

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению выпускной квалификационной работы
для обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Великие Луки, 2020

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГБПОУ ПО «Великолукский механико-технологический колледж»

Разработчики:

Смородова Анастасия Вадимовна, методист ГБПОУ ПО «ВМТК»

Мещанова Лариса Ивановна, преподаватель высшей категории ГБПОУ ПО «ВМТК»

Согласована на заседании цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров п/о отделения технологии № 1 от 31 августа 2020г.

Председатель _____ Л. И. Мещанова

Рекомендована на заседании методического совета

Протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

Председатель _____ Л. В. Смородова

Выпускная квалификационная работа (ВКР) — это комплексная самостоятельная исследовательская работа, в ходе которой обучающийся решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1. Задачи выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования является обязательной составной частью итоговой аттестации выпускника профессиональной образовательной организации.

1.1. Выпускная квалификационная работа показывает уровень овладения выпускником необходимыми теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, профессиональными и общими компетенциями, позволяющими ему решать профессиональные задачи и демонстрировать освоение видов профессиональной деятельности в рамках специальности.

1.2. При написании выпускной квалификационной работы преследуются следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических знаний по специальности и их применение для постановки и решения практических задач;

- углубление навыков ведения самостоятельной работы, овладение современными методами постановки и анализа проблем;

- развитие умения проводить критический анализ литературы.

1.3. Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий характер с использованием действующих нормативных документов и современной литературы по проблеме исследования;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;
- отражать умения обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;
- отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) образовательных учреждений, организаций, предприятий.

2. Тема выпускной квалификационной работы

2.1. Тематика выпускной квалификационной работы (Приложение 1) связана с производственно - технологической и организационно-управленческой деятельностью предприятий питания.

2.2. Темы выпускной квалификационной работы должны иметь направленность избранной специальности, соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа не

может быть подготовлена по факультативным дисциплинам и дисциплинам по выбору обучающихся.

2.3. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими предметно - цикловой комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения отделения технологии.

Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Обучающимся предоставляется право выбора темы.

3. Руководство выпускной квалификационной работы

3.1. Руководство выпускными квалификационными работами осуществляют преподаватели со стажем педагогической работы не менее 3 лет и прошедшими производственную стажировку.

3.2. Руководитель выпускной квалификационной работы согласует с обучающимся план работы, рекомендует литературу, консультирует обучающегося в процессе написания работы, проверяет выполнение отдельных этапов работы.

3.3. Темы выпускных квалификационных работ и руководители утверждаются приказом директора колледжа. Одновременно, кроме основного руководителя, могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

3.4. Возможно уточнение темы выпускной квалификационной работы, но не позже чем за 3 месяца до защиты.

3.5. ВКР должна быть представлена на рецензию обучающимся лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

3.6. Обучающиеся, не представившие выпускную квалификационную работу в установленные сроки считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из колледжа.

4. Выполнение и оформление выпускной квалификационной работы

4.1. Выполнение выпускных квалификационных работ осуществляется студентами в сроки, предусмотренные учебным планом.

4.2. Студент совместно с руководителем составляет план работы и определяет основные этапы работы и сроки их выполнения.

Основными этапами плана являются:

- подбор и изучение литературы по теме;
- изучение, обобщение и анализ нормативной документации;
- сбор иных материалов по теме ВКР
- анализ полученных материалов;
- написание и оформление ВКР;
- предварительная защита ВКР.

4.3. Работа должна содержать:

- заявление (Приложение № 3)
- календарный план-график (Приложение №5)
- задание (Приложение № 4);
- титульный лист (Приложение № 6);
- содержание (примерное содержание ВКР Приложение № 2);
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- заключение;
- список используемой литературы (20-30 источников);
- приложения.
- отзыв (Приложение № 7)
- рецензия (Приложение № 8)
- нормоконтроль (Приложение №10)

Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименование приводится с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом – две строки. Точка в конце наименования не ставится.

4.4. Оформление выпускной квалификационной работы :

- Общий объем 45-60 страниц печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А- 4;
- объем введения 2-3 страницы
- объем основной части 30-40 страниц
- объем заключения 1-2 страницы
- межстрочный интервал – 1,5
- абзац – 1,5
- шрифт текста, заголовков подразделов полужирный 14 пт, заголовков разделов и других структурных элементов 14 пт полужирный, Times New Roman, цвет шрифта - черный;
- размеры полей: правое - 10- мм; левое -30 мм и верхнее и нижнее - по 20 мм;
- страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, справа в нижней части листа.

5. Требования к содержанию структурных элементов ВКР:

5.1. Задание выдается руководителем ВКР.

