

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной  
квалификационной работы (дипломной работы)**

для студентов среднего профессионального образования по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Красноуфимск  
2023 г.

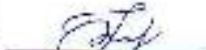
Методические рекомендации по подготовке, оформлению и защите, выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) предназначены для выпускников по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания при прохождении ими государственной итоговой аттестации

**Организация-разработчик:** ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

**Разработчики:**

Моложникова Н.Н., преподаватель, высшая квалификационная категория;  
Меленцева В.М., преподаватель, первая квалификационная категория;  
Калинина С.А., заместитель директора по учебно-методической работе;  
Широкова Т.В., методист, первая квалификационная категория.

Рассмотрено и утверждено на заседании Методического совета  
(Протокол № 3 от «09» ноября 2023 г.)

Председатель МС  /С.А. Калинина/

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	4
<b>2. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)</b> .....	7
<b>3. СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)</b> .....	8
<b>4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)</b> .....	12
4.1. Общие требования к оформлению .....	12
4.2. Оформление рисунков и таблиц, ссылок (сносок), приложений .....	13
4.3. Требования к оформлению списка использованных источников и литературы .....	15
<b>5. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ)</b> .....	20
<b>6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)</b> .....	21
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> .....	24
Приложение 1. Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания .....	24
Приложение 2. Примерный перечень источников и литературы, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) .....	27
Приложение 3. Образец бланка задания на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) .....	31
Приложение 4. Образец титульного листа выпускной квалификационной работы (дипломной работы) .....	32
Приложение 5. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) .....	33
Приложение 6. Примерное содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы) .....	34
Приложение 7. Примерное оформление листа «Содержание» выпускной квалификационной работы (дипломной работы) .....	35
Приложение 8. Рекомендации по защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) .....	36

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Выпускная квалификационная работа** (далее – ВКР) – индивидуальная работа, выполненная студентом на заключительном этапе обучения, позволяющая оценить уровень:

- теоретической подготовки,
- развития прикладных умений и практических навыков,
- развития навыков самостоятельной работы,
- овладения методикой исследования при решении конкретных проблем по специальности.

Защита ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности к профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Выполнение ВКР по специальности включает следующие этапы:

1. Определение объекта преддипломной практики.
2. Выбор и утверждение темы и задания ВКР, составление плана работы.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности и других организациях в зависимости от темы исследования.
4. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме ВКР.
5. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий.
6. Написание и оформление ВКР.
7. Обработка замечаний руководителя ВКР.
8. Предварительная защита ВКР.

Защита ВКР проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Выпускник несёт персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана написания ВКР;
- самостоятельность выполнения ВКР;
- достоверность данных и результатов, представленных в ВКР;
- соответствие оформления, структуры и содержания ВКР требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;
- соответствие представленных комиссии электронных версий (ВКР, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в ВКР, выявленных руководителем ВКР;

- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на интернет-ресурсы и литературные источники.

В ходе работы над ВКР выпускник должен продемонстрировать сформированность общих и профессиональных компетенций.

**В общепрофессиональной подготовке специалиста оценивается:**

ОК 1. Глубина понимания сущности и социальной значимости специальности и своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

ОК 2. Умение организовать собственную деятельность и выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценить их эффективность и качество.

ОК 3. Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Выполнение поиска, анализа и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владение информационно – коммуникационными технологиями для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Умение работать в коллективе и команде, обеспечивая её сплочение; эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием и осознанным планированием повышения квалификации.

ОК 9. Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**В профессиональной подготовке специалиста оценивается:**

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1 Умение организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Умение организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Умение организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Умение организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок холодной кулинарной продукции.

ПК 2.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1 Умение организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1 Умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.3 Умение организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Умение организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Умение участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Умение планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организация работы трудового коллектива.

ПК 6.4 Умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

При выполнении дипломной работы необходимо использовать большой объем специальной, справочной литературы, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, материалы, полученные из сети «Интернет».

## **2. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)**

Тематика ВКР должна отвечать современным требованиям организации производства продукции общественного питания, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности. ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Примерная тематика ВКР представлена в **Приложении 1**.

### 3. СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

ВКР должна содержать следующие элементы:

- титульный лист установленного образца (**Приложение 4**);
- задание на ВКР (**Приложение 3**);
- отзыв руководителя на ВКР (**Приложение 5**);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть (теоретический и практический разделы с разбивкой на главы и параграфы, содержащие по тексту сноски (ссылки) на использованную литературу и источники;
- заключение;
- список использованных источников и литературы;
- приложения.

ВКР должна быть представлена в печатном варианте. ВКР может быть оформлена с помощью следующих видов переплётa:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия прикладываются отдельными документами.

Руководитель подписывает титульный лист ВКР, задание, отзыв. Полностью готовая ВКР представляется студентом руководителю.

