер.- М.: КНОРУС. 2014. – 400 с.
29. **Яковлева С.В.** Охрана труда в общественном питании.– М.: Экономика, 2013.- 144 с.

Пронумеровано, прошито и

скреплено печатью 40 страниц.

Директор ГАПОУ «Сармановский

аграрный колледж»

З.З. Агелтдинов