5.2. Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителя (Приложение 6).

5.3 Содержание (Приложение 2 включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены.

5.4. Введение обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач.

Введение должно составлять 2-3% всего объема выпускной квалификационной работы.

5.5. Теоретическая часть должна представлять **Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции:**

- значение блюд в питании человека (по теме);
- товароведная характеристика сырья: классификация, пищевая ценность, требования к качеству;
- механическая кулинарная обработка сырья и технология приготовления полуфабрикатов;
- ассортимент и технологический процесс приготовления блюд (по теме), требования к качеству; условия и сроки хранения.

Теоретическая часть должна составлять 30-35% от общего объема.

5.6. Практическая часть должна включать разработку технологического процесса приготовления фирменного блюда и содержит:

- 1) рецептуру;
- 2) подробное описание технологии приготовления: пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса;
- 3) физико-химические процессы;
- 4) нормативно-технологическую документацию:
 - технико-технологическая карта (ТТК),
 - акт контрольной проработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления,
 - расчет калорийности;
- 5) организацию производства сложной кулинарной продукции (по теме):
 - характеристика цехов для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме) (*схема цеха*)
 - оборудование (устройство, правила эксплуатации, охрана труда),
 - посуду и инвентарь, применяемые для приготовления фирменного блюда.
- 6) принципы и виды планирования работы бригады;
- 7) способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады;
- 8) разработка должностных обязанностей и графиков работы .

5.7. Список использованной литературы должен включать 20-30 источников. Сведения об источниках следует располагать в следующей последовательности: нормативная¹, основная, дополнительная, интернет-ресурсы.

5.8. Ссылки в тексте проводят сквозной нумерацией. Пример (внизу страницы).

5.9. Приложения могут включать: материалы, дополняющие работу: расчеты, таблицы, иллюстрации вспомогательного характера, рисунки, и т. п.

¹ ГОСТ Р 30602-97 Услуги общественного питания. Термины и определения. Общественного питания ГОСТ Р 50762-2007.

6. Допуск к защите выпускной квалификационной работы

6.1. К защите ВКР допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и успешно прошедшие все виды аттестационных испытаний.

6.2. Законченная ВКР, подписанная на титульном листе студентом, руководителем и консультантами (все подписи на титульном листе должны быть выполнены черными чернилами), вместе с отзывом руководителя ВКР представляется на подпись заместителю директора по УМПР. Далее ВКР направляется на рецензирование.

6.3 Рецензент назначается из числа педагогических работников колледжа, а так же из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений - заказчиков кадров соответствующего профиля.

6.4. ВКР должна быть представлена на рецензию обучающимся лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

- тема рецензируемой ВКР;
- актуальность выбранной темы;
- полнота раскрытия проблемы;
- перечень достоинств ВКР и характеристика соответствия ее современным требованиям науки или производства;
- перечень недостатков;
- грамотность и лаконичность текста;
- заключение о возможности допуска ВКР к защите;
- общая оценка ВКР по четырехбалльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) с указанием возможности ее внедрения в практическую деятельность.

7. Защита выпускной квалификационной работы. (Приложение № 9)

7.1. Расписание работы ГАК, согласованное с ее председателем, утверждается директором колледжа и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала работы ГАК. На защиту на одно заседание ГАК по защите выпускных квалификационных работ выносятся не более 8 -10 работ.

7.2. Защита ВКР проводится публично. На заседании ГАК присутствуют руководители выпускных квалификационных работ и могут приглашаться рецензенты.

Защита начинается с доклада выпускника основных положений работы. После изложения содержания работы зачитываются отзыв и рецензия, могут быть заданы вопросы по теме работы.

7.3. После публичной защиты на закрытом заседании ГАК обсуждаются результаты защиты, и принимается решение об оценке работы большинством голосов.

7.4. При определении оценки необходимо учитывать:

- полное раскрытие темы ВКР;
- наличие творческого подхода к работе;
- умение отвечать на вопросы членов ГАК по теме ВКР.

7.5. По усмотрению ГАК оценка может быть снижена по следующим причинам:

- несоответствие оформлению;
- использование в работе устаревшего теоретического материала;
- несоответствие темы выпускной квалификационной работы ее содержанию, отсутствия изучения практики при написании работы прикладного характера, а также в случаях, когда ГАК полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают низкой или неудовлетворительной оценки.

7.6. Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку по выпускной квалификационной работе, не может быть в эту же сессию допущен к повторной защите. К следующей работе ГАК этот обучающийся должен представить либо новую выпускную квалификационную работу, либо существенно доработанную старую ВКР. Выпускная квалификационная работа должна пройти всю процедуру представления ее к защите.