В отзыве на ВКР руководитель отражает следующие вопросы:

- соответствие содержания теме работы;
- характеристику выполненной работы по всем ее разделам;
- полноту, глубину и обоснованность решения поставленных вопросов;
- оценку личного вклада автора, уровень его теоретической подготовки;
- инициативность, умение решать теоретические и практические задачи, использовать нормативно-правовые источники и специальную литературу;
- правильность расчетных материалов;
- недостатки работы;
- общую оценку работы и рекомендации к ее защите.

ВКР с подписанными титульным листом, отзывом руководителя сдается в срок, предусмотренный графиком сдачи ВКР.

**Титульный лист** является первой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с **Приложением 4**. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц дипломной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.



**Задание** для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой и выдается руководителем ВКР. Оформляется согласно **Приложению 3**. Номер страницы на «Задание для выпускной квалификационной работы (дипломной работы)» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

**Содержание** включает введение, наименование всех разделов, параграфов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы дипломной работы. Примерное содержание дипломной работы приведено в **Приложении 7**. Примерное оформление содержания дипломной работы приведено в **Приложении 8**. Заголовки разделов печатаются прописными буквами, подзаголовки - строчными. Точка в конце заголовка не ставится.

**Введение** должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткая историческая справка (в соответствии с темой), актуальность и новизну темы, обоснование необходимости выполнения дипломной работы. Во введении должны быть определены цель и задачи дипломной работы, указаны объект и предмет исследования, методы исследований, краткий обзор специальной литературы и источников. Объем введения - 2-3 страницы.

Под актуальностью темы работы принято понимать степень ее важности в определенный момент времени и в определенных условиях для решения конкретной проблемы.

Способы обоснования актуальности:

- по отдельным фактам выясняется состояние вопроса на практике;
- выявляются причины, порождающие результат;
- анализируются тенденции развития практики и ее нужды;
- выявляются и обосновываются потребности развития практики и теории.

Цель дипломной работы, как правило, определяется ее названием (темой) и состоит в исследовании частных вопросов в рамках уже апробированных концепций и методик.

Достижение цели возможно через решение ряда задач. Задачи исследования формулируются в форме перечисления (изучить ..., исследовать..., проанализировать..., оценить..., охарактеризовать..., обосновать ..., определить ...). Формулировки задач обычно отражают название глав и пунктов дипломной работы.

Важным элементом введения является формулировка объекта и предмета исследования.

Объект - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения; область, сфера деятельности. Объект должен быть обозначен и в названии темы.

Предмет - это то, что находится в границах объекта; одна из сторон деятельности объекта, связанная с той проблемой, которую необходимо решить в ходе исследования.

Обязательным элементом введения работы является также указание на методы исследования, которые служат инструментом в добывании фактического материала, являясь необходимым условием достижения поставленной в такой работе цели.

Обзор специальной литературы завершает введение ВКР, определяя круг авторов, исследовавших избранную тему. Их лаконичный анализ в итоге должен привести к выводу, что именно данная тема еще не раскрыта (или раскрыта лишь частично, или не в том аспекте) и потому нуждается в дальнейшей разработке.

Основная часть дипломной работы состоит из двух разделов, в которых должны быть отражены все этапы выполнения дипломной работы. Содержание основной части работы зависит от темы и материала исследования.

**1 раздел** «Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции» (по теме) должен содержать:

- характеристику, классификацию блюд (изделий) и значение их в питании человека (по теме);
  - анализ ассортимента блюд (изделий) (5-6 блюд или изделий): рецептуры и технологию приготовления сложных блюд (изделий), описанных в литературе; способы оформления и отпуска, требования к качеству и условия хранения;
  - товароведную характеристику сырья: определение, виды и разновидности продуктов, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения;
- Теоретическая часть не должна превышать 30-35% от общего объема.

**2 раздел** «Разработка рецептуры и технологии приготовления фирменного блюда (изделия)».

В данной части раскрываются следующие вопросы:

- характеристику предприятия: организационно-правовая характеристика предприятия; организация труда работников на предприятии; организация производства продукции на предприятии;
- характеристика и разработка рецептуры фирменного блюда (изделия);
- разработка технологии приготовления фирменного блюда (изделия) (описывается в технико-технологической карте);
- расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда (изделия);
- оформление технологической документации: технико-технологическая карта, технологическая карта, калькуляционная карта.

**В заключении** дипломной работы содержатся обобщения результатов практического раздела, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи. Выводы и предложения должны быть конкретными, реальными и обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания дипломной работы. Пишутся выводы тезисно (по пунктам).

**Список использованных источников и литературы** помещают после заключения, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и

предмету исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, интернет-источники, другие использованные материалы.

Примерный перечень источников и литературы, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы представлен в **Приложении 2**.

Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения нормативно-правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства Российской Федерации. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература, как правило, оформляется в алфавитном порядке. В описании статей указываются названия журнала или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница. Пример оформления списка использованных источников приведен в **пункте 4.3. настоящих Методических рекомендаций (стр.14-18)**.

**В приложения** включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении дипломной работы. Приложения должны включать:

- технологическую карту на фирменное блюдо (изделие);
- технико-технологическую карту на фирменное блюдо (изделие);
- калькуляционную карту на фирменное блюдо (изделие).

