

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.01.2021 16:33:02

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

С. М. Васечко

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Волгоград
2019

ББК 36.99

В 19

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрены на заседании педагогического совета

АНПОО «Академический колледж»

Протокол № 1 от « 30 » августа 2019 г.

Автор:

преподаватель высшей квалификационной категории,
зав. кафедрой технологии торговли и общественного питания

АНПОО «Академический колледж»

С. М. Васечко

Рецензент:

д.с/х.н., профессор кафедры «Технология
хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное
питание». Руководитель центра: НЦИИПИ

ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный
университет»

Н. Ю. Петров

Васечко С.М.

В 19

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы / С. М. Васечко – Волгоград: АНПОО «Академический колледж», 2019. – 28 с. (Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания).

Настоящие методические рекомендации разработаны на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические рекомендации содержат рекомендации по написанию выпускной квалификационной работы для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ББК 36.99

© АНПОО «Академический колледж», 2019.

© Васечко С. М., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	5
II. ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	7
III. ПОДБОР ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	7
IV. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	11
V. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	16
VI. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	17
VII. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	18
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	23

ВВЕДЕНИЕ

Завершающим этапом обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является государственная итоговая аттестация, которая включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), позволяющие выявить теоретическую и практическую подготовку выпускников к решению профессиональных задач.

Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Методические рекомендации по выполнению ВКР разработаны в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в выпускной квалификационной работе должны быть продемонстрированы навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов по приготовлению широкого ассортимента блюд общественного питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий населения.

ВКР должна представлять собой комплексную работу по описанию технологии приготовления блюда или изделия, характеристике основного и дополнительного сырья, составлению технологических карт по приготовлению блюда или изделия, оценке качества готового блюда (изделия), выбору условий хранения, способе подачи или упаковке, маркировке.

При выполнении работы обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, использование программ для решения конкретных задач, поставленных в выпускной квалификационной работе).

В методических рекомендациях рассматриваются порядок выбора темы выпускной квалификационной работы, требования к содержанию, правила оформления и порядок защиты выпускной квалификационной работы.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также для руководителей и рецензентов данных выпускных работ.

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся на заключительном этапе обучения с целью систематизации знаний, практических навыков в решении сложных комплексных задач, а также для определения уровня подготовки обучающегося к практической работе в соответствии с получаемой специальностью.

При защите выпускной квалификационной работы к обучающемуся будут предъявлены следующие требования:

- 1) глубокая теоретическая проработка технологии приготовления блюда (изделия);
- 2) систематизированное изложение теоретической части по выбранной теме;
- 3) знание методик расчета сырья при оформлении технологических карт;
- 4) аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- 5) оформление материала в соответствии с установленными требованиями.

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Единые требования к работе не исключают, а предполагают широкую инициативу и творческий подход к разработке каждой темы.

Перечень тем выпускных квалификационных работ, закрепление их за обучающимися, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляются приказом директора АН-ПОО «Академический колледж»

Этапы выполнения выпускной квалификационной работы:

- Анализ исходной информации, подбор литературы.
- Подбор материала и выполнение введения.

- Выполнение первой главы.
- Выполнение второй главы.
- Выполнение третьей главы.
- Подготовка заключения, приложений и списка литературы.
- Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР.
- Предоставление обучающимся готовой ВКР рецензенту.
- Выполненная ВКР, с подписью обучающегося, положительным отзывом руководителя и рецензией руководителя предприятия (Приложение 3), передается на кафедру не позднее, чем за 10 дней до установленной даты защиты.

В целях оказания помощи при написании выпускной квалификационной работы, а также для осуществления контроля по каждой теме назначается руководитель.

В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимся плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы, далее указываются цели и задачи, по главам раскрывается основное содержание ВКР, затем следует осветить результаты работы. В основной части доклада обучающийся характеризует этапы производства блюда (изделия).