7.7. Повторная защита ВКР, получившей положительную оценку в ГАК, невозможна.

7.8. Решение ГАК о присвоении обучающемуся соответствующей квалификации по результатам защиты ВКР заносится в протокол.

7.9. Выпускная квалификационная работа представляется в двух экземплярах (**в виде переплетенного текста и на электронном носителе**), а после защиты сдается в архив для хранения вместе с протоколами заседания государственной аттестационной комиссии секретарем ГАК.

Выпускная квалификационная работа является авторской и передача ее содержания третьим лицам автором и руководителем запрещена

7.10 Выпускная квалификационная работа должна обязательно пройти проверку на антиплагиат. Средний допустимый процент уникальности - 40-60%. Необходимо предоставить в распечатанном виде отчет о результатах проверки своего ВКР на заимствования.

Ссылка на проверку уникальности своей ВКР: <https://www.antiplagiat.ru>

8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

Нормативная литература

1. ГОСТ Р 30602-97 Услуги общественного питания. Термины и определения
Общественного питания ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания.
Классификация предприятий общепита
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция
общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической
оценки качества продукции общественного питания
ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы
на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению,
построению и содержанию
5. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и
потерь сырья и пищевых продуктов

Основная учебная литература

1. **Богусева В.И.**, Технология приготовления пищи: учебник для СПО / - Ростов
н/Д: МарТ, 2018.
2. **Васюкова А.Т.**, Организация производства и управление качеством
продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И.
Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2019.
3. **Гайворонский К.Я.**, Технологическое оборудование предприятий
общественного питания и торговли: учебник для СПО / К. Я. Гайворонский, Н.
Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.
4. **Домарецкий В.А.**, Технология продуктов общественного питания: учеб.
пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2019.
5. **Дубцов Г.Г.**, Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. -
4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019.
6. **Дубцов Г.Г.**, Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г.
Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 264 с. - (Среднее
профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
7. **Золин В.П.**, Технологическое оборудование предприятий общественного
питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.
8. **Кашенко В.Ф.**, Оборудование предприятий общественного питания: учеб.
пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2018.
9. **Ковалев Н.И.**, Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Н.И.
Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая
литература, 2019.

10. **Могильный М.П.**, Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2019.
11. **Радченко Л.А.**, Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2017.
12. **Тимофеева В.А.**, Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2017 - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

Дополнительная литература

1. **Антонова Р.П.**, Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2018.
2. **Введение в технологии** продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2017.
3. **Лашутина Н.Г.**, Холодильные машины и установки: учебник для спо / Н. Г. Лашутина, Т. А. Верхова, В. П. Суедов. - М.: Колос С, 2017.
4. Газеты, журналы, сборники рецептов кулинарных изделий.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс] www.edu.ru. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>
5. Антиплагиат <https://www.antiplagiat.ru>

Темы выпускных квалификационных работ.

№ п/п	Наименование тем выпускных квалификационных работ.
1	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок
2	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов
3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы
4	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья
5	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса
6	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи
7	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок
8	Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов из овощей, картофеля, круп и макаронных изделий
9	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе красного
10	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей и грибов
11	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, яиц, творога.
12	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы
13	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных
14	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи, приготовленной мелким куском
15	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья
16	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов
17	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов
18	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов
19	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе белого

20	Организация технологического процесса приготовления сложных пюробразных супов из овощей и грибов
21	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных напитков
22	Организация технологического процесса приготовления блюд чешской кухни
23	Организация технологического процесса приготовления бисквитных тортов
24	Организация технологического процесса приготовления бисквитных пирожных
25	Организация технологического процесса приготовления холодных диетических блюд
26	Организация технологического процесса приготовления диетических супов
27	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса для лечебно-профилактического питания
28	Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы для лечебно-профилактического питания
29	Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий для лечебно-профилактического питания
30	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса армянской кухни
31	Организация технологического процесса приготовления супов русской кухни
32	Организация технологического процесса приготовления блюд для школьного питания
33	Организация технологического процесса приготовления блюд для питания студентов
34	Организация технологического процесса приготовления супов украинской кухни
35	Организация технологического процесса приготовления щей
36	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками
37	Организация технологического процесса приготовления рассольников и солянок
38	Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей и грибов
39	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного крупными куском и целиком
40	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса тушеного
41	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса запеченного
42	Организация технологического процесса приготовления блюд из пернатой дичи
43	Организация технологического процесса приготовления супов грузинской кухни