## **4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)**

Оформление ВКР должно соответствовать общепринятым требованиям, предъявляемым к оформлению работы (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка использованных источников и литературы, аккуратность исполнения). Соблюдение требований является критерием для оценки курсовой работы.

### **4.1. Общие требования к оформлению**

ВКР должна быть оформлена в соответствии с едиными стандартными требованиями, предъявляемыми к данному виду научных работ. Изложение текста и оформление выполняются в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017.

Объем ВКР должен быть не менее 30 печатных страниц формата А4 (не включая приложения).

Печатный текст представляется на белой бумаге форматом А4 на одной стороне листа. Рукописный вариант не допускается.

При написании и печати следует соблюдать следующие правила:

- размер полей: левое - 3 см, правое - 1,5 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2 см;
- нумерация страниц - внизу страницы по центру;
- текст печатается через 1,5 интервала;
- абзац - 1,25 см;
- нумерация страниц начинается с титульного листа, которому присваивается номер 1, но на страницу он не ставится. Далее весь последующий объем работ, включая список источников и литературы и приложения, нумеруются по порядку до последней страницы;
- основную часть дипломной следует делить на главы и пункты. Начало каждой главы печатается с новой страницы. Это относится также и к введению, заключению, списку использованных источников и литературы, приложениям;
- названия глав печатается жирным шрифтом заглавными буквами, названия пунктов – жирным шрифтом строчными буквами. Точка в конце заголовка не ставится;
- заголовки следует располагать по середине строки симметрично к тексту, между заголовком и текстом пропуск в 3 одинарных интервала;
- размер шрифта — 14, увеличение размера шрифта допускается только на титульном листе, уменьшение – в таблицах, графиках, диаграммах;
- порядковый номер главы указывается одной арабской цифрой, например: 1, 2, 3), пункты имеют двойную нумерацию (например: 1.1, 1.2 и т.д.). Первая цифра указывает на принадлежность к главе, вторая - на собственную нумерацию.

## 4.2. Оформление рисунков и таблиц, ссылок (сносок), приложений

Рисунки - это любые иллюстрации (графики, схемы, фотографии, диаграммы и т.д.). В работе рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если размеры не позволяют разместить рисунок после текста. Номер и название рисунка пишутся под рисунком (например, Рис. 1.1. Название), Номер рисунка зависит от номера главы: первая цифра - номер главы, вторая - номер рисунка в этой главе).

Цифровой материал, как правило, следует оформлять в виде таблицы. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Таблица обозначается словом «Таблица», порядковым номером и должна иметь название. Таблицы нумеруются аналогично рисункам арабскими цифрами (Например, Таблица 1.2 (вторая таблица первой главы). В таблице допустимо использовать более мелкие размеры шрифта (например, 10 или 12) и меньший междустрочный интервал.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной (заглавной) буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

Не рекомендуется включать в таблицу отдельную графу «Единицы измерения». Если все показатели таблицы имеют одинаковую единицу измерения, то ее сокращенное наименование помещают над таблицей в конце заголовка, отделив от него запятой. Единица измерения, общая для всех показателей графы (строки), указывается в заголовке соответствующей графы (строки) после их наименования и также отделяется запятой.

Если цифровые данные в какой-либо строке или клетке таблицы не приводятся, то в ней ставится прочерк. Цифры в графах таблиц располагают так, чтобы классы и разряды чисел находились строго один под другим. Числовые величины в одной графе должны иметь одинаковое количество десятичных знаков.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

**Например,** энергетическая ценность изделия определяется по формуле:

$$\text{ЭЦ} = 4 \cdot \text{Б} + 9 \cdot \text{Ж} + 4 \cdot \text{У}, \quad (1)$$

где ЭЦ – энергетическая ценность изделия;

Б - количество белков в изделии;

Ж – количество жиров в изделии;

У – количество углеводов в изделии.

Ссылки (сноски) являются обязательным элементом работы. Они сообщают точные сведения о заимствованных автором источниках. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но любое позаимствованное из литературы положение или цифровой материал. Наличие ссылок на источники свидетельствует о проделанной студентом работе по углубленному изучению вопросов и его научной добросовестности.

Ссылки (сноски) оформляются внизу страницы (постранично). Библиографические сведения о цитируемом источнике располагают на той же странице. В конце цитаты или заимствованной информации ставят цифру, которая обозначает порядковый номер ссылки (сноски) на данной странице. Внизу страницы, после укороченной горизонтальной линии, этот номер повторяется, и за ним следуют библиографические сведения об источнике. Требуется также указать номер (-а) цитируемой страницы.

Нумерация ссылок (сносок) постраничная и заключается в том, что нумерация начинается с начала на каждой странице. Например, нумерация сносок на странице 12 дипломной работы имеет следующую последовательность: 1 и 2. Тогда на странице 13 работы, нумерация сносок снова будет: 1, 2 и т.д.