График написания и оформления выпускной квалификационной работы помогает рационально распределить время на изучение теоретического материала, своевременно подготовить, оформить и представить к защите выпускную квалификационную работу. Утвержденные сроки сдачи выпускной квалификационной работы в

графике должны соответствовать срокам, установленным учебным планом АНПОО «Академический колледж».

II. ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Темы ВКР определяются выпускающей кафедрой АНПОО «Академический колледж» и должны отвечать современным требованиям развития отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика ВКР, как правило, соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период её прохождения. ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

При назначении руководителей выпускными квалификационными работами обеспечивается строгое соблюдение профессионального соответствия кандидатуры руководителя профилю преподаваемого модуля.

III. ПОДБОР ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Подбор литературных источников по выбранной теме целесообразно начинать с изучения специализированной литературы и периодических изданий, которые имеются в библиотеке колледжа.

При подборе нормативно-правовых актов, рекомендуется использовать возможности тематического поиска документов в справочных правовых системах «Консультант Плюс» и др. Возможно использование данных, полученных при помощи глобальной информационной сети Интернет.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента РФ;
- постановления Правительства РФ;
- иные нормативно-правовые акты;
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- интернет-ресурсы.

Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте.

В конце списка использованной литературы должна быть подпись обучающегося и дата окончания оформления выпускной квалификационной работы.

Список использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

Примеры библиографического описания различных видов информационных источников

Законодательные материалы

Конституция Российской Федерации: официальный текст. – М. : Приор, 2001. – 32 с.

Трудовой кодекс Российской Федерации: официальный текст. – М. : ИНФРА-М, 2012. – 207 с.

Нормативные материалы

ГОСТ 7. 53-2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг. – Взамен ГОСТ 7.53-86 ; введ. 2002-07-01. – Минск :

Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 2002. – 3 с.

Учебная литература

Книга одного автора

Богушева В. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / В. И. Богушева. – 4-е изд. – Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 374 с.

Книга двух авторов

Шумилкина М. Н. Кондитер : учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. – 3-е изд. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 315 с.

Книга трех авторов

Могильный М. П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для вузов / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2008. – 192 с.

Книга, имеющая более трех авторов

Автоматизированные информационные технологии в экономике / М. И. Семенов [и др.] ; под ред. И. Т. Трубилина. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 415 с.

Книга без указания авторов на титульном листе

Информатика. Базовый курс : учебное пособие для вузов / под ред. С. В. Симоновича. – 2-е изд. – СПб. : Питер, 2008. – 640 с.

Библиографическое описание электронных ресурсов

Объектами библиографического описания являются электронные ресурсы локального и удаленного доступа. При описании электронного ресурса указывается общее обозначение материала – [Электронный ресурс]. Необходимо полностью указать электронный адрес документа.

Библиографическое описание электронных ресурсов локального доступа

Образцы правовых документов [Электронный ресурс] : электронный правовой справочник. KODCD23. – СПб. : Кодекс, 2000. – 1CD-диск, 12 см. (СД58-ПЦПИ).

Библиографическое описание электронных ресурсов удаленного доступа

Образование: исследовано в мире [Электронный ресурс] // Междунар. науч.-пед. интернет-журнал с библиотекой-дипозитарием = oim.ru. – Режим доступа: www. URL: <http://www/oim.ru/>. – 10/02/2001.

Не допускается ссылка на один только электронный адрес без названия документа, сайта и т.п.

Описание статьи из периодического издания

Сидунова Г. И. Управление подготовкой и повышением квалификации специалистов / Г. И. Сидунова, А. А. Сидунов // Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса. – 2008. – № 6. – С. 83.

В тексте ссылки на источник даются в виде его номера, заключенного в квадратные скобки [1].

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рис.1.

В тексте выпускной работы должны быть ссылки на все таблицы. При этом слово «таблица» в тексте пишут полностью, если таблица не имеет номера, и сокращенно, если таблица имеет номер (табл. 3).

IV. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать теме. ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций.

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.

