

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 12.03.2025 17:04:34

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

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

**С. М. Васечко**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ  
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград  
2024

## ВВЕДЕНИЕ

Завершающим этапом обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы разработаны в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты дипломной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Министерства образования и науки России от 20 июля 2015 г. № 06-846).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в дипломной 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.

Дипломная работа должна представлять собой комплексную работу по описанию технологии приготовления блюда или изделия, характеристики 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 дипломной работы, требования к содержанию, правила оформления и порядок защиты дипломной работы.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся, выполняющих дипломную работу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также для руководителей и рецензентов данных выпускных работ.

### **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

Дипломная 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 дипломной 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 дипломной работы 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 дипломных работ, закрепление их за обучающимися, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям осуществляются приказом директора АНПОО «Академический колледж»

Этапы выполнения дипломной 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

- предоставление обучающимся готовой дипломной работы рецензенту.
- выполненная дипломная работа, 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 дипломной работы, а также для осуществления контроля по каждой теме назначается руководитель.

В обязанности руководителя входят:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- разработка совместно с обучающимся плана дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломной работы 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 дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

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

График написания и оформления дипломной работы помогает рационально распределить время на изучение теоретического материала, своевременно подготовить, оформить и представить к защите выпускную квалификационную работу. Утвержденные сроки сдачи дипломной работы в графике должны соответствовать срокам, установленным учебным планом АНПОО «Академический колледж».

## **II. ВЫБОР ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Темы дипломной работы 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, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

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

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

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

## **III. ПОДБОР ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ 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***

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000: текст с изменениями и дополнениями на 01.03.2020 г. [Принят Государственной думой 1.12.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23.12. 1999г.]- Текст: непосредственный.

#### ***Нормативные материалы***

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 192-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.

#### **Учебная литература**

##### ***Книга одного автора***

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.-Текст: непосредственный

##### ***Книга двух авторов***

Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: непосредственный

##### ***Книга без указания авторов на титульном листе***

Международная торговля товарами и услугами : учебник для бакалавриата и магистратуры / Г. В. Кузнецова, Г. В. Подбиралина, И. М. Субботина, И. В. Головкин ; Российская академия им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2017. - 433 с. - ISBN 978-5-534-02462-3. - Текст : непосредственный.

#### **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 удаленного доступа***

Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html>

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

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 ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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

Выполненная дипломная 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.

Дипломная 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 приведен в приложении 1.

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

Титульный лист является первым листом дипломной 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 дипломной работы. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Первая глава дипломной работы 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 дипломной работе должна быть проведена комплексная оценка органолептических показателей качества блюда (изделия).

Заключение является важнейшей структурной частью дипломной 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 дипломной работы.

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

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

Текст 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 использована 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. Полужирное 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 ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Рецензия должна включать:

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

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

## **VI. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

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

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

Заведующий кафедрой на основании ознакомления с дипломной работой, отзывом руководителя и рецензией делает соответствующую запись на титульном листе.

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

Процедура защиты 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. ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: канапе, легких и холодных закусок на предприятии общественного питания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных соусов, на предприятии общественного питания.
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: сложных супов, на предприятии общественного питания.
7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.
10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
13. Организация и ведение процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания
14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.
15. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

### Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000: текст с изменениями и дополнениями на 01.03.2020 г. [Принят Государственной думой 1.12.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23.12.1999г.] - Текст: непосредственный.
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012 № 1007) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 192-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013 № 195-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1674-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 459- ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1676-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1675-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 196-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 458ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 9 декабря 2011 г. № 743-ст: дата введения 01.01.2013.-Москва: Стандартинформ, 2012.- Текст: непосредственный.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. № 1979-ст: дата введения 07.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2016.- Текст: непосредственный.

13. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 № 1888-ст: дата введения 01.07.2016.- Москва: Стандартинформ, 2016.- Текст: непосредственный.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Авт.-состав. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М. И. Пересичный.- М.: Лада: АЙРИС-пресс, 2024.-688с.-Текст:непосредственный.

#### **Основные источники:**

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
4. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256с.-Текст: непосредственный
5. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов СПО/Н.И.Андонова, Т.А.Качурина.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 256с.-Текст: непосредственный
6. 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.-Текст: непосредственный
7. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018., - Текст: непосредственный
8. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. -Москва: КНОРУС, 2018.-216 с.-ISBN-5-406-06222-7.-Текст: непосредственный.
9. Бурчакова, И.Ю. 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: учебник для студентов учреждений СПО /И.Ю. Бурлакова, С.В. Ермилова – 4-е изд., перераб., и доп. - М:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023.-320с-ISBN 978-5-0054-0514-2.- Текст: непосредственный.
10. Чижикова, О. Г. | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>
11. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 347 с. : ил. – (СПО): Текст: непосредственный
12. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Про-

- фессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>
13. Бурчакова. И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО /И.Ю. Бурчакова.- 4-е издание, стер.-М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.-320с Текст: непосредственный.
  14. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486433> (дата обращения: 14.09.2022).

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

### Примерный план дипломной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 использованных источников и литературы

Приложение

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

Специальность \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(шифр, наименование)  
Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

# ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

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

**Студент(ка)**

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

**Руководитель**

\_\_\_\_\_  
(ученая степень, звание, долж-  
ность) (подпись) (Фамилия И.О.)

**Рецензент**

\_\_\_\_\_  
(ученая степень, звание, долж-  
ность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Дата защиты « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

Оценка \_\_\_\_\_

Волгоград  
2025

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

**РЕЦЕНЗИЯ  
на дипломную работу**

Тема \_\_\_\_\_

Студента (ки) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Специальность \_\_\_\_\_

Курса \_\_\_\_\_ Группы \_\_\_\_\_

1. Актуальность тематики дипломной работы \_\_\_\_\_

2. Анализ содержания темы дипломной работы \_\_\_\_\_

4. Заключение о теоретическом и практическом значении выводов и предложений,  
возможности их внедрения в производство \_\_\_\_\_

5. Оценка соответствия дипломной работы предъявляемым  
требованиям и рассмотрения возможности присвоения квалификации \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

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

(подпись рецензента, заверенная печатью)

С рецензией ознакомлен(а) \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

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

**О Т З Ы В**  
на дипломную работу

Тема \_\_\_\_\_

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Специальности \_\_\_\_\_  
Курса \_\_\_\_\_ Группы \_\_\_\_\_

1. Актуальность тематики дипломной работы, ее практическая значимость и новизна \_\_\_\_\_

2. Характеристика методов решения задач, представленных в работе \_\_\_\_\_

3. Анализ взаимосвязи всех разделов работ, соответствие их содержанию и степень его раскрытия \_\_\_\_\_

4. Основные достоинства работы, иллюстративность и качество её оформления \_\_\_\_\_

5. Значимость выводов и предложений \_\_\_\_\_

6. Положительные и отрицательные стороны дипломной работы \_\_\_\_\_

7. Оценка соответствия дипломной работы предъявляемым требованиям \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
(оценка по пятибалльной системе)  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание, должность, организация)

\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя, заверенная печатью)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Заведующему кафедрой \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры)

\_\_\_\_\_  
(ФИО зав. кафедрой)

Студента(ки) курса \_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Заявление

Прошу утвердить тему дипломной работы

« \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_»

(тема дипломной работы)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

\_\_\_\_\_  
(подпись студента)

СОГЛАСОВАНО  
Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.