Для оформления сноски используется более мелкий размер шрифта, чем в тексте работы.

Пример оформления сноски:

«Текст цитаты в тексте работы.»<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>Иванов И.И. Теоретические основы. - М.:, 2016. - С.25.

При повторном цитировании того же источника на той же странице вместо полных сведений об источнике указывают: «Там же. И номер цитируемой страницы»

Пример оформления сноски:

«Текст цитаты в тексте работы.»<sup>1</sup>

«Текст цитаты в тексте работы.»<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Иванов И.И. Теоретические основы. - М.:, 2016.- С.25.

<sup>2</sup> Там же. - С.25.

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) не допускается.

Приложения оформляют как продолжение данного документа на последующих его страницах. При этом в тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в верхнем правом углу страницы слова, например «Приложение 1» и т.д. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение 1».

### **4.3. Требования к оформлению списка использованных источников и литературы**

Список использованных источников и литературы дипломной работы должен включать все источники, которые использовались при написании работы, в том числе и на которые в тексте имеются ссылки. При составлении списка в научных кругах принято применять алфавитный способ группировки источников, где фамилии авторов или заглавий (если нет авторов) размещаются в алфавитном порядке.

Основные правила библиографических описаний источников и литературы определены государственным стандартом библиографического описания (обновленным источником свода требований является ГОСТ Р 7.0.100– 2018).

Соблюдение очередности в списке использованных источников и литературы является основным требованием к его написанию.

Очередность 1. Нормативно правовые акты: Конституция РФ, Международные законы, Кодексы РФ, Федеральные законы, Указы Президента, Указы Правительства, Региональные законы, Материалы судебной практики.

Очередность 2. Учебные материалы, учебники и научные статьи по алфавиту.

Очередность 3. Интернет источники: названия и адреса интернет – сайтов в алфавитном порядке.

Схема библиографического описания:

Заголовок описания. Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию / Сведения об ответственности. – Сведения об издании. – Место издания: Издательство, Год издания. - Объем.

Ниже приведены схемы описаний отдельных видов источников информации и примеры для каждого вида.

#### **Конституция РФ в списке литературы - правила оформления**

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 г. № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 г. № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 г. № 2-ФКЗ, от 01.07.2020 г. № 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ, 01.07.2020, № 31, ст. 4398.

#### **Федеральные законы в списке литературы - правила оформления**

Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 (с изм. и доп. от 03 октября 2018 г. № 350-ФЗ) «О занятости населения в Российской Федерации» // Собр. законодательства Рос. Федерации. – 1996. – № 17. Ст. 1915; 2018, – № 41. Ст. 6190.

Федеральный закон от 27.11.2018 г. № 422-ФЗ «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход» в городе федерального значения Москве, в Московской и Калужской областях, а также в Республике Татарстан (Татарстан)» // «Российская газета», № 270, 30.11.2018.

### **Кодексы в списке литературы - правила оформления**

Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 г. № 146-ФЗ (ред. от 29.09.2019 г., с изм. от 31.10.2019 г.) (с изм. и доп., вступ. в силу с 29.10.2019 г.) // Консультант Плюс: справочно-правовая система [Офиц. сайт]. URL: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 24.12.2020).

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (ред. от 02.08.2020 г.) // «Российская газета», № 256, 31.12.2001.

Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 г. № 63-ФЗ (ред. от 29.07.2017 г.) (с изм. и доп., вступ. в силу с 27.12.2019 г.) // «Собрание законодательства РФ», 17.06.1996, № 25, ст. 2954.

### **Постановления Правительства в списке литературы- правила оформления**

Постановление Правительства РФ от 17.08.2007 г. № 522 (ред. от 17.11.2011 г.) «Об утверждении Правил определения степени тяжести вреда, причиненного здоровью человека» // Собрание законодательства Российской Федерации от 27 августа 2007 г. № 35 ст. 4308.

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 24.04.2008 г. № 194н (ред. от 18.01.2012 г.) «Об утверждении Медицинских критериев определения степени тяжести вреда, причиненного здоровью человека» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 13.08.2008 г. № 12118).

### **Письма министерств в списке литературы - правила оформления**

Письмо Минфина от 13.08.2015 г. № 03-07-11/46755 // Консультант Плюс: справочно-правовая система [Офиц. сайт]. URL: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 11.01.2020).

Письмо Минфина России от 02.10.2018 г. №03-02-07/1/71109// Консультант Плюс: справочно-правовая система [Офиц. сайт]. URL: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 12.01.2020).

### **Научные статьи в списке литературы - правила оформления**

Абдулина А.А. Правовое регулирование занятости населения. Понятие занятости населения [Текст] / А.А. Абдулина // Социология. 2014. № 4. С. 72-78.

Азимова Г.Р. Трудовая миграция и обеспечение занятости населения [Текст] / Г.Р. Азимова // Известия ВУЗов Кыргызстана. — 2019. — № 2. — С. 96-103.

Базуев В.М. Моногорода: процесс достижения баланса экономической и социальной составляющих [Текст] / В.М. Базуев // Хакасский государственный университета им. Н.Ф. Катанова, г. Абакан. – 2016. – С. 1-3.