Выпускная квалификационная работа включает в себя:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Глава 1. Товароведно-технологическая характеристика сырья.
- Глава 2. Организация работы предприятия общественного питания.
- Глава 3. Технология приготовления блюда (изделия).
- Заключение.
- Список использованной литературы.
- Приложения.

Примерный план ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в приложении 1.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм).

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, приведенной в приложении 2.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов.

Во введении необходимо обосновать актуальность, новизну и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Первая глава ВКР является теоретической частью и должна иметь название, отражающее сущность изложенного в нем материала. В этой главе рассматриваются такие вопросы как: характеристика сырья, входящего в состав блюда (изделия): химический состав и пищевая ценность; приемка и организация хранения сырья на производстве; технологическое значение отдельных видов сырья в производстве данного блюда (изделия). Объем главы 10-12 листов.

Во второй главе дается характеристика предприятия, организация работы производственных помещений; характеристика цехов и их оснащение; организация рабочего места. Объем главы 8-10 листов.

Третья глава содержит подготовку сырья к пуску в производство (механическую кулинарную обработку сырья), технологию приготовления и правила отпуска блюда (изделия); расчеты сырья для приготовления блюда (изделия); составление технологической карты по приготовлению блюда (изделия). Объем главы 8-10 листов.

В каждой ВКР должна быть проведена комплексная оценка органолептических показателей качества блюда (изделия).

Заключение является важнейшей структурной частью выпускной квалификационной работы, в которой проводится анализ выполненной работы. Объем 3-5 листов.

В список использованной литературы включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался обучающийся при выполнении и написании выпускной квалификационной работы.

В конце списка использованной литературы должна быть подпись обучающегося и дата окончания оформления выпускной квалификационной работы.

Все материалы выпускной квалификационной работы должны быть сброшюрованы в папки формата А 4 (210x297 мм) твердый переплет синего цвета.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14.

Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости может быть меньше, но не менее 10 пт.

Поля страницы должны быть установлены следующие:

- левое поле – 30 мм,
- правое поле – 15 мм,
- верхнее поле – 20 мм,
- нижнее поле – 20 мм.

Каждый абзац начинается с «красной строки» и должен содержать законченную мысль и состоять, как правило, из 4-5 предложений.

При печати работы необходимо установить запрет «висячих строк», то есть не допускается перенос на новую страницу или оставление на предыдущей странице одной строки абзаца, состоящего из нескольких строк. Следует избегать также оставления на последней строке абзаца одного слова или даже части слова. В этом случае лучше изменить формулировку предложения так, чтобы на последней строке абзаца оставалось не менее трех-четырёх слов.

Каждая глава работы начинается с новой страницы.

В работе допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин. – минимальный; макс. – максимальный; абс. – абсолютный; отн. – относительный; т.е. – то есть; т.д. – так далее; т.п. – тому подобное; др. – другие; пр. – прочее; см. – смотри; номин. – номинальный; наим. – наименьший; наиб. – наибольший; млн – миллион; млрд – миллиард; тыс. – тысяча, экз. – экземпляр; прим. – примечание; п. – пункт; разд. – раздел; сб. – сборник; вып. – выпуск; изд. – издание; б.г. – без года; сост. – составитель; Мн. – Минск, Спб. – Санкт-Петербург и другие.

В тексте не допускается никаких выделений курсивом, жирным шрифтом и подчеркиванием.

Оформление заголовков

Заголовки глав, а также заголовки введения, заключения, содержания и списка литературы должны быть набраны прописными буквами и располагаться посередине строки.

Главы нумеруются арабскими цифрами (1, 2, 3). Слово «Глава» пишется. После цифры ставится точка и пишется соответствующий заголовок. Точка в конце заголовков (глав, разделов, параграфов) не ставится.

Заголовки глав, разделов оформляются с полужирным выделением шрифта. Не допускается использование подчеркивания в заголовках и в тексте работы. Не допускается также использование других цветов, отличных от основного текста, в качестве выделения. Не допускается также перенос слов в заголовках граф.