44	Организация технологического процесса приготовления холодных супов
45	Организация технологического процесса приготовления песочных тортов
46	Организация технологического процесса приготовления песочных пирожных
47	Организация технологического процесса приготовления слоеных и заварных пирожных
48	Организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий из дрожжевого теста
49	Организация технологического процесса приготовления кексов из дрожжевого теста
50	Организация технологического процесса приготовления изделий из песочного теста
51	Организация технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста
52	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей и грибов
53	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы
54	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы жареной
55	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареных овощей и грибов
56	Организация технологического процесса приготовления супов испанской кухни
57	Организация технологического процесса приготовления супов французской кухни
58	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса грузинской кухни
59	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса жареного мелкими кусками
60	Организация технологического процесса приготовления пюреобразных супов из мяса и субпродуктов
61	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса вареного различными способами
62	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса
63	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов французской кухни
64	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса белорусской кухни
65	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд вегетарианских блюд
66	Организация технологического процесса приготовления супов белорусской кухни

67	Организация технологического процесса приготовления супов армянской кухни
68	Организация технологического процесса приготовления прозрачных супов

Содержание выпускной квалификационной работы (образец)

Содержание

Введение

1. Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции

1.1. Значение блюд в питании человека

1.2. Товароведная характеристика сырья.

1.3. Механическая кулинарная обработка сырья и технология приготовления полуфабрикатов.

1.4. Ассортимент и технологический процесс приготовления блюд (по теме 6-8 блюд).

2. Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда.

2.1. Рецептура блюда.

2.2. Последовательность выполнения технологических операций (обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка).

2.3. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении фирменного блюда.²

2.4. Разработка нормативно-технологической документации (технико-технологическая карта, акт контрольной проработки блюда, калькуляционная карта, технологическая карта).

3. Организация производства сложной кулинарной продукции (по теме)

3.1. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания.

3.2. Характеристика цехов для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме) (план цеха – приложить).

3.3. Оборудование, посуда и инвентарь, применяемые для приготовления блюд по теме работы (указать марки; правила эксплуатации оборудования, инструкции по охране труда приложить).

3.4. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (приложить оформление бракеражного журнала).

3.5. Разработка должностных обязанностей, графиков работы членов бригады (должностные инструкции, графики – приложить).

Заключение (выводы, предложения)

Список литературы

Приложения

- технико-технологическая карта
- акт контрольной проработки блюда
- калькуляционная карта
- технологическая карта
- план цеха (цехов)
- инструкции по охране труда
- должностные инструкции
- графики работы членов бригад

² Желательно ссылки иметь на каждом листе (меню ССЫЛКИ – вставить сноску)

Приложение 3

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

Зам. директора по УМПР
Смородовой Л.В.
от обучающегося _ курса, группы __

ФИО

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы

Руководителем ВКР прошу назначить:

(Ф.И.О., должность)

Тема с руководителем согласована _____

(подпись руководителя)

« ___ » _____

_____ подпись обучающегося

Приложение 4

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

«Утверждаю»
Зам.директора по УМПР
_____ Л.В.Смородова
«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу выпускника отделения технологии

Ф.И.О. студента _____

1. Тема выпускной квалификационной работы: _____

(утверждена приказом по колледжу от _____ № _____)

2. Срок сдачи выпускником законченной выпускной квалификационной работы
«__» _____ 20__ г.

3. Исходные данные по выпускной квалификационной работе: Современная литература и периодические издания по теме ВКР.

4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопросов):

- содержание
- введение;
- технологическая часть ВКР;
- расчётно-технологическая часть;
- организационно-технологическая часть;
- охрана труда и техника безопасности;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

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

Руководитель: _____ (ф.и.о.)

Задание получил: _____ (ф.и.о.)

Приложение 5

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК

поэтапного выполнения ВКР выпускником _____
Ф.И.О.

группы _____

курса _____

на тему: _____

№ этапа	Основные этапы выполнения ВКР	Сроки выполнения	Отметка о выполнении с указанием срока выполнения	Примечания
1	Изучение научных источников, разработка структуры ВКР, уточнение целей, задач, методов сбора и анализа фактического материала, написание вводной части работы			
2	Подготовка и представление теоретической части работы			
3	Подготовка и представление практической части и остальных, включая заключение, список литературы, приложения			
4	Подбор и оформление иллюстративного материала для защиты			
5	Представление ВКР на рецензирование и т.д.			

« ___ » _____ 20__ г.

Руководитель ВКР: _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Выпускник: _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Приложение 6

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

«Допущен к защите»
Зам.директора УМПР
_____ Л.В.Смородова
«_____» _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Выполнил обучающийся группы № _____

Ф.И.О.
Руководитель работы _____
Подпись

Ф.И.О.