Бадараев Д.Д. Совершенствование государственной политики регулирования занятости в условиях социально-экономической нестабильности [Текст] / Д.Д. Бадараев // Экономика и экономические науки. – 2015. - С. 45.

Баркова В. В. Влияние социально-экономических процессов на занятость населения моногорода [Текст] / В.В. Баркова // Актуальные вопросы экономики и управления: материалы Междунар. науч. конф. (г. Москва, апрель 2011 г.).Т. II. — М.: РИОР, 2011. — С. 50-52.



Бубнова А.Ю. Социологические исследования востребованных услуг службы занятости населения / А.Ю. Бубнова // Научный журнал Дискурс. — 2018. — № 12 (26). — С. 199-207.

Васильева Е.М. Государственное регулирование занятости населения [Текст] / Е.М. Васильева // Вестник современных исследований. — 2018. — № — 1.1 (16). — С. 188-191.

Вишневская Н.Г. Безработица в моногородах [Текст] / Н.Г. Вишневская // Сборник научных трудов. Башкирский государственный университет — №2 — 2015. — С. 1-2.

Гагаринова К.С. Роль государства в регулировании сферы занятости населения [Текст] / К.С. Гагаринова // Вестник науки и образования. — 2019. — № 12-3 (66). — С. 21-23.

Гараева О.А. Современные проблемы занятости населения в России [Текст] / О.А. Гараева // Контентус. — 2018. — № 8 (73). — С. 7-15.

Герасимова Е.А. К вопросу о повышении эффективности государственной политики в области содействия занятости населения [Текст] / Е.А. Герасимова // Энигма. — 2019. — Т. 1. — № 9-1. — С. 350-356.

### **Книги без автора - правила оформления**

Малый бизнес: перспективы развития: сб. ст. / под ред. В. С. Ажаева. — М.: ИНИОН, 1991. — 147 с.

Основы политологии: словарь / под ред. А. Г. Белова, П. А. Семина. - М.: Мысль, 2005. - 350 с.

Политология: учеб. пособие / сост. А. Иванов. - СПб.: Высш. школа, 2003. - 250 с.

### **Книги одного автора - правила оформления**

Базаров Т. Ю. Управление персоналом: учеб. пособие / Т. Ю. Базаров. — М.: Академия, 2003. — 218 с.

Балабанов, И. Т. Валютные операции / И.Т. Балабанов. — М.: Финансы и статистика, 1993. — 144 с.

Игнатов В.Г. Государственная служба субъектов РФ: Опыт сравнительно-правового анализа: науч.- практ. пособие / В. Г. Игнатов. — Ростов н/Д: СКАГС, 2000. — 319 с.

### **Книги двух авторов - правила оформления**

Агафонова Н.Н. Гражданское право: учеб. пособие / Н. Н. Агафонова, Т. В. Богачева; под общ. ред. А. Г. Калпина. — М.: Юрист, 2002. — 542 с.

Ершов А.Д. Информационное управление в таможенной системе / А. Д. Ершов, П. С. Конопаева. — СПб.: Знание, 2002. — 232 с.

Игнатов В.Г. Профессиональная культура и профессионализм государственной службы: контекст истории и современность / В. Г. Игнатов, В. К. Белолипецкий. — Ростов н/Д: МарТ, 2000. — 252 с.

Корнелиус Х. Выиграть может каждый: Как разрешать конфликты / Х. Корнелиус, З. Фэйр; пер. П. Е. Патрушева. — М.: Стрингер, 1992. — 116 с.

Смирнов К. Высшая математика: учебник / К. Смирнов, В. Петров. – М.: Университет, 2003. – 220 с.

### **Книги трех авторов - правила оформления**

Аяцков Д. Ф. Кадровый потенциал органов местного самоуправления: проблемы и опыт оценки / Д. Ф. Аяцков, С. Ю. Наумов, Е. Н. Суетенков. – Саратов: ПАГС, 2001. – 135 с.

Громов С. Экономика: сб. ст. / С. Громов, Н. Тихонов, Т. Глушкова. - М.: ЭКСМО, 2001. - 230 с.

Журавлев, П. В. Мировой опыт в управлении персоналом: обзор зарубежных источников / П. В. Журавлев, М. Н. Кулапов, С. А. Сухарев. – М.: Рос. Экон. Акад.; Екатеринбург: Деловая книга, 1998. – 232 с.

Киселев В.В. Анализ научного потенциала / В. В. Киселев, Т. Е. Кузнецова, З. З. Кузнецов. – М.: Наука, 1991. – 126 с.

### **Книги четырех и более авторов - правила оформления**

Управленческая деятельность: структура, функции, навыки персонала / К. Д. Скрипник [и др.]. - М.: Приор, 1999. - 189 с.

Управление персоналом: от фактов к возможностям будущего: учеб. пособие / А. А. Брасс [и др.] – Минск: УП «Технопринт», 2002. – 387 с.