Оформление иллюстрированного материала

Иллюстративный материал (таблицы, графики, рисунки, формулы, схемы и т.д.) включается в работу с целью повышения наглядности аргументации и обоснования полученных решений. Таким образом, в основной части работы помещается только тот материал, который способствует лучшему обоснованию полученных выводов. Графики и диаграммы, построенные на основе исходных фактических данных, рекомендуется включать непосредственно в основной текст работы.

Весь иллюстративный материал должен, по возможности, помещаться непосредственно после первого его упоминания в тексте. Если этого сделать невозможно из-за несоответствия размера иллюстративного материала и свободного места на текущей странице, иллюстративный материал должен быть помещен либо на ближайшей странице, либо вынесен в приложение с соответствующей ссылкой (особенно таблицы нестандартного размера).

Оформление таблиц

Все таблицы в тексте должны быть пронумерованы в пределах главы. Ссылка на таблицу в тексте дается по ее номеру, **например**, (табл. 1.1). Справа над таблицей помещается слово «Таблица» и ставится ее порядковый номер (2.1, 2.2, 2.3 и т.п.) Заголовок таблицы должен быть выровнен по центру и выделен полужирным шрифтом. Точка в конце заголовка таблицы не ставится. После названия помещается сама таблица.

Например:

Таблица 1.1-Химический состав молока

Компоненты молока	Массовая доля, %	
	среднее	пределы колебаний
Вода	87	85-89
Азотистые белковые соединения:		
Казеин	2,7	2,2-3,2
Альбумин	0,5	0,2-0,8
Глобулин	0,2	0,05-0,35
Небелковые азотистые соединения	0,2	0,02-0,38
Жир	3,8	2,7-4,9
Молочный сахар	4,8	4,0-5,6
Зола	0,7	0,6-0,8

В графах таблицы не допускается оставлять свободные места. Если соответствующие данные отсутствуют, в графе проставляется прочерк (тире). Цифры в столбцах выравниваются по правому краю, разряды чисел по всему столбцу будут расположены один под другим (выровнены направо).

Не допускается начинать таблицу внизу страницы, если после названия таблицы остается только заголовочная часть таблицы, либо заголовочная часть плюс одна – две строки содержания; при этом основная часть таблицы оказывается на следующем листе.

Оформление содержания

В содержании указываются все основные элементы работы: введение, главы, заключение, приложения и т.д., и указываются номера страниц, с которых они начинаются. Наименования элементов, приведенные в содержании, должны соответствовать наименованиям этих элементов в тексте работы.

Заголовок (слово «СОДЕРЖАНИЕ») располагается по центру, применяется полужирное выделение. При проставлении номеров страниц, соответствующих элементам работы, может быть ис-

пользована табуляция с заполнением, табличный вариант оформления или автоматический список.

Текст содержания можно оформить через один интервал, для того чтобы все содержание поместилось на одной странице. Полу-жирное выделение в оформлении содержания исключается.

Оформление приложений

В приложение помещаются материалы, дополняющие текст документа. Например, использованные для расчетов данные; промежуточные таблицы и диаграммы, которые повлияли на построение окончательных таблиц и диаграмм; таблицы и рисунки нестандартного формата и т.д.

Приложения помещаются после списка использованных литературных источников и последовательно нумеруются цифрами (Приложение 1, Приложение 2 и т.д.). В тексте работы на все приложения должны быть приведены ссылки.

Каждое приложение начинается с новой страницы. В верхнем правом углу страницы указывается слово «Приложение» и ставится его порядковый номер (например, «Приложение 1»). Каждое приложение должно иметь заголовок.

V. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

ВКР подлежит обязательному рецензированию. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Подпись на рецензии должна быть заверена печатью предприятия – места работы рецензента.

VI. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Руководитель проверяет ВКР, подписывает титульный лист и дает письменный отзыв (Приложение 4). В отзыве руководитель характеризует отношение обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы, дается анализ уровня его общей и специальной подготовки, умения работать со специальной технической литературой, соблюдения выполнения графика выпускной квалификационной работы.