Выпускная квалификационная работа защищена

«_____» _____ 20__ г.

Оценка _____

Великие Луки 20__ г

ОТЗЫВ
руководителя о выпускной квалификационной работе

обучающегося (йся) _____

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____

На тему: _____

1. Объем работы: количество страниц _____ . Графическая часть _____ листов.

2. Цель и задачи дипломного исследования:

3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:

4. Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное): _____

5. Основные достоинства и недостатки ВКР: _____

6. Степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы): _____

7. Оценка деятельности обучающегося в период выполнения ВКР (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, графического, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие оформления требованиям стандартов: _____

9. Целесообразность и возможность внедрения результатов исследования

10. Общее заключение и предлагаемая оценка квалификационной работы _____

Руководитель _____

(фамилия, имя, отчество, должность)

Дата: « ___ » _____ 20__ г.

Подпись:

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу
обучающегося ГБПОУ ПО «ВМТК»

Обучающийся _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Представленная ВКР на тему: _____

содержит пояснительную записку на _____ листах и графический материал _____ листов.

Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему

_____ требованиям к ВКР.

(соответствует, не соответствует)

ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ

2 Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане

3 Краткая характеристика структуры работы

3 Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность обучающегося, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.

4 Недостатки работы (по содержанию и оформлению)

5 Особые замечания, предложения и пожелания

Работа заслуживает оценки _____

(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент _____

(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

Дата: « ____ » _____ 2020г.

Подпись: _____

Защита выпускной квалификационной работы

Процедура защиты выпускной квалификационной работы включает:

- **Доклад выпускника.** Он должен быть кратким (10-12 минут), конкретным, интересным с профессиональной точки зрения. В выступлении необходимо корректно использовать демонстрационные материалы (слайды), которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада. В докладе рекомендуется отразить:

1. актуальность темы,
2. цель дипломной работы,
3. задачи, решаемые для достижения этой цели,
4. суть проведенного исследования,
5. выявленные в процессе анализа недостатки, возможные пути решения проблем.

Выступление должно содержать сведения по основным разделам описательной части работы, разбор, обоснование и доказательство графической и технологической частей работы. Доклад должен продемонстрировать приобретенные обучающимся навыки самостоятельной работы, необходимые современному квалифицированному специалисту.

Доклад должен сопровождаться компьютерной презентацией (не менее 10 слайдов):

1 слайд – название образовательного учреждения, тема ВКР, данные об авторе, руководителе;

2 слайд – актуальность темы работы;

3 слайд – цель и задачи работы;

4 - 10 слайды – основные извлечения из описательной части работы; извлечения из графической расчетной части работы.

НОРМОКОНТРОЛЬ
Выпускной квалификационной работы обучающегося

_____ группы _____,
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема выпускной квалификационной работы:

Анализ ВКР на соответствие требованиям

№	Объект	Параметры	Соответств ует + Не соответству ет -
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	<i>14 кегель</i>	
3	Название шрифта	<i>Times New Roman</i>	
4	Межстрочный интервал	<i>1,5</i>	
5	Абзац	<i>1,5</i>	
6	Поля (мм)	<i>Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм</i>	
7	Общий объем работы	<i>45-60 страниц печатного текста</i>	
8	Объем введения	<i>2-3 страницы</i>	
9	Объем основной части	<i>30-40 страниц</i>	
10	Объем заключения	<i>1-2 страницы</i>	
11	Нумерация страниц	<i>Сквозная, в нижней части листа, справа арабскими цифрами</i>	
12	Последовательность структурных частей работы	<i>Титульный лист, Задание на дипломную работу, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы, Приложение.</i>	
13	Оформление структурных частей работы	<i>Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится</i>	
14	Структура основной части	<i>выдержана</i>	
15	Количество и	<i>20 – 30 библиографических, справочных и</i>	

	оформление использованной литературы	<i>литературных источников, интернет-ресурсов</i>	
16	Наличие и оформление приложений	<i>обязательны</i>	
17	Оформление содержания и ссылок на литературу	<i>Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов, приложений с указанием начальных страниц</i>	
18	Оформление таблиц	<i>Располагаются после упоминания в тексте</i>	
19	Оформление рисунков	<i>Располагаются после упоминания в тексте</i>	
20	Ссылки	<i>Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы</i>	

Нормоконтроль выполнил:

Должностное лицо (нормоконтролер) _____ (ф.и.о.)
руководитель ВКР _____ (ф.и.о.)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Обучающийся _____
(ф.и.о.) (подпись)

Замечания устранены: _____

(ф.и.о.) (подпись руководителя)

Дата _____