Философия: университетский курс: учебник / С. А. Лебедев [и др.]; под общ. ред. С. А. Лебедева. – М.: Гранд, 2003. – 525 с.

### **Словари и энциклопедии - правила оформления**

Ожегов С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – М.: Азбуковник, 2000. – 940 с.

Социальная философия: словарь / под общ. ред. В. Е. Кемерова, Т. Х. Керимова. – М.: Академический Проект, 2003. – 588 с.

Чернышев В. Н. Подготовка персонала: словарь / В. Н. Чернышев, А. П. Двинин. – СПб.: Энергоатомиздат, 2000. – 143 с.

Экономическая энциклопедия / Е. И. Александрова [и др.]. – М.: Экономика, 1999. – 1055 с.

### **Многотомные издания - правила оформления**

История дипломатии: В 5 т. Т. 5. / под ред. А. А. Громыко. – М.: Госполитиздат, 1959. – 766 с.

### **Периодические издания**

#### **Статьи из газет - правила оформления**

Серов А. Итоги национализации / А. Серов // Известия. – 2000. – 14 июня. – С. 5.

Титов В. Банковская система Северо – Запада России / В. Титов // Экономика и жизнь. – 2005. - № 1. – С. 38.

#### **Статьи из журналов - правила оформления**

Беков Т. Конституционные конфликты / Т. Беков // Государство и право. – 2004. - № 11. – С.19-25.

Роль права в обеспечении интересов в Федерации // Журнал российского права. – 2005. - №. 12. – С. 141-146.

Терентьева Т. Банковские услуги: спрос и предложение / Т. Терентьева // Деньги и кредит . - 2005. - №. 12. – С. 54-57.

**Электронные ресурсы локального доступа (с информацией, зафиксированной на отдельном физическом носителе) - правила оформления**

Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2000 [Электронный ресурс]. – М.: Кирилл и Мефодий, 2000. – 2 электрон. опт. Диск.

**Электронные ресурсы удаленного доступа (представленные в Интернете или внутренних сетях) - правила оформления**

Руководство: как создавать контент и писать тексты для веб-сайтов? [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://arcobaleno.ru.livejournal.com/16328.html>.

## **5. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ)**

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют руководители ВКР.

Руководитель ВКР выдаёт студенту индивидуальное задание (**Приложение 3**) на выполнение ВКР, разрабатывает индивидуальный для каждого студента календарный график выполнения ВКР, в соответствии с которым контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению ВКР.

По окончании выполнения студентом ВКР в соответствии с календарным планом-графиком выполнения ВКР руководитель ВКР организует предварительную защиту работы с участием преподавателей и мастеров производственного обучения методического объединения «Общепрофессиональный цикл». В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации.

По результатам предзащиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

## **6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)**

Подготовка к защите ВКР представляет собой важный этап работы.

Дипломная работа сдается на проверку руководителю дипломной работы. При проверке учитывается, насколько полно разработана тема, использованы специальная, справочная литература и материалы практики. Обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

При наличии серьезных замечаний руководителя дипломная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, дипломная работа сдается студентом повторно в установленный срок. Дополнительный материал не следует располагать автономно и выделять его как доработку. Он должен органично вливаться в основной материал.

Руководитель проверяет доработанный вариант, организует предварительную защиту и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите. Отзыв оформляется на отдельном листе.

Для прохождения защиты студент должен представить следующие документы:

- экземпляр ВКР (дипломной работы), подписанный руководителем, рецензентом и студентом-автором ВКР;
- отзыв руководителя ВКР;
- другие документы и демонстрационные материалы, характеризующие ВКР (при их наличии).

Студент, получивший положительный отзыв о ВКР от руководителя и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (7-10 минут), в котором четко и кратко излагаются основные положения ВКР. Для большей наглядности необходимо использовать презентацию (в PowerPoint), предварительно согласованную с руководителем.

В докладе студент должен кратко отразить содержание работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты практической (экспериментальной) части работы, иллюстративный материал в виде схем, графиков, дать рекомендации по выявленным в ходе исследования проблемам и др., ответить на дополнительные вопросы. Рекомендации по защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) приведены в **Приложении 9**.

По итогам защиты дипломная работа оценивается по пятибалльной системе: 5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

**Оценки «отлично»** заслуживает ВКР (дипломная работа), которая:

- имеет практическую значимость,
- носит исследовательский характер,
- имеет грамотно изложенную теоретическую часть,
- содержит логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

При защите дипломной работы выпускник:

- показывает глубокие знания вопросов темы,
- свободно оперирует данными проведенного исследования,
- вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы,
- владеет современными методами исследования,
- во время доклада использует наглядный материал,
- отвечает на поставленные вопросы.

ВКР (дипломная работа) имеет положительный отзыв руководителя. При защите используется электронная презентация представления ВКР (дипломной работы).

**Оценки «хорошо»** заслуживает ВКР (дипломная работа), которая:

- носит исследовательский характер,
- имеет грамотно изложенную теоретическую часть,
- содержит последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако допускаются не в полной мере обоснованные предложения.