Поступившие на кафедру ВКР регистрируются в специальном журнале. Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании кафедры за три дня до защиты.

Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании кафедры. Заведующий кафедрой на основании ознакомления с выпускной квалификационной работой, отзывом руководителя и рецензией делает соответствующую запись на титульном листе выпускной квалификационной работы.

Готовность к защите определяется заведующим отделением и оформляется приказом директора АНПОО «Академический колледж».

Процедура защиты ВКР определяется «Порядком о государственной итоговой аттестации» выпускников уровня среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 968 от 16.08.2013 г. (изменения, внесенные Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138)

В соответствии с этим к государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, и в полном объеме выполнивший учебный план образовательной программы.

VII. ТЕМАТИКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии общественного питания.
2. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
3. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
4. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных соусов, на предприятии общественного питания.
5. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных супов, на предприятии общественного питания.
6. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
7. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
8. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.
9. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
10. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, на предприятии общественного питания.
11. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, на предприятии общественного питания.
12. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, на предприятии общественного питания.

13. Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, на предприятии общественного питания.
14. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов, на предприятии общественного питания.
15. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов, на предприятии общественного питания.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Основные источники:

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.htm>
2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.
5. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. т-Москва: КНОРУС, 2018.
6. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html>

Дополнительные источники:

7. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 287с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>
8. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 с. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>
9. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014. — 211 с. — 978-5-93252-325-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
10. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — 978-5-00032-213-0.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>

**Примерный план ВКР по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания**

Введение.

Глава 1. Товароведно-технологическая характеристика сырья.

1.1. Характеристика сырья, входящего в состав блюда: химический состав и пищевая ценность.

1.2. Приемка и организация хранения сырья на производстве.

Глава 2. Организация работы предприятия общественного питания.

2.1. Характеристика предприятия.

2.2. Организация работы производственных помещений: характеристика цехов и их оснащение.

2.3. Организация рабочего места.

Глава 3. Технология приготовления блюда/ изделия.

3.1. Расчет и составление технологической/или технико-технологической карты.

3.2. Механическая кулинарная обработка сырья /Подготовка сырья к пуску в производство.

3.3. Расчет потерь и выхода готового блюда / изделия.

3.4. Тепловая обработка блюда/ изделия.

3.5. Оформление, правила отпуска и бракераж блюд / Упаковка, маркировка.

Заключение

Список рекомендуемой литературы

Приложение

Приложение 2

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Специальность 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(шифр, наименование)
Курс _____ Группа _____

**ВЫПУСКНАЯ
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема _____

Обучающегося _____
(Фамилия И.О.)

Руководитель _____
(ученая степень, звание, должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Рецензент _____
(должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Работа допущена к защите:

Заведующий кафедрой технологии торговли и общественного питания

_____ (наименование кафедры)

_____ (ученая степень, звание)

_____ (подпись)

Васечко С.М.

_____ (фамилия И.О.)

Дата защиты « ____ » _____ 2020 г.

Оценка _____

Волгоград
2020

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Тема _____
Обучающегося _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____ Группа _____

1. Актуальность темы выпускной квалификационной работы:

2. Анализ содержания выпускной квалификационной работы:

3. Критические замечания

3. Оценка соответствия выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям и рассмотрение возможности присвоения квалификации

Рецензент

(подпись, фамилия, имя, отчество, должность, организация)

М.П.
«__» _____ 2020 г.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ «АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

О Т З Ы В
на выпускную квалификационную работу

Тема _____

Обучающегося _____

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____ Группы _____

1. Актуальность темы выпускной квалификационной работы:

2. Характеристика выполненной работы

2.1 Анализ взаимосвязи всех разделов работы:

2.2. Положительные стороны ВКР:

2.3. Критические замечания:

3. Оценка соответствия ВКР предъявляемым требованиям

Руководитель _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание, должность, организация)

«__» _____ 2020 г.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Учебно-методическое издание

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Васечко

Светлана Михайловна

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВЫПОЛНЕНИЯ
И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**