При защите ВКР (дипломной работы) выпускник:

- показывает знание вопросов темы,
- оперирует данными исследования,
- вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы;
- во время доклада использует наглядные пособия,
- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

ВКР (дипломная работа) имеет положительный отзыв руководителя. При защите используется электронная презентация представления ВКР (дипломной работы).

**Оценки «удовлетворительно»** заслуживает ВКР (дипломная работа), которая:

- имеет исследовательский характер, но практическая часть базируется на теоретическом материале,
- анализ выполнен поверхностно,

- материал изложен непоследовательно,
  - представлены необоснованные предложения.
- При защите ВКР (дипломной работы) выпускник:

- проявляет неуверенность,
- показывает слабое знание вопросов темы,
- не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы.

В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию ВКР (дипломной работы) и методике анализа проведенного исследования.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется за ВКР (дипломную работу), которая:

- не носит исследовательского характера,
- не имеет практической значимости,
- не отвечает требованиям, изложенным методических рекомендациях по подготовке, написанию и защите ВКР (дипломной работы);
- в работе отсутствуют выводы, либо они носят декларативный характер.

При защите ВКР (дипломной работы) выпускник:

- затрудняется отвечать или не отвечает на поставленные вопросы,
- при ответе допускает ошибки.

В отзыве руководителя ВКР (дипломной работы) имеются серьезные критические замечания.

В оценочной ведомости подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении государственной итоговой аттестации.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Итоговая оценка на защите ВКР выводится по принципу учета оценок большинства членов государственной экзаменационной комиссии, а также руководителя.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1

#### **Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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 овощей и грибов.
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 блюд из отварных и припущенных овощей и грибов.
8. Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей и грибов.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, яиц, творога.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы жареной.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных пюреобразных супов.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов.
17. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов.
18. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы и кролика.



20. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса запеченного.
21. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса тушеного.
22. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса запеченного.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из филе птицы.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе красного основного соуса.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их субпродуктов.
27. Организация технологического процесса приготовления холодных супов.
28. Организация технологического процесса приготовления сложных железированных десертов.
29. Организация технологического процесса приготовления сложных замороженных десертов.
30. Организация технологического процесса приготовления сложных молочных и творожных десертов.
31. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.
32. Организация технологического процесса приготовления сложных выпеченных десертов.
33. Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий.
34. Организация технологического процесса приготовления праздничных пирогов.
35. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
36. Организация технологического процесса приготовления сложных изделий из слоеного теста.
37. Организация технологического процесса приготовления бисквитных пирожных.
38. Организация технологического процесса приготовления песочных пирожных.
39. Организация технологического процесса приготовления бисквитных тортов.
40. Организация технологического процесса приготовления песочных тортов.
41. Организация технологического процесса приготовления комбинированных тортов.
42. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий.

43. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов французской кухни.
44. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе белого основного соуса.

**Примерный перечень источников и литературы, рекомендуемых для  
выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

**Нормативно-правовые источники:**

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 года № 2-ФЗ) (с изменениями на 08.12.2020 г.).
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов № 29-ФЗ (с изменениями на 13.07.2020 г.).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях № 195-ФЗ от 30.12.2001 г. (ред. от 08.12.2020 г.).
4. Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 26.12.2008 г. (в действующей редакции).
5. Федеральный Закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» № 381-ФЗ от 28.12.2009 г. (в действующей редакции).
6. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изменениями на 13.07.2020 г.)
7. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (в действующей редакции).
8. ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*
9. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
10. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
11. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.*
12. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*
13. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*
14. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
15. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
16. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
17. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*

18. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*

19. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». *Действует с 01.01.2013 г.*

20. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям». *Действует с 01.01.2013 г.*

21. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний». *Дата введения 01.01.2014 г.*

22. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания». *Дата введения 01.01.2016 г.*

23. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». *Дата введения 01.07.2013 г.*

24. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. *Дата введения 01.01.2014 г.*

25. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (ред. от 04.10.2012 г.) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

26. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01» (с изменениями на 10.06.2016 г.).

26. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

### **Основная учебная литература**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. – М.: ООО Издательство «КонРус», 2018.

3. 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°, 2017.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.

6. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ Л.П. Липатова. - М.: Академия, 2016.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2017.

8. Саенко О.Е. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО/ О.Е. Саенко. - М.: Академия, 2018.

9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник для СПО / И.П. Самородова. - М.: Академия, 2018.

10. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Г.П. Семичева. - М.: Академия, 2018.

11. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / А.В. Синицина, Е.И. Соколова. – 3 изд., стер. - М.: Академия, 2018.

12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО/ В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия» 2017.

### **Дополнительная литература**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - Издательский центр «Академия», 2017.

2. 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, 2017.

3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

4. Ермилов аС.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

6. 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, 2016.

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017.

8. 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, 2017.

### **Рекомендуемая литература по анализу управленческих процессов в организации**

1. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания, М.: Альфа-М, ИНФРА – М., 2018.

2. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – Феникс. М., 2018.

3. Ефимова О.В. Экономика предприятий общественного питания. Экономика. – М., 2017.

4. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. - М., 2017.

5. Николаева М.А. Основы стандартизации. - Учебная лекция. М.: 2016.

6. Лукашевич В.В. Управление персоналом предприятий торговли и общественного питания. – М.: Инфра – М, 2016.

### **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](http://www.edu.ru). Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.html>
5. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров.
6. <http://www.frio.ru/> - Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями.
7. <http://www.restorus.com/> - Новости и технологии сферы общественного питания.
8. <http://russgost.ru/> - База нормативных документов в сфере общественного питания.

**Образец бланка задания на выполнение  
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель МО

«Общепрофессиональный цикл»

\_\_\_\_\_ /Козионова Н.А./

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

по УМР

\_\_\_\_\_ /Калинина С.А./

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**Задание  
на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

обучающемуся \_\_\_\_\_

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) \_\_\_\_\_

Срок сдачи обучающимся выполненной выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

**Содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (перечень вопросов, подлежащих разработке)**

1. Характеристика и значение блюд (изделий) в питании человека (по теме).
2. Ассортимент и технология приготовления блюд (изделий) (по теме).
3. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме).
4. Характеристика предприятия.
5. Характеристика разрабатываемого блюда (изделия), разработка рецептуры блюда (изделия).
6. Расчет пищевой ценности блюда (изделия).
8. Разработка технологической документации для фирменного блюда (изделия) (технико-технологическая карта, технологическая карта фирменного блюда (изделия), калькуляционная карта фирменного блюда (изделия)).

Задание к выполнению принял обучающийся

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (подпись)

**Образец титульного листа  
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
(дипломная работа)**

Тема:

---

---

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил: студент группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О).

Допустить к защите

Руководитель ВКР (дипломной) работы \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Красноуфимск  
2024 г.



**Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную (дипломную) работу**

**ОТЗЫВ  
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)**

обучающегося (-йся) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Группа № \_\_\_\_\_  
на тему: \_\_\_\_\_

Соответствие содержания ВКР (дипломной работы) заданию:  
\_\_\_\_\_

Характеристика выполненной ВКР (дипломной работы) по всем ее разделам:  
\_\_\_\_\_

Полнота раскрытия темы ВКР (дипломной работы): \_\_\_\_\_

Теоретический уровень и практическая значимость ВКР (дипломной работы): \_\_\_\_\_

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

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

Качество оформления ВКР (дипломной работы): \_\_\_\_\_

Общее заключение \_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка ВКР (дипломной работы) \_\_\_\_\_  
(цифрой и прописью)

Руководитель ВКР (дипломной работы) \_\_\_\_\_  
(Ф. И. О.) (подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **Примерное содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

### **Введение**

#### **Глава 1. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции (по теме)**

- 1.1. Характеристика и значение блюд (изделий) в питании человека (по теме)
- 1.2. Ассортимент и технология приготовления блюд (изделий) (по теме)
- 1.3. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме)

#### **Глава 2. Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда (изделия) на предприятии (наименование)**

- 2.1. Характеристика предприятия
- 2.2. Разработка рецептуры фирменного блюда (изделия)
- 2.2. Расчет пищевой ценности фирменного блюда (изделия)
- 2.4. Разработка технологической документации для фирменного блюда (изделия).

### **Заключение**

### **Список использованных источников и литературы**

### **Приложения**

**Приложение 1.**

**Приложение 2.**

**Приложение 3.**

**Примерное оформление листа «Содержание»  
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

**Содержание**

Введение .....	С. 3
Глава 1. Название главы .....	
1.1. Название параграфа .....	
1.2. Название параграфа .....	
1.3. Название параграфа .....	
Глава 2. Название главы .....	
2.1. Название параграфа .....	
2.2. Название параграфа .....	
2.3. Название параграфа .....	
Заключение .....	
Список использованных источников и литературы .....	
Приложения .....	
Приложение 1. Название приложения .....	
Приложение 2. Название приложения .....	
Приложение 3. Название приложения .....	

## **Рекомендации по защите выпускной квалификационной работы (дипломной) работы**

Процедура защиты дипломной работы включает:

**Доклад выпускника.** Он должен быть кратким (7-10 минут), конкретным, интересным с профессиональной точки зрения. В выступлении необходимо корректно использовать демонстрационные материалы, которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада. В докладе рекомендуется отразить:

1. Актуальность темы.
2. Цель дипломной работы.
3. Задачи, решаемые для достижения цели.
4. Суть проведенного исследования.
5. Выявленные в процессе работы 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 может сопровождаться медиапрезентацией, в которой необходимо отразить следующие моменты:

- название образовательного учреждения, тема работы, данные об авторе, руководителе;
- актуальность темы работы;
- цель и задачи работы;
- основные извлечения из описательной части работы;
- извлечения из графической и расчетной части работы;
- выводы автора работы.